

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	3,70€
Coca Cola Zéro	33 cl	3,70€
Orangina	25 cl	3,40€
Ice Tea	25 cl	3,40€
Schweppes Agrumes	25 cl	3,40€
Fanta orange	33 cl	3,70€
Limonade	25 cl	2,80€
Jus de fruit Granini	25 cl	3,50€
Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Fraise		

Perrier	33 cl	3,50€
San Pellegrino	50 cl	2,90€
San Pellegrino	1 l	5,00€
Vittel	50 cl	2,70€
Vittel	1 l	4,00€
Sirop à l'eau	25 cl	2,50€
Diabolo	25 cl	3,00€
Parfums : Ananas, Banane-Kiwi, Cassis, Cerise, Framboise, Fruit de la passion, Kiwi, Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Mangue, Melon, Violette		

Nos boissons originales & rafraîchissantes

Thés Glacés maison	40 cl	3,90€
Découvrez nos recettes élaborées à partir de véritables feuilles de thés infusées à froid, servies en choppe !		

Citronnade maison	40 cl	3,90€
Non gazeuse, légèrement sucrée et acidulée, servie en choppe		

Les Schorles	33 cl	5,20€
- La pomme piquante - L'orange affriolante - Menthe fouguese - 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	5,50€
Selon les arrivages de saison (orange, citron, pamplemousse...)	

Bubble tea perles de fruit	6,00€
Thé glacé maison + au choix (cerise, fraise, ananas, passion, pomme)	

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

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	3,50€	6,80€
GRIND a sélectionné pour vous une pils 100% française. Une bière blonde légère et très rafraîchissante.		

Panaché	3,10€	6,00€
Monacool	3,30€	6,40€

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 - Vidal Fleury	3,90€	23,40€
	Syrah-Grenache. Vin aux notes d'épices, chaleureux et gouleyant		
ROSE	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		
BLANC	Fiefs Vendéens AOP - Chantonay Silex - Domaine Orion	3,80€	22,80€
	Pinot Noir-Gamay. Groseille. Un vin fruité et friand aux notes de fraise et framboise		
	Côtes de Gascogne IGP - Domaine Laxé	4,00€	24,00€
	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		
	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	3,80€	22,80€
	Colombard -Sauvignon-Ugni blanc. Fraîcheur, fruit et minéralité		
	Chardonnay - VDF - Vignoble des Bouquets	3,50€	21,00€
	Tendre, fruité et léger, raisins surmûris		
	Muscadet AOP - Château de l'Aiguillette	3,00€	18,00€
	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	2,70€
Whisky Ballantine's	4 cl	5,50€
Martini Bianco	6 cl	4,20€
Martini Rosso	6 cl	4,20€
 Trousipinette	10 cl	4,20€
Apéritif Vendéen, Distillerie Vrignaud		
Kir	12 cl	4,00€
Crème de cassis ou pêche		
Kir pétillant	12 cl	5,00€
Prosecco, crème de cassis ou pêche		
Prosecco	12 cl	3,50€

Digestifs

 Mentilla	4 cl	6,50€
Distillerie Vrignaud		
Donjon	4 cl	6,50€
Cognac aux amandes		
 Rhum arrangés	4 cl	6,50€
Maison Damour, made in Vendée, vanille bourbon, ananas Victoria, noix-miel & banane flambée		
Irish Coffee		9,50€
Whisky Ballantine's, sucre de canne, espresso, crème fouettée		
 Kamok	4 cl	6,50€
Liqueur de café, Distillerie Vrignaud		

À grignoter



La Planche du GRIND

Chiffonnade de Jambon de Vendée, Rillettes de Sardines maison & gressins, Radis, Tomme de Vendée, Chorizo artisanal

16,00€



Nuggets x5
6,00€



Chiffonnade de jambon de vendée Tradition de vendée
3,70€



Tomme de vendée
3,70€



Rillettes de sardines Maison & gressin
4,50€



Préfeu l'original ail & beurre
8,50€



Frites
3,50€

Cocktails avec alcool

Tropical Beer	Sirop passion, jus d'abricot, jus de citron allongé à la bière blanche Melusine (85)	5,50€
Martini Tonic	Martini (rosso ou bianco), schweppes tonic, rondelle de citron	7,00€
Planteur	Rhum Havana, jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas et un trait de sirop de grenadine	7,00€
Grindy Magdalena	Sirop amaretto, jus ananas, vodka, curaçao	7,00€
Hugo	Prosecco, sirop de sureau, citron vert, menthe fraîche & perrier	7,50€
Spritz	Aperol, prosecco, perrier	7,50€
Daiquiri fraise	Rhum Havana, citron vert, purée de fraise et limonade	7,50€
Martini Raspberry	Purée de framboise, jus de citron, Martini blanc & Tonic	7,50€
Pina Colada	Rhum Havana, jus d'ananas, purée de noix de coco	7,50€
Purple Street	Vodka, jus de goyave, jus de citron, sirop de fraise frappé au shaker	7,80€
Blue Lemon	Vodka, jus de citron, curaçao & limonade frappé au shaker	7,80€
Grindy Green	Purée passion, rhum Havana, Curaçao, jus de citron allongé à la limonade	8,00€
Mojito	Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, cassonade, glace pilée, rhum havana, perrier et angustura	8,50€
Mojito aux fruits	Menthe fraîche, citron vert, glace pilée, rhum Havana, perrier, purée de fruits au choix : fraise, framboise, ananas, poire, passion	8,80€

Cocktails sans alcool

Red Passion	Purée de fraises, purée de framboises, jus ananas & abricot	6,50€
Summer Grind	Sirop de melon, jus d'orange & ananas, jus de citron allongé à la limonade	6,50€
Virgin Planteur	Sirop de rhum, jus d'ananas, jus d'orange et un trait de sirop de grenadine	6,50€
Virgin Pina Colada	Sirop de Rhum, purée de noix de coco, jus d'ananas	6,90€
Grindy Strawberry	Purée de fraise, limonade, jus de citron et menthe fraîche	7,00€
Olona Beach	Jus d'abricot, jus d'ananas, sirop de cerise et un trait de sirop de sureau frappé au shaker	7,00€
Virgin Mojito	Sirop de Rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée et perrier	7,00€
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	7,50€

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, 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, 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, Passion

Topping

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 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 aux fines herbes, chiffonnade de jambon de Vendée, salade croquante

12,50€

Le Sablais

Pain artisanal, rillettes de sardines (St-Gilles-Croix-de-Vie) au fromage frais et fines herbes, salade et petits légumes croquants

13,00€

L'Andalou

Pain artisanal, fromage de chèvre & basilic frais, fines tranches de chorizo artisanal (O'séchoir Vendéen), poivrons marinés, roquette

14,00€

Le Poulet - Poulette

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

14,00€

Le P'tit Thaï

Pain artisanal, sauce crémeuse curry-cumin, tomme de vendée, poulet mariné miel-sésame (local), émincé de choux blanc mariné, salade croquante, coriandre fraîche

14,00€

Le Nord-Vendéen

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

14,50€

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 (local).

Ils sont servis avec leur sauce crémeuse aux fines herbes. (environ 10 pièces) - Nuggets (x5) sans accompagnement : 6,00€

14,00€



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 Gourmande au poulet

Salade croquante & petits légumes de saison, tendres morceaux de filet de poulet de Challans panés maison, copeaux de tomme de Vendée, quenelle de sauces crémeuses aux fines herbes, tomates cerises

14,50€



Salade Vegan

Salade croquante & petits légumes de saison, noix, émincés de galette végétarienne maison, légumes grillés & houmous maison de haricot blanc vendéen

14,50€

Salade Noirmoutrine

Salade croquante & petits légumes de saison, tendres morceaux de filet de poulet de Challans marinés au curry, copeaux de tomme de Vendée, pickles d'oignons rouges et pommes grenailles rôties au four

14,80€

Salade Belle Andalouse

Salade croquante et ses petits légumes de saison, poivrons grillés, fines tranches de chorizo artisanal (O'séchoir Vendéen), pommes grenailles tiédies, oignons rouges, toast de chèvres frais basilic & poivrons grillés

14,80€

Salade Nord-Vendéenne

Roquette, légumes de saison, morceaux de fromage frais, toasts de truite fumée du fumoir de la Guib' et sauce crémeuse à l'aneth, radis croquants & pickles d'oignons rouge

15,00€

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, œuf poché bio (Vendrennes 85), sésame torréfié, persil frais, crème de balsamique

15,00€



Les classiques

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



Le Classic

13,50€

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



Le T'cheese

14,90€

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



Le Challandais

14,90€

Pain artisanal, tendre filet de poulet de Challans pané maison, tomme de Vendée fondante, salade croquante, sauce maison crémeuse aux fines herbes



Le Cabri

15,00€

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

Le Vendéen

15,00€

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

L'Original Cabri

15,20€

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

Les signatures



Le Thaï - Yonnais

15,50€

Pain artisanal, tendre filet de poulet mariné (local) miel-sésame, sauce maison curry-cumin, tomme de Vendée fondante, émincé de choux blanc mariné, salade croquante et coriandre fraîche

Le Breizh

15,80€

Pain artisanal, andouillette de Bretagne, sauce maison moutarde à l'ancienne & vin blanc, Curé nantais fondant, oignons confits & salade croquante, haché de bœuf maison (local)

Le Provençal

15,90€

Pain artisanal, sauce crémeuse, tomme de chèvre fondante & miel, haché de bœuf maison (local), fines tranches de chorizo artisanal (O'séchoir Vendéen), poivrons grillés, roquette

Le Spicy Pulled Pork

15,90€

Pain artisanal, effiloché de porc confit en cuisson longue dans une marinade épicée (porc fermier de Vendée), sauce maison légèrement relevée, tomme de Vendée fondante, salade croquante, oignons rouges

Le Burger de la criée

15,90€

Pain artisanal, sauce crémeuse citron confit, échalotes et aneth, filet de merlu (mon poissonnier - Marché des Halles), pickles d'oignons rouges, tomme de Vendée fondante, mûche

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 beuuuuuuuuure.)

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