

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	3,30€
Coca Cola Zéro	33 cl	3,30€
Orangina	25 cl	3,00€
Ice Tea	25 cl	3,00€
Schweppes Agrumes	25 cl	3,30€
Sprite	33 cl	3,30€
Fanta orange	33 cl	3,30€
Limonade	25 cl	2,20€
Jus de fruit Granini	25 cl	3,00€

Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Fraise

Perrier	33 cl	3,00€
San Pellegrino	50 cl	2,80€
San Pellegrino	1 l	4,50€
Vittel	50 cl	2,50€
Vittel	1 l	3,50€
Sirop à l'eau	25 cl	2,00€
Diabolo	25 cl	2,50€

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

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
- L'orange affriolante
- Le cassis truculent
- Le citron gingembre fringuant



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

Fruits frais pressés minute	4,00€
-----------------------------	-------

Selon les arrivages de saison (orange, citron pamplemousse...)

Nos bières 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 rafraîchissante.

Panaché	2,60€	5,00€
---------	-------	-------

Monacool	2,80€	5,40€
----------	-------	-------

Supplément sirop +0,20€



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

Nos vins

ROUGE



Fiefs Vendéens AOP - Chantonay Silex - Domaine Orion	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Cabernet-Pinot noir-Négrette. Structure charpentée. Vin aux notes de fruits rouges & poivrons	4,00€	24,00€

Côtes du Rhône AOP - Château d'Orsan	3,50€	21,00€
--------------------------------------	-------	--------

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	3,40€	20,40€
--------------------------------------	-------	--------

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

Chardonnay - VDF - Vignoble des Bouquets	2,80€	16,80€
--	-------	--------

Tendre, fruité et léger, raisins surmûris

Muscadet AOP - Château de l'Aiguillette	2,70€	16,20€
---	-------	--------

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€
 Trousipinette	10 cl	3,50€
Apéritif Vendéen, Distillerie Vrignaud		
Kir	12 cl	3,00€
Crème de cassis ou pêche		
Kir pétillant	12 cl	4,50€
Prosecco, crème de cassis ou pêche		
Prosecco	12 cl	3,20€

Digestifs

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

À grignoter



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



Tomme de vendée
Maison Beillevaire
3,00€

La Planche du GRIND

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



Rillettes de thon Maison & gressin
4,00€



Préfou l'original ail & beurre
6,00€

Cocktails avec alcool

Spritz	Aperol, prosecco, perrier	6,50€
Martini Tonic	Martini (rosso ou bianco), schweppes tonic, rondelle de citron	6,00€
Mojito	Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, cassonade, glace pilée, rhum havana, perrier et angustura	6,90€
Mojito aux fruits	Menthe fraîche, citron vert, glace pilée, rhum Havana, perrier, purée de fruits au choix : fraise, framboise, ananas, poire, passion	7,50€
Pina Colada	Rhum Havana, jus d'ananas, purée de noix de coco	6,90€
Planteur	Rhum Havana, jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas et un trait de sirop de grenadine	6,50€
Daiquiri fraise	Rhum Havana, citron vert, purée de fraise et limonade	6,90€
Purple Street	Vodka, jus de goyave, jus de citron, sirop de fraise frappé au shaker	6,90€
Blue Lemon	Vodka, jus de citron, curaçao & limonade frappé au shaker	6,90€
Martini Raspberry	Purée de framboise, jus de citron, Martini blanc & Tonic	7,00€
Hugo	Prosecco, sirop de sureau, citron vert, menthe fraîche & perrier	6,50€

Cocktails sans alcool

Sweet Grind	Jus d'ananas, jus de citron, sirop de rhum, un trait de sirop de kiwi & perrier	5,50€
Virgin Mojito	Sirop de Rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée et perrier	6,00€
Virgin Mojito aux fruits	Sirop de Rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée et perrier, purée de fruits aux choix : fraise, framboise, ananas, poire, passion	6,50€
Virgin Pina Colada	Sirop de Rhum, purée de noix de coco, jus d'ananas	5,00€
Grindy Strawberry	Purée de fraise, limonade, jus de citron et menthe fraîche	6,00€
Virgin Planteur	Sirop de rhum, jus d'ananas, jus d'orange et un trait de sirop de grenadine	5,00€
Pink Grindy	Jus de pamplemousse, jus de goyave, sirop de fraise et glace pilée	6,00€
Olona Beach	Jus d'abricot, jus d'ananas, sirop de cerise et un trait de sirop de sureau frappé au shaker	6,00€

P'tit Grinder (max. 12 ans)

10,50€



Petit Burger Classic

Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison

ou Petit Burger T'cheese

Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison

ou Petit Burger Challandais

Pain artisanal, tendre filet de poulet de Challans pané 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 Noir, Chocolat Noisette, Caramel, Chocolat blanc, Cacahuète, Café, Fraise, Framboise, Spéculoos, Cerise, Fruits des bois, Crunchy Oréo, Mangue, Choco Bueno

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 caramélisé, Eclats de cacahuètes grillées, Pralines (cacahuète), Smarties®, Sablé breton, Morceaux de fruits frais (selon saison)



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

Pain artisanal, fromage de chèvre frais (fromagerie Beillevaire) aux fines herbes, chiffonnade de jambon de Vendée, salade croquante

11,50€

Le Terroir

Pain artisanal, fromage de chèvre frais (fromagerie Beillevaire) aux fines herbes, fines tranches de betteraves, chiffonnade de jambon de Vendée, salade croquante

12,00€

Le Poulet Gourmand

Pain artisanal, fromage frais & fines herbes, émincé de filet de poulet de Challans, salade croquante, petits légumes de saison

12,50€

Le Timonier

Pain artisanal, rillettes de thon au fromage frais, fines herbes & échalotes, œuf bio, salade & légumes de saison

12,90€

Le Poulet - Poulette

Pain artisanal, sauce crémeuse aux fines herbes, filet de poulet de Challans mariné au curry, tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire), pickles d'oignons rouges et roquette

13,00€

Le Tradition

Pain artisanal, fromage frais ail & herbes fraîches, jambon blanc tradition aux herbes (La Halles aux saucissons), œuf bio, salade & légumes de saison

13,00€

Le Nord-Vendéen

Pain artisanal, sauce crémeuse aneth et citron, truite fumée (le fumoir de la Guib'), pickles d'oignons rouges et roquette

13,50€

Nuggets

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

Grind Nuggets

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€

10,00€



Accompagnements

(en solo : 3,50€)

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



salades

Salade du Fromager

Salade croquante & petits légumes de saison, chiffonnade de jambon de Vendée, toasts fondants de tomme de chèvre (fromagerie Beillevaire)

12,00€

Salade Gourmande au poulet

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

13,00€



Salade Vegan

Salade croquante & petits légumes de saison, fines tranches de betteraves, noix, émincés de galette végétarienne maison

13,00€

Salade Noirmoutrine

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

13,90€

Salade Nord-Vendéenne

Duo de mâche & salade croquante, légumes de saison, morceaux de fromage frais (fromagerie Beillevaire), toasts de truite fumée du fumoir de la Guib' et sauce crémeuse à l'aneth, radis croquants & pickles d'oignons rouge

13,90€

Salade Épicœurienne

Duo de mâche & salade croquante, torsades bio au blé complet (Epicœur 85), pesto maison aux tomates confites, copeaux de tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire), jambon blanc tradition aux herbes (La Halles aux saucissons), oignons rouges, persil frais & pignons de pins

13,90€

Salade Pulled Pork

Salade croquante et ses petits légumes de saison, briques de confit de porc AOP légèrement épicé (Tradition de Vendée), oignons rouges, copeaux de tomme de Vendée (fromagerie Beillevaire), œuf poché Bio, sésame torréfié, persil frais, crème de balsamique

14,00€



Les classiques

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



Le Classic

Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison

12,00€



Le T'cheese

Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison

13,00€



Le Cabri

Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), tomme de chèvre fondante (fromagerie Beillevaire), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison

13,50€

Le Vendéen

Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), chiffonnade de jambon de Vendée, confit d'oignons maison, délicieuse sauce Grind faite maison

13,50€



Le Challandais

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

13,50€

L'Original Cabri

Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), tomme de chèvre fondante (fromagerie Beillevaire), chiffonnade de jambon de Vendée, confit d'oignons maison, délicieuse sauce Grind faite maison

13,90€

Les signatures



Le Bleu

Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), galette de pommes de terre*, sauce maison crémeuse aux fines herbes, Fourme d'Ambert AOP (fromagerie Beillevaire), roquette et rondelles d'oignons rouges

13,90€

Le Red Beef & Spicy

Pain artisanal, sauce crémeuse aux épices douces, haché de bœuf maison (local), fines tranches de chorizo grillé (O' séchoir vendéen), confit d'oignon maison & mâche, tomme de Vendée fondante

13,90€

Le Spicy Pulled Pork

Pain artisanal, effiloché de Porc confit en cuisson 12H dans une marinade épicée (porc fermier AOP Tradition de Vendée), sauce maison légèrement relevée, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire), salade croquante, oignons rouge

14,50€



Le Burger du Marché

Pain artisanal, sauce crémeuse ail & herbes fraîches, filet de Lieu noir (Mon poissonnier - Marché des Halles) cuit en persillade, pickles d'oignons rouges, tomme de Vendée fondante (fromagerie Beillevaire) & mâche

14,90€

Accompagnements (en solo : 3,50€)



- ✕ 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 **+1,50€**
- ✕ 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

