



Grind

Carte Boissons & Coffee Shop

Bienvenue chez Grind !

Ici, venez-vous réchauffer en dégustant un café de qualité, vous désaltérer autour de notre Bar à Thés Glacés, vous enivrer en savourant une bière artisanale & locale, vous retrouver en famille ou entre amis autour de nos délicieuses boissons gourmandes et pâtisseries maison, Ou peut-être craquer sur notre carte de Burgers maisons...

Pour tous vos moments GRIND de la journée, notre équipe se tient à votre disposition !

Thés



Grind à choisi Compagnie Coloniale pour vous proposer une gamme de Thés de grande qualité. Situé non loin de chez nous, c'est la plus ancienne marque de Thé française

28 cl 2,80€

THÉ VERT

Balade en Avignon

Thé semi-fermenté Oolong aromatisé à la figue avec des morceaux de figues

Thé vert Sencha de Chine

Thé vert nature à grandes feuilles donnant une liqueur limpide et brillante au gout délicat.

Thé vert à la menthe

Thé vert de Chine Gunpowder et feuilles de menthe douce

Sencha Calida®

Mélange de thé vert Sencha et de thé semi-fermenté Oolong, aromatisé aux fruits rouges et à la vanille avec des groseilles entières.

Étoile d'Orient®

Mélange original de Sencha et Chun Mee est agrémenté de saveurs subtiles d'orange, d'épices et de chocolat. Un mélange rare parsemé de fleurs et de baies rouges, avec des groseilles entières

THÉ BLANC

Thé des neiges

Mélange délicat de thé blanc et de thés verts aux arômes fruités et gourmands de pomme cuite et fruits rouges parsemé de pétales blancs et de perles argentées qui rappellent la beauté des sommets enneigés

Thé Anniversaire 170 ans

Mélange de thés verts et thés blancs aux arômes de fruits rouges et aux notes d'amandes et miel

Reine Hortense

Un grand mélange qui associe le thé blanc à la griotte

THÉ NOIR

Chine Extra®

Thé de caractère délicatement fumé, au goût intense et parfumé.

Un des plus anciens mélange exclusif de Compagnie Coloniale, Chine Extra fête ses 80 ans

Secret de Shéhérazade®

Mélange d'une sélection de thés noirs aromatisé à l'orange, aux amandes, et à la pêche avec des pétales de rose

Thé des Anges®

Mélange de thés d'Assam, de Darjeeling, de Ceylan et de la verveine, à l'arôme secret des Anges et des pétales de fleurs de jasmin

Thé de Noël®

Élaboré depuis de nombreuses années par Compagnie Coloniale, Thé de Noël® est le mélange original dévoilant des saveurs subtiles de cerise et d'amande parsemé de pétales de bleuets

Earl Grey Gout Russe

Mélange de thés noirs de chine non-fumés aromatisés bergamote, citron vert, orange amère parsemé d'écorces d'orange et citron

Jardin gourmand

Le mariage de la fraise et de la rhubarbe pour un thé gourmand

Ronde d'Asie

La fraîcheur du litchi et les vitamines du pamplemousse sur une sélection de thés noirs exceptionnels

Darjeeling GTGFOP Ambootia BIO

Un thé d'Inde très doux à la liqueur or. Ce thé issu d'un grand jardin livre un parfum d'amande fraîche avec une pointe d'épices

Infusions

Réglisse menthe

Verveine menthe

Rooibos

(également appelé thé rouge. C'est une infusion sans théine)

Rooibos des tropiques

Rooibos aromatisé orange, fraise, framboise et parsemé de morceaux de noix de coco, de framboise d'écorces d'orange et de pétales de bleuet

Rooibos citron

Rooibos aromatisé citron parsemé de citronnelle et d'écorces de citron

Fruits & fleurs du soleil

Rooibos aromatisé à la fraise, à la vanille et au pamplemousse

Rooibos hiver austral

Rooibos aromatisé fruits rouges et mandarines

Les classiques

Ristretto	2 cl	1,40€
<i>Café très serré, typiquement italien</i>		
Espresso	3 cl	1,40€
<i>Café serré, révélant toute l'intensité des arômes</i>		
Le 3/4 français	6 cl	1,40€
<i>Espresso légèrement plus long, occupant les 3/4 de la tasse</i>		
Double Espresso	10 cl	2,80€
Allongé	12 cl	1,70€
<i>Café espresso allongé à l'eau chaude</i>		
Décaféiné	6 cl	1,70€
Café Noisette	6 cl	1,80€
<i>Espresso surmonté d'un nuage de mousse de lait</i>		
Café Viennois	12 cl	3,50€
<i>Double espresso surmonté de crème chantilly</i>		
Cappuccino	18 cl	2,90€
<i>Espresso & lait mousseux</i>		
Sweet Cappuccino	18 cl	3,40€
<i>Espresso, lait mousseux & Sirop gourmand</i>		
Mokaccino	18 cl	3,50€
<i>L'alliance du chocolat, d'un espresso et du lait mousseux</i>		
Macchiato	28 cl	4,00€
<i>Sirop gourmand Lait chaud, espresso</i>		
Chocolat chaud	28 cl	3,50€
<i>Chocolat chaud (maison Gelencser)</i>		
Chocolat Viennois	28 cl	4,50€
<i>Chocolat chaud surmonté de crème chantilly</i>		
Chaï Thé Maison	28 cl	3,50€
<i>Thé épice & sucré surmonté d'un nuage de lait (uniquement l'hiver)</i>		
Dirty Chaï Thé	28 cl	4,00€
<i>Espresso, Thé épice & sucré surmonté d'un nuage de lait (uniquement l'hiver)</i>		

Sirops gourmands

Noisette, Vanille, Caramel, Noix de coco, Thé Chaï, Amaretto, Brownies, Pistache, Spéculoos, Chocolat blanc, Chocolat cookie, Chocolat menthe.

TOUTES NOS BOISSONS SONT DISPONIBLES AVEC DU LAIT DE SOJA

NOS PÂTISSERIES MAISON



Cookie
2,50€



Muffin
3,00€



Carrot Cake
3,00€



Brownie
3,00€



Cheesecake
3,50€



Fondant au chocolat
3,00€

spécialités chaudes

Choco Gourmand <i>Chocolat chaud, chantilly, Coulis & Topping</i>	5,00€
Mokaccino Gourmand <i>Coulis chocolat, espresso, mousse de lait, chantilly, Coulis & Topping</i>	5,00€
Chocolat-Mallow <i>Chocolat chaud & Marshmallows</i>	4,50€
Macchiato Gourmand <i>Siróp gourmand lait chaud, espresso, mousse de lait, chantilly, Coulis & Topping</i>	5,00€
Grindy Brownie <i>Coulis chocolat, espresso, mousse de lait, chantilly, coulis chocolat et véritables morceaux de brownies</i>	6,00€
Grindy Cookie <i>Coulis caramel, lait chaud, espresso, mousse de lait, chantilly, coulis chocolat et véritables morceaux de cookies</i>	6,00€
Grindy Choco Brownie <i>Chocolat chaud, chantilly, coulis chocolat et véritables morceaux de brownies</i>	6,00€
Grindy Choco Cookies <i>Chocolat chaud, chantilly, coulis chocolat et véritables morceaux de cookies</i>	6,00€
Grindy Greedy (ça veut dire gourmand !) <i>Siróp de vanille, lait chaud, espresso, mousse de lait, coulis caramel et morceaux de palet breton</i>	6,00€
Grindy Choco Bueno <i>Chocolat chaud, chantilly, coulis chocolat-noisettes et morceaux de Kinder Bueno®</i>	6,00€
Grindy Choco Bounty <i>Chocolat chaud maison aromatisé à la noix de coco, chantilly, coulis chocolat noisette et morceaux de Bounty</i>	6,00€

spécialités froides

Café frappé <i>Siróp gourmand espresso, lait, glaçons le tout fappé au shaker</i>	3,20€
Freddo espresso <i>Double espresso et glaçons mixés au blender (sucré ou non)</i>	3,50€
Freddo capuccino <i>Espresso et glaçons mixés au blender servi avec une généreuse mousse de lait</i>	4,00€
Choco Freddo <i>Découvrez notre délicieuse recette de chocolat maison onctueux frappé au blender</i>	4,00€
Frapuccino <i>Siróp gourmand cappuccino, chantilly, Coulis & Topping</i>	4,50€
Moka Glacé <i>Coulis chocolat, espresso, lait, chantilly, Coulis & Topping</i>	4,50€
Choco Givré <i>Chocolat chaud frappé, chantilly, Coulis & Topping</i>	4,50€
Ice Macchiato <i>Siróp gourmand lait, glaçons, espresso</i>	4,00€
Ice Macchiato Gourmand <i>Siróp gourmand lait, glaçons, espresso, chantilly, Coulis & Topping</i>	4,50€

spécialités givrées

Milk Shake <i>Parfums : coco, fraise, framboise, ananas, passion, pêche, banane, litchi, rhubarbe, kiwi, cerise, poire, vanille, pistache</i>	4,00€
Milk Shake Gourmand <i>Milk Shake, Coulis & Topping</i>	5,50€
Smoothie <i>Selon fruit frais de saison</i>	5,00€
Granité <i>Parfums : fraise, framboise, ananas, passion, pêche, banane, litchi, rhubarbe, kiwi, cerise, poire, citron, cassis, menthe</i>	4,00€



Grindy Frozen

Notre délicieuse glace au yaourt + **Coulis** & **Topping** de votre choix

4,00€

Mega Frozen

Notre délicieuse glace au yaourt + chantilly + **Coulis** & **Topping** de votre choix

5,00€

Crazy Frozen

Notre délicieuse glace au yaourt + chantilly + **Coulis** & **2 Toppings** de votre choix

6,00€

SUPPLÉMENT : Coulis : 0,50€, Chantilly 1€, Topping : 1€

NOS CRÉATIONS COMPLÈTEMENT GIVRÉES

Frozen M&M'S

Base sablé, glace au yaourt, coulis caramel, chantilly, coulis chocolat, M&M's® et éclat de noisettes grillées

7,00€

Frozen Kinder Bueno

Base Brisure de granola, glace au yaourt, coulis chocolat blanc, chantilly, coulis chocolat noisette et morceaux de kinder bueno®

7,00€

Frozen Banane

Base spéculoos®, glace au yaourt, morceaux de banane, coulis caramel, chantilly et éclats de daim®

7,00€

Frozen Poire-Choco

Base spéculoos®, coulis chocolat, glace au yaourt, coulis de poire, chantilly, morceaux de poire chocolatée et rose des sables

7,00€

Frozen Hivernal

Base sablé, coulis chocolat, glace au yaourt, brunoise de clémentine, chantilly, clémentines et granola

7,00€

Frozen Arrosé

Base spéculoos®, glace au yaourt, Kamok (liqueur de café distillerie Vignaud), chantilly, coulis café, amandes effilées et cigarette Russe

9,00€

Coulis

Chocolat Noir, Chocolat Noisette, Caramel, Chocolat blanc, Cacahuète, Café, Fraise, Framboise, Passion, Spéculoos, Myrtille, Cerise, Fruits des bois

Toppings

Eclat de daim®, Eclats de noisettes grillées, Brisure de Granola®, Eclats d'oréo®, Mini marshmallow, Spéculoos®, Kitkat®, Lion®, Crunch®, Amandes effilées, Noix de coco, Billes de chocolat, Sésame caramalissé, Eclats de cacahuètes grillées, Pralines (cacahuète), Smarties®, Sablé breton, Morceaux de fruits frais (selon saison)

Sirops gourmands


Noisette, Vanille, Caramel, Noix de coco, Thé Chaï, Amaretto, Brownies, Pistache, Spéculoos, Chocolat blanc, Chocolat cookie



Apéros

Ricard*	2 cl	2,50€
Whisky Ballantine's*	4 cl	4,50€
Martini Blanco	6 cl	3,50€
Martini Rosso	6 cl	3,50€
 Trouspinette	10 cl	3,50€
<i>Apéritif Vendéen, Distillerie Vrignaud</i>		
Kir	12 cl	3,00€
<i>Crème de cassis ou pêche</i>		
Kir pétillant	12 cl	4,50€
<i>Prosecco, crème de cassis ou pêche</i>		

Digestifs

 Mentilla*	4 cl	5,00€
<i>Distillerie Vrignaud</i>		
Donjon*	4 cl	5,00€
<i>Cognac aux amandes</i>		
 Rhum arrangés*	4 cl	6,00€
<i>Maison Damour, made in Vendée, vanille bourbon, ananas Victoria, noix-miel & banane flambée</i>		
Irish Coffee*		7,00€
<i>Whisky Ballantine's, sucre de canne, espresso, crème fouettée</i>		
 Kamok*	4 cl	5,00€
<i>Liqueur de café, Distillerie Vrignaud</i>		

À grignoter



La Planche du GRIND

Chiffonnade de Jambon de Vendée, Rillettes de Sardines maison & gressins, Picochons (porc fermier de Vendée), Radis, Tomme de Vendée, Chorizo artisanal
12,00€



Chiffonnade de jambon de vendée Tradition de vendée
3,00€



Tomme de vendée Maison Beillevaire
3,00€



Rilette de sardines Maison st Gilles Croix de vie & gressin
4,00€



Préfeu l'original ail & beurre
6,00€

Cocktails avec alcool

Spritz	5,90€
<i>Aperol, prosecco, perrier</i>	
Martini Tonic	5,90€
<i>Martini (rosso ou blanco), schweppes tonic, rondelle de citron</i>	
Mojito*	6,50€
<i>Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, cassonade, glace pilée, rhum havana, perrier et angustura</i>	
Mojito aux fruits*	7,50€
<i>Menthe fraîche, citron vert, glace pilée, rhum havana, perrier, purée de fruits aux choix : fraise, framboise, ananas, poire, passion</i>	
Pina Colada*	6,00€
<i>Rhum Havana, jus d'ananas, purée de noix de coco</i>	
Planteur*	6,00€
<i>Rhum Havana, jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas et un trait de sirop de grenadine</i>	
Daiquiri fraise*	6,00€
<i>Rhum Havana, jus de fraise, jus de citron et un trait de sucre de canne</i>	

Cocktails sans alcool

Sweet Grind	5,00€
<i>Jus d'ananas, sirop de kiwi et un trait de perrier</i>	
Virgin Mojito	6,00€
<i>Sirop de Rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée et perrier</i>	
Virgin Mojito aux fruits	6,50€
<i>Sirop de Rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée et perrier, purée de fruits aux choix : fraise, framboise, ananas, poire, passion</i>	
Virgin Pina Colada	5,00€
<i>Sirop de Rhum, purée de noix de coco, jus d'ananas</i>	
Grindy Strawberry	6,00€
<i>Purée de fraise, limonade, jus de citron et menthe fraîche</i>	
Virgin Planteur	5,00€
<i>Sirop de rhum, jus d'ananas, jus d'orange et un trait de sirop de grenadine</i>	

softs

Coca Cola	33 cl	3,20€	Perrier	33 cl	3,00€
Coca Cola Zéro	33 cl	3,20€	San Pellegrino	50 cl	2,80€
Orangina	25 cl	2,80€	San Pellegrino	1 l	4,50€
Fuze Tea	25 cl	2,80€	Vittel	50 cl	2,50€
Schweppes Agrumes	25 cl	3,20€	Vittel	1 l	3,50€
Sprite	33 cl	3,20€	Sirop à l'eau	25 cl	1,80€
Fanta orange	33 cl	3,20€	Diabolo	25 cl	2,50€
Tropico Tropical	25 cl	2,80€			
Limonade	25 cl	2,00€			
Jus de fruit Granini	25 cl	3,00€			

Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Fraise

Parfums : Ananas, Banane-Kiwi, Cassis, Cerise, Framboise, Fruit de la passion, Kiwi, Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise

Nos boissons originales & rafraichissantes

Thé glacé ou citronnade offerte pour l'achat d'un plat sur présentation de la carte étudiante

Thés Glacés maison 40 cl 3,00€
Découvrez nos recettes élaborées à partir de véritables feuilles de thés infusées à froid, servies en choppe !

Citronnade maison 40 cl 3,00€
Non gazeuse, légèrement sucrée et acidulée, servie en choppe

Les Schorles 33 cl 4,90€

- La pomme piquante
- Le cassis truculent
- Le citron gingembre fringuant
- L'orange affriolante



"Le Schorle" des Filles de L'Ouest, c'est un mélange de fruit et d'eau finement pétillant! 100% naturel, sans arômes ni conservateurs.

Nos bières pression



Retrouvez à l'affichage notre sélection de bières 100% locales et artisanales servies à la pression

	25 cl	50 cl
La coq hardi	2,70€	5,20€
GRIND à sélectionné pour vous une pils 100% française. Une bière blonde légère et très rafraichissante.		
Panaché	2,60€	5,00€
Monacool	2,80€	5,40€

Supplément sirop +0,20€

NOS VINS

ROUGE



	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Fiefs Vendéens AOP - Chantonnay Silex - Domaine Orion	4,00€	24,00€
<i>Cabernet-Pinot noir-Négrette. Structure charpentée. Vin aux notes de fruits rouges & poivrons</i>		
Côtes du Rhône AOP - Château d'Orsan	3,10€	18,60€
<i>Syrah-Grenache. Vin aux notes d'épices, chaleureux et gouleyant</i>		
Corbières AOP - Château Vaugelas	5,00€	30,00€
<i>Grenache-Syrah. Vin aux notes de fruits rouges, structuré avec une belle rondeur</i>		
Chinon AOP - Couly Dutheil	4,90€	29,40€
<i>Cabernet Franc. Vin croquant, fin aux tanins souples</i>		

ROSÉ



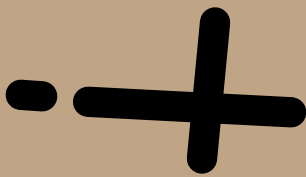
Fiefs Vendéens AOP - Chantonnay Silex - Domaine Orion	3,70€	22,20€
<i>Pinot Noir-Gamay. Groseille. Un vin fruité et friand aux notes de fraise et framboise</i>		
Côtes de Gascogne IGP - Domaine Laxé	3,90€	23,40€
<i>Syrah-Merlot-Tannat. Un vin fruité avec une pointe de douceur</i>		
Chinon AOP - Couly Dutheil	4,50€	27,00€
<i>Cabernet Franc. Bonne structure aux arômes floraux persistants</i>		

BLANC



Fiefs Vendéens AOP - Chantonnay Silex - Domaine Orion	4,00€	24,00€
<i>Chenin-Chardonnay. Notes de fruits exotiques et pomme verte, grande souplesse</i>		
Côtes de Gascogne IGP - Domaine Laxé	3,20€	19,20€
<i>Colombard -Sauvignon-Ugni blanc. Fraîcheur, fruit et minéralité</i>		
Chardonnay - VDF - Vignoble des Bouquets	2,60€	15,60€
<i>Tendre, fruité et léger, raisins surmûris</i>		
Muscadet AOP - Château de l'Aiguillette	2,50€	15,00€
<i>Melon de bourgogne. Un vin aux notes d'agrumes, florales et minérales</i>		
Chinon AOP - Couly Dutheil	4,60€	27,60€
<i>Chenin. Rond, ample, souple & généreux</i>		

www.grind.fr



Pas d'alcool
au volant



Vente d'alcool
interdite aux mineurs



Zéro alcool pendant
la grossesse



Respectons la
tranquillité des voisins



Fermeture
de l'établissement 30min
après la fin de service



Carte bancaire acceptée
à partir de 1€