

Cocktails maison

La nana de Coco ! 6,90€
(Sans alcool, 20cl)

Purée de Coco, jus de Mangue,
Sirop d'Ananas & Citron vert

Refresh' 6,90€
(Sans alcool, 20cl)

Purée de framboise, Menthe,
Sirop de concombre, Citron vert
& Canada dry

Classiques

Kir vin blanc (10cl)	3,80€
Kir pétillant (10cl)	4,20€
Kir breton (10cl)	4,20€
Ricard (2cl)	3,80€
Pastis Combiér (2cl)	3,80€
Martini blanc (4cl)	3,80€
Porto rouge (4cl)	3,80€

Bières

A la pression ou en bouteille !

Elles varient selon l'humeur
du Barman, demandez-nous !

Mojito del Tiempoo' 8,90€

Rhum, Menthe, limonade, (Avec alcool, 20cl)
sirop de sucre de canne,
Citrons vert ou fruits du moment..

Dolce Vitaá 🎵🎵 8,90€

Vodka à la Mangue, (Avec alcool, 20cl)
jus de Passion et Banane,
Purée de Coco & Citron vert

Cocktail du Moment 8,90€
(Avec alcool, 18cl)

Selon l'inspiration du barman !

Rhums arrangés

By Papa Ô Rhum,
Rochefort sur Loire 6,00€
(4cl)

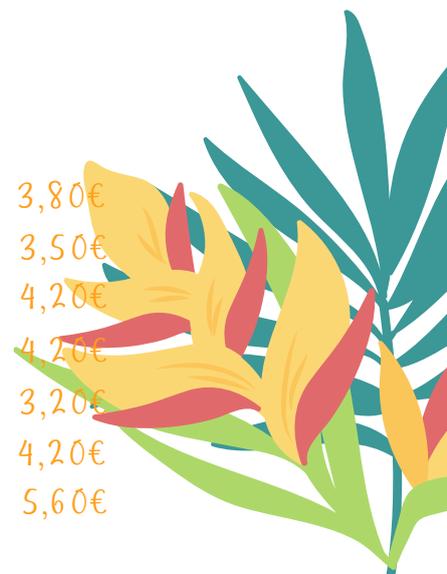
Vanille & Fève de tonka R3
Passion & Citron vert R4
Mangue & Poivre timut R6
Ananas & Romarin R5

Whiskys

Gwalarn (4cl)	Breton	6,20€
Togouchi (4cl)	Japonais	6,90€
Slane (4cl)	Irlandais	6,90€

Sodas, eaux & jus de fruits

Coca Cola, Coca Cola Zero, Perrier (33cl)	3,80€
Orangina, Fuzetea, Jus de fruits Granini (25cl)	3,50€
Limonade, Soda Rhubarbe, Soda Pomme/Cassis (33cl)	4,20€
Jus de pomme By la Distillerie du Pré sec, Jallais (33cl)	4,20€
Sirop à l'eau, Diabolo (25cl)	3,20€
San Pellegrino, Vittel (50cl)	4,20€
San Pellegrino, Vittel (100cl)	5,60€





Les mercredis, jeudis et vendredis midis

Le Menu est à 18€
avec un plat
et un dessert au choix
dans toute la carte !



Les dimanches midis

Nous vous proposons
un Menu à 30€
(prix & produits variant selon la saison)
avec une entrée, un plat
(au choix un poisson ou une viande)
et un dessert !



Blancs

IGP Sauvignon blanc - 2022

Domaine Leblanc

Verre, 12cl : 4,60€ . Bouteille, 75cl : 19,20€

La Galope - IGP Côtes de Gascogne - 2022

Domaine de l'Herré

Verre, 12cl : 4,80€ . Bouteille, 75cl : 20,50€

AOP Bonnezeaux - 2022

Domaine Leblanc

Verre, 12cl : 5,40€ . Bouteille, 75cl : 23,80€

Rouges

IGP Dénigré- 2018

Domaine Leblanc

Verre, 12cl : 5,20€ . Bouteille, 75cl : 22,80€

AOP Pecharmant - 2019

Marquis du tertre

Verre, 12cl : 4,90€ . Bouteille, 75cl : 21,50€

AOP Corbière -Via Nostrum - 2019

Domaine Foncalieu

Verre, 12cl : 4,80€ . Bouteille, 75cl : 20,80€

Pinotage- 2021

Ernst Gouws & Co - Afrique du sud

Verre, 12cl : 5,20€ . Bouteille, 75cl : 22,80€

Le Versant - Pinot noir - IGP Pays D'Oc - 2022

Domaine Foncalieu

Verre, 12cl : 4,60€ . Bouteille, 75cl : 19,80€



Rosés

Jambe de Chien - IGP Saint Guilhem le Desert - 2022

Domaine Fonjoya

Verre, 12cl : 4,60€ . Bouteille, 75cl : 19,50€

Délice d'été - AOP Cabernet d'Anjou - 2022

Domaine Leblanc

Verre, 12cl : 4,60€ . Bouteille, 75cl : 19,20€

Cidre & Pétillant

Cidre Doux ou Brut
Domaine Val de Rance

Bolée, 25cl : 4,60€ . Bouteille, 75cl : 10,80€

Crémant de Loire Brut
Domaine Leblanc

Bouteille, 75cl : 23,80€



Salades

Petite Grande

Cabri'Olé

11,40€ 14,40€

Salade, toasts de chèvre frais, tomates cerise, poivrons, dés d'échine de porc mariné, radis et vinaigrette

Coppa Cabana !

11,80€ 14,80€

Salade, toast de Foie gras maison, coppa, melon, feta, tomates cerise, radis et vinaigrette

Poêlées

Accompagnement maison au choix :
Frites ou Légumes poêlées

La poule au soleil..

14,60€

Emincé de poulet, dés de poivrons, crème, pesto rouge & champignons frais à la crème

P'tit coin-coin de paradis

16,30€

Magret de canard, sauce aux cèpes maison & champignons frais à la crème

Les 3 petits cochons !

15,20€

Effiloché de porc mariné, sauce "poulet rôti" & champignons frais à la crème

La Rio de Jallais'Ro !

15,50€

Sans accompagnement !

Rillaud, Abondance, sauce oignons maison, pommes de terre & salade

Jacques à dit..

17,90€

Noix de saint jacques, gambas décortiquées, crème & champignons frais à la crème

Pièce du boucher

Selon le marché...

Menu des enfants

jusqu'à 10 ans

11€

Jus de Pommes

Ou

Coca Cola

Burger maison

Pain burger, ketchup, steak haché & fromage à raclette.
Servi avec des frites maison

Ou

Filet de poulet
à la crème

Servi avec des frites maison

Planchette apéro

15,00€

Fromage de chèvre frais bio, melon, coppa, abondance & jambon sec

Pizzas

Petite

Grande

Top à la vachette !

14,60€ 16,60€

Sauce tomate, steak haché "Angus", coppa, fromage de chèvre frais, œuf fermier, fromage & olives

Cocotte !

14,20€ 16,20€

Sauce "poulet rôti" maison, chorizo, champignons frais, émincé de poulet, abondance, fromage & olives

GR307

14,50€ 16,50€

Sauce oignons maison, pommes de terre, abondance, Rillaud, olives, fromage & oignons frits

Sa majesté

13,60€ 15,60€

Sauce tomate, champignons frais, œuf fermier, jambon sec, tomates cerises, fromage & olives

La Fiesta !

13,90€ 15,90€

Sauce tomate, courgettes, poivrons, champignons frais tomates cerise, feta, fromage & olives

Burgers

Pain burger
Artisanal
Made in Jallais !

Servi avec frites maison & salade verte

Mi-Groin Mi-meuh

17,20€

Pain à burger, steak haché "Angus", sauce oignons maison, tomates, abondance & bacon

Numéro bis'

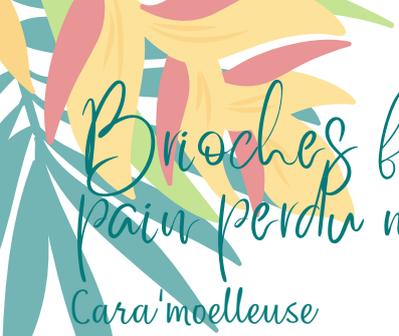
16,90€

Pain à burger, effiloché de porc mariné, fromage de chèvre frais, sauce "poulet rôti" maison & courgettes grillées

Dessert maison

Ou

Boule de glace



Brioche façon pain perdu maison

Cara'moelleuse 8,20€

Brioche, boule de glace vanille, chantilly
et caramel au beurre salé maison,
& pépites de pralin caramélisées

Fraise & choco 8,20€

Brioche, boule sorbet framboise, fraises,
sauce chocolat et chantilly maison

Exotique 8,20€

Brioche, sorbet mangue, ananas poêlés,
coulis de fruit jaune, noix caramélisées
& chantilly maison

Coupez glacées

La coquette ! 7,90€

Glace noix de coco et nougat, sorbet mangue
chantilly & caramel au beurre salé maison
& pépites de pralin caramélisées

La douceur ! 7,90€

Glace chocolat lait et vanille, sorbet passion
chantilly & sauce chocolat maison
& noix caramélisées

La fraîche et pimpante ! 7,90€

Sorbet framboise, citron jaune & pomme,
chantilly maison & coulis de fruits rouges

Cocktails chauds & gourmands

Café du Papa 8,90€

Café, rhum arrangé fève de tonka & vanille
Sirop de sucre de canne & chantilly maison

Let it Snow.. 6,90€

Chocolat chaud, sirop de tiramisu
& chantilly maison

Les 3 fromages ! 6,20€

Fromage de chèvre frais bio,
camembert, abondance & beurre demi-sel

Desserts maison

Café, infusion
ou thé gourmand 7,60€

Boisson chaude accompagné
de mignardises maison

Digestif gourmand 8,60€

Digestif accompagné
de mignardises maison

Palet d'été ! 7,90€

Palet breton maison, fraises,
ganache vanille maison
& coulis de fruits rouges

Brownie façon Moulin ! 7,80€

Servi avec sa ganache caramel maison,
noix caramélisées et boule de glace vanille

À composer vous-même..

1 boule 2,90€

2 boules 4,90€

3 boules 5,90€

Parfums au choix :

Vanille, Chocolat au lait, Ananas,
Crème fraîche d'Isigny, Myrtille,
Caramel au beurre salé, Nougat,
Fraise, Café, Rhubarbe, Pomme, Clémentine
Rhum-Raisin, Citron jaune, Poire,
Pistache, Coco, Menthe-Chocolat,
Framboise, Cassis, Passion, Mangue,
Tarte au citron meringué, Brownie.

Supplément aux choix:

Chantilly Maison, 1,00€
Caramel au Beurre Salé Maison,
Sauce Chocolat Maison

