

Bienvenue chez *Grind* !

Ici chaque matin nos cuisiniers s'activent en coulisse : on hache, on coupe, on assaisonne, on goûte, on cisèle, on réduit, on tranche... on cuisine tout simplement !

En partenariat avec nos producteurs et artisans locaux, nous sommes heureux de vous proposer une carte élaborée exclusivement à partir de produits frais, locaux et de saison.

C'est ça l'esprit GRIND.

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	1l	4,50€
Fuze Tea	25 cl	2,80€	Vittel	50 cl	2,50€
Schweppes Agrumes	25 cl	3,20€	Vittel	1l	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€	Parfums : Ananas, Banane-Kiwi, Cassis, Cerise, Framboise, Fruit de la passion, Kiwi, Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise		
Limonade	25 cl	2,00€			
Jus de fruit Granini	25 cl	3,00€			

Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Fraise

Nos boissons originales & rafraîchissantes

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 pétillante ! 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

La coq hardi 25 cl 2,70€ 50 cl 5,20€

GRIND à sélectionné pour vous une pils 100% française. Une bière blonde légère et très rafraîchissante.

Panaché 2,60€ 5,00€

Monacool 2,80€ 5,40€

Supplément sirop +0,20€

Nos vins

ROUGE



Fiefs Vendéens AOP - Chantonay Silex - Domaine Orion 4,00€ 24,00€

Cabernet-Pinot noir-Négrette. Structure charpentée. Vin aux notes de fruits rouges & poivrons

Côtes du Rhône AOP - Château d'Orsan 3,10€ 18,60€

Syrah-Grenache. Vin aux notes d'épices, chaleureux et gouleyant

Corbières AOP - Château Vaugelas 5,00€ 30,00€

Grenache-Syrah. Vin aux notes de fruits rouges, structuré avec une belle rondeur

Chinon AOP - Couly Dutheil 4,90€ 29,40€

Cabernet Franc. Vin croquant, fin aux tanins souples

ROSÉ



Fiefs Vendéens AOP - Chantonay Silex - Domaine Orion 3,70€ 22,20€

Pinot Noir-Gamay. Groseille. Un vin fruité et friand aux notes de fraise et framboise

Côtes de Gascogne IGP - Domaine Laxé 3,90€ 23,40€

Syrah-Merlot-Tannat. Un vin fruité avec une pointe de douceur

Chinon AOP - Couly Dutheil 4,50€ 27,00€

Cabernet Franc. Bonne structure aux arômes floraux persistants

BLANC



Fiefs Vendéens AOP - Chantonay Silex - Domaine Orion 4,00€ 24,00€

Chenin-Chardonnay. Notes de fruits exotiques et pomme verte, grande souplesse

Côtes de Gascogne IGP - Domaine Laxé 3,20€ 19,20€

Colombard -Sauvignon-Ugni blanc. Fraîcheur, fruit et minéralité

Chardonnay - VDF - Vignoble des Bouquets 2,60€ 15,60€

Tendre, fruité et léger, raisins surmûris

Muscadet AOP - Château de l'Aiguillette 2,50€ 15,00€

Melon de bourgogne. Un vin aux notes d'agrumes, florales et minérales

Chinon AOP - Couly Dutheil 4,60€ 27,60€

Chenin. Rond, ample, souple & généreux

Apéros

Ricard*	2 cl	2,50€
Whisky Ballantine's*	4 cl	4,50€
Martini Bianco	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>		

* Uniquement sur consommation d'un repas

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€



Rillettes 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 bianco), 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 au 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>	

P'tit Grinder (max. 12 ans)

9,50€



Petit Burger Classic

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison

ou Petit Burger T'cheese

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison

ou Petit Burger Challandais

Pain artisanal de notre boulanger, tendre filet de poulet de Challans panné maison, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), salade croquante, sauce maison crémeuse aux fines herbes

ou Nugget's de Poulet maison

Nos nuggets sont faits maison à partir de tendres morceaux de filets poulet de Challans. (environ 5 pièces)

+ Frites maison

+ 1 Boisson Soft au choix ou Thé glacé maison (+1€) ou Citronnade (+1€)

+ 1 p'tit Frozen avec **Coulis** et **Topping** au choix

Coulis

Chocolat, Chocolat noisettes, Caramel beurre salé, Fruits rouges, Cacahuète, Café, Spéculoos, Fruits exotiques, Fraise, Framboise, Chocolat blanc, Myrtille, Cerise, Fruits des bois

Topping

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



Le café

L'appétit

***N. M. ; DE L'ANGLAIS ÉCRASER, AIGUISER, MOUDRE, AFFÛTER, BROYER, PILER, POLIR, HACHER, COUPER.**

La viande

Les oignons

La glace

Bagels

Tous nos bagels sont servis avec un accompagnement au choix, [voir ci-dessous](#)



Le bagel ce célèbre sandwich en forme d'anneau ! Contrairement au burger, le bagel est servi froid, avec un pain légèrement toasté.

Le petit Vendéen	10,00€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, fromage de chèvre frais (fromagerie Beillevaire) aux fines herbes, chiffonnade de jambon de Vendée, salade croquante</i>	
Le Terroir	10,50€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, fromage de chèvre frais (fromagerie Beillevaire) aux fines herbes, fines tranches de betteraves, chiffonnade de jambon de Vendée, salade croquante</i>	
Le Sablais	10,50€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, rillettes de sardines maison (St Gilles Croix de Vie) au fromage frais et fines herbes, salade croquante et petits légumes de saison</i>	
Le Poulet Gourmand	11,50€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, fromage frais & fines herbes, émincé de filet de poulet de Challans, salade croquante, petits légumes de saison</i>	
Le Poulet - Poulette	12,00€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, sauce crémeuse aux fines herbes, filet de poulet de Challans mariné au curry, tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire), pickles d'oignons rouges et roquette</i>	
Le Nord-Vendéen	12,50€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, sauce crémeuse aneth et citron, truite fumée (le fumoir de la Guib'), pickles d'oignons rouges et roquette</i>	
L'Andalou	12,50€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, sauce crémeuse aux fines herbes, filet de poulet mariné aux épices, chorizo artisanal, tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire), roquette et petits légumes de saison</i>	

Boisson non comprise. Toute modification sera facturée 1€

Nuggets

Tous nos nuggets sont servis avec un accompagnement au choix, [voir ci-dessous](#)

Grind Nuggets	10,00€
<i>Nos nuggets sont panés maison, élaborés à partir de tendres morceaux de filets de poulet de Challans. Ils sont servis avec leur sauce crémeuse aux fines herbes. (environ 10 pièces) - Nuggets sans accompagnement : 7,00€</i>	



Accompagnements (en solo : 3€)

- ✗ Frites fraîches maison (corvée de patate chaque matin !) **ou**
- ✗ Salade croquante et ses petits légumes de saison (les légumes changent au gré des saisons et selon les arrivages du marché.) **ou**
- ✗ Pommes grenailles rôties au four beurre ail & thym (de délicieuses pommes de terre roties au four, arrosées au beuuuuuuure.)



salades

Salade du Fromager	10,00€
<i>Salade croquante & petits légumes de saison, chiffonnade de jambon de Vendée, toasts fondants de tomme de chèvre (fromagerie Beillevaire)</i>	
Salade Fraîcheur	10,50€
<i>Salade croquante & petits légumes de saison, œuf, toasts de rillettes de sardines maison (St Gilles Croix de Vie) au fromage frais & fines herbes, copeaux de tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire)</i>	
Salade Gourmande au poulet	12,00€
<i>Salade croquante & petits légumes de saison, tendres morceaux de filet de poulet de Challans panés maison, copeaux de tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire), quenelle de sauces crémeuses aux fines herbes</i>	
Salade Vegan	12,00€
<i>Salade croquante & petits légumes de saison, fines tranches de betteraves, noix, emincés de galette végétarienne maison</i>	
Salade Noirmoutrine	13,00€
<i>Salade croquante & petits légumes de saison, tendres morceaux de filet de poulet de Challans marinés au curry, copeaux de tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire), pickles d'oignons rouges et pommes grenailles rôties au four</i>	
Salade Auvergnate	13,00€
<i>Salade croquante & roquette, briques de Fourme d'Ambert AOP (fromagerie Beillevaire), fines tranches de poitrine fumées snackées, pommes de terre grenailles rôties au four, petits légumes de saison, rondelles d'oignons rouges, herbes fraîches, crème balsamique</i>	
Salade Andalouse	13,00€
<i>Salade croquante & roquette, petits légumes de saison, filet de poulet mariné aux épices, copeaux de tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire), pommes de terre grenailles rôties au four, chorizo artisanal, quenelle de sauce crémeuse aux fines herbes, herbes fraîches et sésame</i>	



Bagels

Tous nos bagels sont servis avec un accompagnement au choix, [voir ci-dessous](#)



Le bagel ce célèbre sandwich en forme d'anneau ! Contrairement au burger, le bagel est servi froid, avec un pain légèrement toasté.

Le petit Vendéen	10,00€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, fromage de chèvre frais (fromagerie Beillevaire) aux fines herbes, chiffonnade de jambon de Vendée, salade croquante</i>	
Le Terroir	10,50€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, fromage de chèvre frais (fromagerie Beillevaire) aux fines herbes, fines tranches de betteraves, chiffonnade de jambon de Vendée, salade croquante</i>	
Le Sablais	10,50€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, rillettes de sardines maison (St Gilles Croix de Vie) au fromage frais et fines herbes, salade croquante et petits légumes de saison</i>	
Le Poulet Gourmand	11,50€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, fromage frais & fines herbes, émincé de filet de poulet de Challans, salade croquante, petits légumes de saison</i>	
Le Poulet - Poulette	12,00€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, sauce crémeuse aux fines herbes, filet de poulet de Challans mariné au curry, tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire), pickles d'oignons rouges et roquette</i>	
Le Nord-Vendéen	12,50€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, sauce crémeuse aneth et citron, truite fumée (le fumoir de la Guib'), pickles d'oignons rouges et roquette</i>	
 Le Nordmann 	12,90€
<i>Pain artisanal de notre boulanger, sauce crémeuse aux fines herbes, émincé de poulet mariné aux épices, pommes caramélisées, fines tranches de magret de canard séché maison et roquette</i>	

Boisson non comprise. Toute modification sera facturée 1€

Nuggets

Tous nos nuggets sont servis avec un accompagnement au choix, [voir ci-dessous](#)

Grind Nuggets	10,00€
<i>Nos nuggets sont panés maison, élaborés à partir de tendres morceaux de filets de poulet de Challans. Ils sont servis avec leur sauce crémeuse aux fines herbes. (environ 10 pièces) - Nuggets sans accompagnement : 7,00€</i>	



Accompagnements (en solo : 3€)

- Frites fraîches maison (corvée de patate chaque matin !) **OU**
- Salade croquante et ses petits légumes de saison (les légumes changent au gré des saisons et selon les arrivages du marché.) **OU**
- Pommes grenailles rôties au four beurre ail & thym (de délicieuses pommes de terre roties au four, arrosées au beuuuuuuure.)



salades

Salade du Fromager	10,00€
<i>Salade croquante & petits légumes de saison, chiffonnade de jambon de Vendée, toasts fondants de tomme de chèvre (fromagerie Beillevaire)</i>	
Salade Fraîcheur	10,50€
<i>Salade croquante & petits légumes de saison, œuf, toasts de rillettes de sardines maison (St Gilles Croix de Vie) au fromage frais & fines herbes, copeaux de tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire)</i>	
Salade Gourmande au poulet	12,00€
<i>Salade croquante & petits légumes de saison, tendres morceaux de filet de poulet de Challans panés maison, copeaux de tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire), quenelle de sauces crémeuses aux fines herbes</i>	
 Salade Vegan	12,00€
<i>Salade croquante & petits légumes de saison, fines tranches de betteraves, noix, émincés de galette végétarienne maison</i>	
 Salade Hivernale 	12,90€
<i>Salade croquante et ses petits légumes de saison, toasts de fromage fondant affiné (fromagerie Beillevaire), pommes de terre grenailles tiédies, fines tranches de poitrine fumée snackée, oignons rouges et ciboulette fraîche</i>	
 Salade Festive 	13,50€
<i>Roquette et ses petits légumes croquants de saison, émincé de magret de canard séché maison, poires pochées au vin rouge et épices, briques de canard confit, marrons, noisettes torrifiées, herbes fraîches et crème balsamique à la framboise</i>	



Les classiques

Tous nos burgers sont servis avec un accompagnement au choix, [voir ci-dessous](#)



Le Classic

10,50€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison



Le T'cheese

12,00€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison



Le Cabri

12,50€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de chèvre fondante (fromagerie Beillevaire), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison

Le Vendéen

12,50€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), chiffonnade de jambon de Vendée, confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison



Le Challandais

12,50€

Pain artisanal de notre boulanger, tendre filet de poulet de Challans pané maison, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), salade croquante, sauce maison crémeuse aux fines herbes

L'Original Cabri

13,00€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de chèvre fondante (fromagerie Beillevaire), chiffonnade de jambon de Vendée, confit d'oignons maison, délicieuse sauce Grind faite maison

Les signatures

L'American Grind Burger

13,50€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), rondelles d'oignons rouges, salade croquante, fine tranche de poitrine fumée snackée, sauce barbecue maison délicatement fumée



Le Fermier

13,50€

Pain artisanal de notre boulanger, tendre filet de poulet de Challans mariné, double tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), choux rouge émincé, salade croquante, sauce ail oignons rouges & fines herbes



Le Bleu

13,50€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, galette de pomme de terre*, sauce maison crémeuse aux fines herbes, Fourme d'Ambert AOP (fromagerie Beillevaire), roquette et rondelles d'oignons rouges

Le Gus'tave

13,50€

Pain artisanal de notre boulanger, effiloché de porc confit au cidre, (porc fermier de Vendée AOP), sauce crémeuse champignons & tomates séchées, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), oignons confits, salade croquante

Accompagnements (en solo : 3€)



- ✕ Frites fraîches maison (corvée de patate chaque matin !) **OU**
- ✕ Salade croquante et ses petits légumes de saison (les légumes changent au gré des saisons et selon les arrivages du marché.) **OU**
- ✕ Pommes grenailles rôties au four beurre ail & thym (de délicieuses pommes de terre roties au four, arrosées au beuuuuuuuure.)

Suppléments

- ✕ Fromage **+1,00€**
- ✕ Double viande **+3,00€**
- ✕ **BIG GRINDER** : double viande + double fromage + frite XL **+5,00€**
- ✕ Sauce supplémentaire **+0,50€**
- ✕ Galette de pomme de terre * **+2,00€**



Remplacez votre viande par notre galette végétarienne faite maison (haricots rouges, carottes, oignons subtilement épicés et sans gluten)



Notre fameuse recette de mayonnaise maison, légèrement épicée, délicatement sucrée avec un soupçon de tomate



Les classiques

Tous nos burgers sont servis avec un accompagnement au choix, [voir ci-dessous](#)



Le Classic

10,50€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison



Le T'cheese

12,00€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison



Le Cabri

12,50€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de chèvre fondante (fromagerie Beillevaire), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison

Le Vendéen

12,50€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), chiffonnade de jambon de Vendée, confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison



Le Challandais

12,50€

Pain artisanal de notre boulanger, tendre filet de poulet de Challans panné maison, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), salade croquante, sauce maison crémeuse aux fines herbes

L'Original Cabri

13,00€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de chèvre fondante (fromagerie Beillevaire), chiffonnade de jambon de Vendée, confit d'oignons maison, délicieuse sauce Grind faite maison

Les signatures



Le Grind Chicken Burger

13,00€

Pain artisanal de notre boulanger, tendre filet de poulet de Challans panné maison, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), confit d'oignons maison, salade croquante, sauce curry maison délicatement épicée

L'American Grind Burger

13,50€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), rondelles d'oignons rouges, salade croquante, fine tranche de poitrine fumée snackée, sauce barbecue maison délicatement fumée



Le Tout Schuss



14,00€

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf vendéenne hachée sur place, sauce crémeuse aux fines herbes, poitrine fumée snackée, fromage fondant affiné (fromagerie Beillevaire), rondelles d'oignon rouge, salade croquante



Le Burger de Noël



14,90€

Pain artisanal, effiloché de canard confit, sauce maison vin rouge & épices, tomme de Vendée fondante, roquette et fines tranches de poires pochées au vin rouge

Accompagnements (en solo : 3€)



- ✕ Frites fraîches maison (corvée de patate chaque matin !) **OU**
- ✕ Salade croquante et ses petits légumes de saison (les légumes changent au gré des saisons et selon les arrivages du marché.) **OU**
- ✕ Pommes grenailles rôties au four beurre ail & thym (de délicieuses pommes de terre roties au four, arrosées au beuuuuuuuure.)

Suppléments

- ✕ Fromage **+1,00€**
- ✕ Double viande **+3,00€**
- ✕ **BIG GRINDER** : double viande + double fromage + frite XL **+5,00€**
- ✕ Sauce supplémentaire **+0,50€**
- ✕ Galette de pomme de terre * **+2,00€**



Remplacez votre viande par notre galette végétarienne faite maison (haricots rouges, carottes, oignons subtilement épicés et sans gluten)



Notre fameuse recette de mayonnaise maison, légèrement épicée, délicatement sucrée avec un soupçon de tomate