

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€	Perrier	33 cl	3,50€
Coca Cola Zéro	33 cl	3,70€	San Pellegrino	50 cl	2,90€
Orangina	25 cl	3,40€	San Pellegrino	1l	5,00€
Ice Tea	25 cl	3,40€	Vittel	50 cl	2,70€
Schweppes Agrumes	25 cl	3,40€	Vittel	1l	4,00€
Fanta orange	33 cl	3,70€	Sirop à l'eau	25 cl	2,50€
Limonade	25 cl	2,80€	Diabolo	25 cl	3,00€
Jus de fruit Granini	25 cl	3,50€	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



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

Nos bières pression

La coq hardi 25 cl 3,50€ 50 cl 6,80€
GRIND à sélectionné pour vous une pils 100% française. Une bière blonde légère et très rafraîchissante.

Panaché 3,10€ 6,00€

Monacoool 3,30€ 6,40€

Supplément sirop +0,20€



Nos vins

		Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
ROUGE	Fiefs Vendéens AOP - Chantonay Silex - Domaine Orion <i>Cabernet-Pinot noir-Négrette. Structure charpentée. Vin aux notes de fruits rouges & poivrons</i>	4,00€	24,00€
	Côtes du Rhône AOP - Vidal Fleury <i>Syrah-Grenache. Vin aux notes d'épices, chaleureux et gouleyant</i>	3,90€	23,40€
	Corbières AOP - Château Vaugelas <i>Grenache-Syrah. Vin aux notes de fruits rouges, structuré avec une belle rondeur</i>	5,00€	30,00€
	Chinon AOP - Couly Dutheil <i>Cabernet Franc. Vin croquant, fin aux tanins souples</i>	4,90€	29,40€
ROSÉ	Fiefs Vendéens AOP - Chantonay Silex - Domaine Orion <i>Pinot Noir-Gamay. Groseille. Un vin fruité et friand aux notes de fraise et framboise</i>	3,80€	22,80€
	Côtes de Gascogne IGP - Domaine Laxé <i>Syrah-Merlot-Tannat. Un vin fruité avec une pointe de douceur</i>	4,00€	24,00€
	Chinon AOP - Couly Dutheil <i>Cabernet Franc. Bonne structure aux arômes floraux persistants</i>	4,50€	27,00€
BLANC	Fiefs Vendéens AOP - Chantonay Silex - Domaine Orion <i>Chenin-Chardonnay. Notes de fruits exotiques et pomme verte, grande souplesse</i>	4,00€	24,00€
	Côtes de Gascogne IGP - Domaine Laxé <i>Colombard -Sauvignon-Ugni blanc. Fraîcheur, fruit et minéralité</i>	3,80€	22,80€
	Chardonnay - VDF - Vignoble des Bouquets <i>Tendre, fruité et léger, raisins surmûris</i>	3,50€	21,00€
	Muscadet AOP - Château de l'Aiguillette <i>Melon de bourgogne. Un vin aux notes d'agrumes, florales et minérales</i>	3,00€	18,00€
	Chinon AOP - Couly Dutheil <i>Chenin. Rond, ample, souple & généreux</i>	4,60€	27,60€

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€
<i>Apéritif Vendéen, Distillerie Vrignaud</i>		
Kir	12 cl	4,00€
<i>Crème de cassis ou pêche</i>		
Kir pétillant	12 cl	5,00€
<i>Prosecco, crème de cassis ou pêche</i>		
Prosecco	12 cl	3,50€

Digestifs

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

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

Cocktails sans alcool

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



Le café

L'appétit

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

La viande

Les oignons

La glace



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

Bagels

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

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€

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 Nord-Vendéen

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

14,50€

Boisson non comprise. Toute modification sera facturée 1€

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 beuuuuuuure.)



salades



Salade Vegan

Duo de salade croquante et roquette, petits légumes de saison, betteraves, émincés de galette végétarienne maison, rondelles oignons rouges, noix et graines de courge

14,90€

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

15,20€

Salade Nord-Vendéenne

Duo de salade croquante et roquette, petits légumes de saison, betteraves, morceaux de fromage frais (Maison Beillevaire), toasts de truite fumée du fumoir de la Guib' et sa sauce crémeuse à l'aneth, pickles d'oignons rouges

15,20€

Salade Pulled Pork

Salade croquante et ses petits légumes de saison, bricks de confit de porc AOP légèrement épicé (Tradition de Vendée), oignons rouges, copeaux de tomme de Vendée, œuf poché bio (Vendrennes 85), sésame torréfié, crème de balsamique

15,40€

Salade Généreuse au poulet

Salade croquante et petits légumes de saison, filet de poulet de Challans pané maison, bricks de tomme Vendée, jambon de Vendée, rondelles d'oignons rouges et quenelle de sauce crémeuse aux fines herbes

15,40€

Salade Auvergnate


Salade croquante et petits légumes de saison, bricks de Fourme d'Ambert* AOP (Maison Beillevaire), fines tranches de poitrine fumées snackées, pommes de terres grenailles rôties au four, rondelles d'oignons rouge et noix

15,90€



Les classiques

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

	Le Classic	13,50€
	<i>Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison</i>	
	Le T'cheese	14,90€
	<i>Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), tomme de Vendée fondante, confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison</i>	
	Le Challandais	14,90€
	<i>Pain artisanal, tendre filet de poulet de Challans panné maison, tomme de Vendée fondante, salade croquante, sauce maison crémeuse aux fines herbes</i>	
	Le Cabri	15,00€
	<i>Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), tomme de chèvre fondante, confit d'oignons maison, salade croquante, délicieuse sauce Grind faite maison</i>	
	Le Vendéen	15,00€
	<i>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</i>	
	L'Original Cabri	15,20€
	<i>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</i>	

Les signatures

	Le Spicy Pulled Pork	15,90€
	<i>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</i>	
	Le Burger de la criée	15,90€
	<i>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, roquette</i>	
	Le Tout shuss	15,90€
	<i>Pain artisanal, sauce crémeuse aux fines herbes, haché de bœuf maison (local), poitrine fumée snackée, fromage fondant affiné (Maison Beillevaire), rondelles d'oignons rouges, salade croquante</i>	
	Le Bleu	15,90€
	<i>Pain artisanal, haché de bœuf maison (local), galette de pommes de terre*, sauce maison crémeuse aux fines herbes, fourme d'Ambre AOP** (Maison Beillevaire), roquette et rondelles d'oignons rouges</i>	
	L'avalanche	18,50€
	<i>Pain artisanal, sauce crémeuse aux fines herbes, haché de bœuf maison (local), poitrine fumée snackée, double fromage fondant affiné (Maison Beillevaire), galette de pommes de terre*, rondelles d'oignons rouges, salade croquante</i>	



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 beuuuuuuure.)

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

