

# 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 maison...

## **Nous sommes fiers de vous proposer une carte élaborée à partir de produits issus de l'agriculture locale :**

- Notre **viande hachée** est issue de divers Gaec locaux préparés par notre atelier de découpe (DVP)
- Nos **buns** sont préparés chaque matin par notre artisan boulanger (Le Labo)
- Nos **charcuteries** sont artisanales et locales (O'séchoir Vendéen)
- Le **poisson** vient tout droit du marché des Halles (Mon poissonnier)
- Nous travaillons du **porc labellisé** "Porc fermier de Vendée" (Maison Giffaud)
- Notre **truite** est fumée artisanalement à quelques kilomètres du restaurant (Le fumoir de la Guib')
- Nos **volailles** sont issues de l'élevage local (Savic)
- Nous travaillons des **fromages locaux** (Maison Beillevaire & Union laitière de la Venise verte)
- Nous vous proposons une offre **d'alcools** de la distillerie Vrignaud et distillerie du Tigre situées non loin de notre restaurant.
- Et bien d'autres produits proposés par nos partenaires locaux à découvrir tout au long de notre carte et au rythme des saisons...

# 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	25 cl	3,40€
Limonade pression	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 : Banane-Kiwi, Cassis, Cerise, Framboise, Fruit de la passion, Kiwi, Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Violette

# Les 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

Fruits frais pressés minute	25 cl	5,50€
-----------------------------	-------	-------

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

Les Schorles BIO	33 cl	5,20€
------------------	-------	-------

La pomme piquante / Menthe fougueuse  
Le citron gingembre fringuant / Cassis truculent 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.

Bubble tea	40 cl	6,00€
------------	-------	-------

Thé glacé maison + perles de fruits au choix

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI THÉ GLACÉ  
OU CITRONNADE OFFERTE POUR L'ACHAT  
D'UN PLAT SUR PRÉSENTATION DE LA CARTE ÉTUDIANTE

# Nos bières pression

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

	25 cl	50 cl
La coq hardi	3,70€	3,90€
GRIND à sélectionné pour vous une pils 100% française. Une bière blonde légère et très rafraîchissante.		
Panaché	3,30€	6,40€
Monacool	3,50€	6,80€

SUPPLÉMENT SIROP +0,20€

# Nos bières sans alcool

Blonde	5,50€
Sportzot 0,4° - Bouteille 33 cl	
Fruitée	4,80€
Liefmans Fruitesse 0,5° - Bouteille 25cl	

# Nos vins





	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl	
ROUGE	AOC Côtes du Rhone - Acantalys	4,50€	27,00€
	<i>Un vin fruité et poivré d'une belle souplesse. Grenache noir, Syrah, Carignan</i>		
	AOC Fiefs Vendéens Silex Domaine de la Barbinière Bio	4,60€	27,60€
	<i>Un vin rouge souple et fruité avec une pointe d'épices. Cabernet Franc, Pinot Noir et Négrette</i>		
	AOC Saumur Champigny, Laurigine Domaine Varinelles Bio	4,90€	29,40€
	<i>Un vin léger et fruité avec du croquant. Cabernet Franc</i>		
ROSE	AOC Cahors, Héritage Château le Cèdre	5,00€	30,00€
	<i>C'est un vin frais et fruité, avec une légère acidité. Malbec</i>		
	AOC Pic Saint Loup, Emotion Vignobles des 3 Chateaux	5,50€	33,00€
	<i>Un vin équilibré avec un palet soyeux et réglissé et des tanins doux. Syrah, Grenache</i>		
BLANC	AOC Sable de Camargue - Dune Gris	4,20€	25,20€
	<i>Rosé fruité et gourmand</i>		
	AOC Côtes de Provence, Haedus - Ferry Lacombe	5,50€	33,00€
	<i>Rosé sec et fruité typique de provence</i>		
	AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - La Griffes Bernard Chereau	3,50€	21,00€
	<i>Vin blanc sec, fruité et floral. Melon de Bourgogne</i>		
	IGP Perigord La Frangine - Domaine Moulin Caresse	4,10€	24,60€
<i>Vin blanc légèrement sucré aux arômes tropicaux. Ugni Blanc, Muscadelle, Sauvignon Gris</i>			
IGP Méditerranée, Le Paradou Viognier- Château Pesquier	4,30€	25,80€	
<i>Un vin blanc du sud riche et fruité. Cépage : Viognier</i>			
AOC Fiefs Vendéens Silex Domaine de la Barbinière Bio	4,70€	28,20€	
<i>Vin Blanc fruité et minéral. Chenin et Chardonnay</i>			

## Apéros

Ricard	2 cl	2,70€
Prosecco Bio	12 cl	4,80€
Whisky Ballantine's	4 cl	5,50€
Martini Blanco	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 mûre ou pêche</i>			
Kir pétillant	12 cl	5,50€	
<i>Prosecco, crème de mûre ou pêche</i>			

## Digestifs

Mentilla	4 cl	6,50€	
<i>Distillerie Vrignaud</i>			
Délice de caramel	4 cl	6,50€	
<i>Distillerie Vrignaud</i>			
Liqueur à la poire	4 cl	6,50€	
<i>Distillerie Vrignaud</i>			
Limoncello	4 cl	7,00€	
<i>Distillerie du Tigre</i>			

Rhum arrangés artisanaux	4 cl	8,00€	
<i>Maison Arhumatic. Passion/Vanille, Ananas rôti/Basilic Thym/Citron/Gingembre</i>			
Irish Coffee		9,50€	
<i>Whisky Ballantine's, sucre de canne, espresso, crème fouettée</i>			

## Cocktails avec alcool

Martini Tonic	8,00€
<i>Martini (rosso ou blanco), schweppes tonic, rondelle de citron</i>	
Pina Colada	8,50€
<i>Rhum Havana, jus d'ananas, purée de noix de coco</i>	
Daiquiri fraise	8,50€
<i>Rhum Havana, citron vert, purée de fraise et limonade</i>	
Mojito	8,50€
<i>Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, cassonade, glace pilée, rhum havana, perrier et angustura</i>	
Mojito aux fruits	9,50€
<i>Menthe fraîche, citron vert, glace pilée, rhum havana, perrier, purée de fruits aux choix : fraise, framboise, ananas, poire, passion</i>	
Original Spritz	8,50€
<i>Aperol, prosecco, perrier, rondelle d'orange</i>	
Strawberry Spritz	9,50€
<i>Liqueur de fraise, prosecco, perrier, fraises fraîches</i>	
Limoncello Spritz	9,50€
<i>Limoncello (distillerie du tigre 85), prosecco, perrier, rondelle de citron</i>	
Hugo Spritz	9,50€
<i>Liqueur de fleur de sureau, prosecco, perrier, menthe fraîche, rondelle de citron vert</i>	

## Cocktails sans alcool

Red Passion	6,50€
<i>Purée de fraises, purée de framboises, jus ananas &amp; abricot</i>	
Virgin Mojito	7,00€
<i>Sirop de Rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée et perrier</i>	
Grindy Strawberry	7,00€
<i>Purée de fraise, limonade, jus de citron et menthe fraîche</i>	
Olona Beach	7,00€
<i>Jus d'abricot, jus d'ananas, sirop de cerise et un trait de sirop de sureau frappé au shaker</i>	
Virgin Mojito aux fruits	7,50€
<i>Sirop de Rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée et perrier, purée de fruits aux choix : fraise, framboise, ananas, poire, passion</i>	

## À grignoter

La planchette fromages	15,00€
<i>Notre sélection de fromages à partager</i>	
La planchette charcuteries	15,00€
<i>Notre sélection de charcuterie locales et artisanales</i>	
La planche du Grind	25,00€
<i>Notre planche signature à partager. Sélection de charcuteries locales &amp; artisanales et assortiment de fromages</i>	

## Nos bagels

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

**Tous nos bagels sont servis avec un accompagnement au choix**

<b>Le petit Vendéen</b>	<b>13,50€</b>
<i>Pain artisanal, fromage de chèvre frais aux fines herbes, chiffonnade de jambon de Vendée, salade croquante</i>	
<b>Le Picanté</b>	<b>14,50€</b>
<i>Pain artisanal, sauce crémeuse pimentée (Jalapeños), poivrons grillés, coppa artisanale tomates confites, mâche</i>	
<b>Le Parmigiano</b>	<b>14,50€</b>
<i>Pain artisanal, crème de parmesan, ail confit, œuf mollet, chorizo artisanal, mâche</i>	
<b>Le Nord-Vendéen - Nouvelle recette</b>	<b>15,00€</b>
<i>Pain artisanal, sauce crémeuse ( câpres et ciboulette), tartare de concombres, truite fumée (Le fumoir de la Guib'), oignons rouge et mâche</i>	

## Nos nuggets

**Tous nos nuggets sont servis avec un accompagnement au choix**

<b>Grind Nuggets</b>	<b>14,00€</b>
<i>Nos nuggets sont panés maison, élaborés à partir de tendres morceaux de filets de poulet (local). Au choix : Sauce crémeuse aux fines herbes ou sauce spicy.</i>	

## Nos salades

<b>Salade Cabri</b>	<b>15,40€</b>
<i>Duo de salade croquante et roquette, petits légumes de saison, tomates (ou tomates confites selon la saison), toasts de chèvre chaud et miel (fromagerie Beillevaire), coppa artisanal, pignons de pin torréfiés, crème balsamique et herbes fraîches.</i>	
<b>Salade Estivale</b>	<b>15,90€</b>
<i>Salade croquante et petits légumes de saison, tomates ( ou tomates confites selon la saison), poulet mariné copeaux de tomme de Vendée, œuf mollet, rondelles d'oignons rouges, croutons maison aux herbes, quenelle de crème de parmesan, herbes fraîches</i>	
<b>Buddha Bowl</b>	<b>14,50€</b>
<i>Salade croquante et petits légumes de saison, quinoa vendéen, poivrons grillés, pois chiches marinés, tartare de concombre, betteraves, rondelles d'oignons rouges, graines de courge, sauce cacahuète et herbes fraîches</i>	
<b>Grind Poké Bowl</b>	<b>15,40€</b>
<i>Salade croquante et petits légumes de saison, quinoa Vendéen, truite fumée (Le Fumoir de la Guib) betteraves, radis, tartare de concombre, quenelle de sauce crémeuse (citron, câpre et ciboulette), rondelles d'oignons rouges et herbes fraîches.</i>	



## Menu P'tit Grinder

MAX 12 ans - 11,50€ / Option Veggie +1€



Un petit burger à la carte à choisir (excepté le Crispy cabri et le VGB)

OU Nugget's de Poulet maison (environ 5 pièces)

+ Frites maison + 1 Boisson soft au choix *supplément de 1€ pour le thé glacé ou la citronnade*





+ 1 p'tit Frozen (coulis et topping au choix)



# Nos burgers / Les classiques

PAIN SANS GLUTEN +1,50€




Tous nos burgers sont servis avec un accompagnement au choix, voir ci-dessous

<b>Le T'cheese</b>	14,90€	
<i>Pain artisanal, haché de bœuf local, tomme de Vendée fondante, confit d'oignons maison, salade croquante, sauce Grind</i>		
<b>Le Challandais</b>	14,90€	
<i>Pain artisanal, filet de poulet pané maison, tomme de Vendée fondante, salade croquante, sauce crèmeuse aux fines herbes</i>		
<b>Le Cabri</b>	15,00€	
<i>Pain artisanal, haché de bœuf local, tomme de Chèvre fondante, confit d'oignons maison, salade croquante, sauce Grind</i>		
<b>Le Vendéen</b>	15,00€	
<i>Pain artisanal, haché de bœuf local, tomme de Vendée fondante, Chiffonnade de jambon de Vendée, confit d'oignons maison, sauce Grind</i>		
<b>L'Original Cabri</b>	15,20€	
<i>Pain artisanal, haché de bœuf local, tomme de Chèvre fondante, Chiffonnade de jambon de Vendée, confit d'oignons maison, sauce Grind</i>		
<b>Le VGB (Vegan Grind Burger)</b>	15,50€	
<i>Pain vegan et sans gluten, poivrons grillés, purée d'ail confit à l'huile d'olive, galette végétarienne maison, salade et légumes croquants.</i>		

# Nos burgers / Les signatures

Tous nos burgers sont servis avec un accompagnement au choix, voir ci-dessous

Découvrez notre burger du moment à l'ardoise.

<b>Le Spicy Pulled Pork</b>	15,90€	
<i>Pain artisanal, effiloché de porc fermier confit dans une marinade épicée, tomme de Vendée Fondante, salade croquante, oignons rouges</i>		
<b>Le Burger de la criée - nouvelle recette</b>	15,90€	
<i>Pain artisanal, sauce crèmeuse (citron, câpres et ciboulette) filet de lieu noir du marché, tomme de Vendée Fondante, roquette et oignons rouges</i>		
<b>Le Crispy Cabri</b>	15,90€	
<i>Pain artisanal, sauce crèmeuse aux herbes fraîches, haché de bœuf local, chèvre pané maison au panko, miel et roquette</i>		
<b>L'Ibérique</b>	15,90€	
<i>Pain artisanal, haché de bœuf local, sauce crèmeuse aux poivrons maison, tomme de Vendée fondante, chorizo artisanal, roquette et tomates confites</i>		

## Accompagnement En solo 3,50€

- Frites fraîches maison
- Salade croquante et petits légumes
- Pommes grenailles Rôties (Ail et beurre)

## 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

