

nos Planches

À PARTAGER

Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes **15€00**

La mixte du "BDB"

A mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère à consommer sans modération à l'apéritif



APÉRITIFS

Kir.....	10cl	3€20
Kir pétillant.....	10cl	4€00
Cocktail sans alcool.....	12cl	4€00
L'Americano maison.....	8cl	6€50
Lanis.....	2cl	3€20
Martini rouge ou blanc.....	5cl	4€00
Pineau, Porto, "Trouspernette de Vendée".....	5cl	4€00
Le whisky.....	4cl	5€00
Les longs drinks.....	10cl	5€50

COCKTAILS

Punch ou Sangria Maison.....	15 cl	5€00
Mojito.....	18 cl	6€90
Caipirinha.....	6 cl	6€90

LES CHAMPAGNES

Champagne "Laurent Perrier".....	75cl	59€90
Champagne Roederer Brut premier.....	75cl	59€90
Champagne Roederer Brut premier.....	12cl	9€60
Cristal Roederer Cuvée 2006.....	75cl	250€00

Grands crus de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs

LA ROUTE DES WHISKIES

Dalwhinnie 15 ans corsé et fumé.....	4cl	9€50
Glenkinchie 10 ans arômes floraux.....	4cl	9€50
Oban 14 ans parfums boisés.....	4cl	9€50
J-Lagavulin 16 ans tourbé.....	4cl	9€50
♥ Notre Whisky coup de cœur du moment.....	4cl	9€50

à découvrir !

BIÈRES

Affligem (pression).....	25cl	3€50
Melusine (pression).....	25cl	3€50

Bière Artisanale de Vendée

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Calvados, Armagnac.....	4cl	6€00
Get 27, Get 31.....	4cl	6€00
Irish coffee.....		7€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

<i>Coca-Cola</i> ou <i>Coca-Cola</i>	33cl	3€00
Orangina (bouteille).....	25cl	3€00
Jus de fruits.....	20cl	3€00

LES EAUX MINÉRALES

Vittel <i>avec sésame</i>	50cl	3€00	100cl	4€50
Chateldon.....			75cl	5€50

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné.....	1€90
Thé, infusion.....	2€20
Café crème.....	2€20

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.
Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Menu TOUT COMPRIS

KIR PÉTILLANT OU COCKTAIL SANS ALCOOL

✦ ENTREE ✦ PLAT ✦ DESSERT
au choix de la carte

✦ CAFÉ ✦ BOISSON AU CHOIX*

29€50

* avec eau minérale (50cl) Vittel ou San Pellegrino

KIR PÉTILLANT OU COCKTAIL SANS ALCOOL

✦ ENTREE ✦ PLAT ✦ DESSERT
au choix de la carte

✦ CAFÉ ✦ BOISSON AU CHOIX*

33€00

* Servi avec 37,5cl de Côte du Marmandais AOP Blanc, Rouge ou Rosé servi en CARAFE (issu de bouteille)

ENTRÉES

Tataki de bœuf au soja et sésame,
salade de légumes croquants

Fricassée de calamars, moules et chorizo,
sauce tomate safranée

Les 4 huîtres de Vendée
(la 1/2 douzaine SUPPL. 3€00)

Mi-cuit de foie gras cuisiné par nos soins (SUPPL. 4€00)
Le verre de Coteaux du Layon 6cl à 3€ pour accompagner
votre foie gras

Terrine de campagne aux foies de volailles,
et ses pickles de légumes

Tarte fine à l'italienne : sablé au parmesan, coulis de tomates
cerises au pesto, caviar d'aubergines, glace tomate basilic,
jambon roquette parmesan

La "salade gourmande" du Bistrot :
mesclun de salades, jambon d'Auvergne, tomates, gésiers de volaille,
noix, copeaux de grana padano et foie gras mi-cuit maison

Les neuf escargots de Bourgogne
escargots persillés, crème à l'ail doux et mouillettes

PLATS

LA CUISINE DU BISTROT

Retour de Pêche : Le poisson vapeur du moment,
crème infusée au thym citron, poêlée de saison

Mi-cuit de thon à la plancha, sauce teriyaki, wok de légumes

Le Grand Tartare de saumon mariné,
pommes frites, salade

Suprême de volaille
mariné aux épices douces, maraichère de légumes

Burger au gorgonzola, poitrine grillée, compotée d'oignons

La grande salade Caesar "Terre / Mer" : salade, volaille
et gambas grillées, sauce Caesar, chips de lard, œuf cassé, croûtons

La grande salade estivale :
rosace de melon charentais et jambon d'Auvergne, bruschetta de légumes
grillés, gaspacho, mozzarella di bufala, feuilles de roquette

Cocotte de rognon de veau confit sauce secrète "BDB"

Le Pavé de Bœuf "Viande de Race"* grillé à la plancha

Le Pavé de Bœuf "Viande de Race Prestige"*, (SUPPL. 5€00)
avec une tranche de foie gras poêlée, pommes grenailles
et salade, sauce au choix

Le tartare de bœuf individuel au choix* :

☛ Provençal : préparation classique aux tomates confites et tapenade

☛ Spécial Chef : préparation classique avec aller-retour sur grill
et copeaux de Grana Padano

☛ Classique : câpres, cornichons, persil et condiments

La trilogie de tartares* : le Provençal, le Spécial Chef, le Classique

Très belle côte de bœuf "à partager" **59€00**
race à viande de 1 kg environ (Hors formules et menus)
accompagné de pommes grenailles sauce au choix

*ACCOMPAGNEMENTS : pommes frites et salade

LES SAUCES AU CHOIX : poivre vert au whisky, roquefort, béarnaise,
échalotes ou sauce secrète "BDB"

DESSERTS

GLACES Toutes nos glaces sont artisanales

La Coupe du Verger : sorbets pêche blanche,
abricot et poire Williams, salsa de fruits à la citronnelle,
crème fouettée et craquelin

Coupe Piña Colada Ice Cream : sorbet ananas,
sorbet coco, cocktail Piña Colada, crème fouettée

Coupe aux parfums de mon enfance :
vanille, caramel, sablé breton

Coupe Colonel :
Sorbet citron et Vodka

ENTRÉES - **6€90**

PLATS - **15€90**

DESSERTS - **6€90**

Menu PLAISIR*

21€80

Au choix de la carte - Hors boisson
ENTREE ✦ PLAT **OU** PLAT ✦ DESSERT

*Hors suggestions et hors suppléments

Menu GOURMAND*

26€80

Au choix de la carte - Hors boisson
ENTREE ✦ PLAT ✦ DESSERT

*Hors suggestions et hors suppléments

FORMULE DEJEUNER

TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU SAMEDI
HORS JOURS FERIES

CHAQUE JOUR UNE
ARDOISE DIFFÉRENTE
À DÉCOUVRIR

LES SUGGESTIONS DU CHEF

À DÉCOUVRIR SUR
L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

HOMARD BLEU GRILLE, VIANDE DE RACE...

SALERS • AUBRAC • LIMOUSINE
CHAROLAISE • BLACK ANGUS • WAGYU...

Menu P'TIT BOUCHER

(-12 ANS) **8€30**

Steak haché frais de bœuf, pommes frites
OU Poisson du moment

✦ Coupe de glace "Guimauve et Barbe à papa"
OU Moelleux au Chocolat (servi chaud)

✦ Une boisson au choix
Coca-Cola **OU** Jus d'orange

PARTAGEONS

une Cuisine

AUTHENTIQUE

partageons

DES *Moments*

VRAIS

Être *passionné*,

c'est avant tout l'envie de faire
partager une cuisine à son image.

Une cuisine simple, authentique
et de caractère...

Car ici, pas de chichi, mais du vrai,
du bon et de la personnalité.

Les plats ont le goût des bonnes
choses et permettent vraiment de
se régaler dans la bonne
humeur et la convivialité.

Bref, la recette parfaite pour passer
des moments forts, des moments
savoureux, **DES MOMENTS
D'EXCEPTION !**



Vous ne consommez pas la bouteille en entier ?
Repartez avec elle !

CARTE DES VINS

BLANCS

AOC ENTRE DEUX MERS CHATEAU LANDEREAU

Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.

IGP "OVNI" BLANC DE VENDEE DOMAINE MOURAT

Chardonnay et Sauvignon pour la fraîcheur et le soyeux.

AOC MONTLOUIS SUR LOIRE

La taille aux loups "Jacky Blot", le Chenin dans toute sa splendeur, fruité, mielleux et minéral (100% Chenin).

AOC SANCERRE BLANC DOMAINE MILLERIOX

Cépage Sauvignon, nez exotique, notes de mangue, miel et épices.

4€ IGP PAYS D'OC BLANC DOMAINE GAYDA

Finale ronde de viognier avec un nez de coing et abricot.

4€ AOC LIRAC RHONE BLANC DOMAINE DE LA MORDOREE

Rond et très long, parfumé aux parfums de poire, pêche, abricot et violette.

AOC CONDRIEU BLANC "LA LOYE"

Très grand Rhône, Jean-Marie GUERIN. Les arômes d'abricot, ensuite le gras et de subtiles saveurs de pêche.

AOC COTEAU DU LAYON "DOMAINE DE LA DUCQUERIE"

Vin moelleux, coing, miel, agrumes, vendanges manuelles.

ROSÉS

AOC PROVENCE "BY OTT" (LE ROSE DES STARS)

Nez friand avec une jolie texture aux arômes de pêche.

AOC MAREUIL ROSE FIEFS VENDEENS COLLECTION "MAISON MOURAT"

Découvrez la finesse de ce vin franc et fruité.

O.V.N.I. ROSE DE VENDEE "MAISON MOURAT" IGP VAL DE LOIRE

Vin original, notes de pêche brugnon, fruits exotiques très frais.

ROUGES

AOC MAREUIL ROUGE FIEFS VENDEENS COLLECTION "MAISON MOURAT"

Pinot Noir, Négrette, Cabernet Franc, nos ancêtres l'appelaient respectivement "Pinot Ragoûtant" et "Pinot Fin de Pernand"

AOC SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE LANGLOIS

Une robe marquée et une bouche aux notes d'automne.

COTES DE BLAYES CHATEAU BERTINERIE ROUGE

Robe rouge rubis et des arômes délicats de fruits rouges (framboise, cerise, etc.)
60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc.

AOC CORBIERES "CHATEAU LASTOURS"

Notes épicées, finesse des fruits, du plaisir, carignan, grenache, syrah.

IGP GASCOGNE "DOMAINE MAGE ROUGE" VINIFICATION "TARIQUET"

Des arômes de fruits rouges, bouche puissante et structurée, dotée de très beaux tanins.

AOC CAHORS SUD-OUEST DOMAINE PIGMENTUM MALBEC

Fruité, gourmand, chatoyant avec de fins tanins.

4€ AOC LIRAC RHONE "DOMAINE DE LA MORDOREE" LA DAME ROUSSE

Robe rouge sombre, ample et gras avec des arômes de fruits rouges et de violette

AOC MEDOC "CHAPELLE DE POTENSAC"

Belle souplesse en bouche, arômes de fruits rouges, poivre-gris, belle finale.

GRANDS VINS

BOURGOGNE

AOC NUITS-ST-GEORGES "DOMAINE LOUIS JADOT"

Robe rubis profond avec un nez complexe sur des notes de fruits rouges et épicées et une finale structurée

AOC ALOXE CORTON "1ER CRU CLOS DU CHAPITRE GENOT BOULANGER"

Bouche d'une superbe élégance avec de la profondeur.

VALLEE DU RHONE ET LANGUEDOC

AOC CROZE HERMITAGE DOMAINE DES REMIZIERES

Bouche ample avec arômes de fruits rouges.

4€ IGP "CHEMIN DE MOSCOU" PAYS D'OC "DOMAINE GAYDA"

Nez très expressif sur les fruits noirs, poivre, cannelle et violette et une grande longueur en bouche.

4€ AOC LANGUEDOC "VILLA SYMPOSIA" L'EQUILIBRE

la minéralité fait en sorte que l'on a vraiment envie de se resserrer. Les arômes de fruits noirs se mêlent aux épices et à la finale réglissée.

AOC GIGONDAS DOMAINE DES BOSQUETS

Un nez de baies noires, de cassis, de réglisse, de garrigue et de violette mêlés.

VINS DE BORDEAUX

AOC MARGAUX "LES HAUTS DU TERTRE"

Vin charmeur avec des notes intenses de fruits noirs et une texture soyeuse et des tanins fondus.

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU "CHATEAU BERNATEAU"

Arômes café étoffés par des tanins marqués, Merlot, Cabernet, Petit Verdot.

AOC PAUILLAC "LACOSTE BORIE"

Bouquet donnant une note végétale, souple, équilibrée avec une touche de violette et de vanille.

AOC SAINT ESTEPHE "MARQUIS DE CALON"

Vin dense et puissant, d'une grande concentration, la bouche offre de beaux arômes de mûres et de cassis.

AOC SAINT JULIEN "CONNETABLE DE TALBOT"

Un nez marqué par des arômes de griottes et de baies noires et un boisé très fin et subtil.

Verre 15 cl	Pot 50 cl	Bouteille 75 cl
4€50	-	22€50
5€10	-	25€50
7€35	24€55	36€80
6€30	20€95	31€40
5€00	16€55	24€80
6€35	21€10	31€60
-	-	57€50
5€55	18€45	27€60
.....		
6€30	21€00	31€50
4€05	17€00	19€90
5€10	17€00	25€50
.....		
4€55	15€10	22€70
4€90	16€75	25€90
5€90	19€40	29€10
5€60	18€60	27€90
4€05	13€50	19€90
5€15	19€55	29€30
5€90	19€55	29€30
7€80	26€00	39€00
.....		
-	-	68€90
-	-	82€70
-	-	38€30
-	-	42€00
-	-	35€60
-	-	44€50
-	-	44€40
-	-	42€90
-	-	47€40
-	-	49€80
-	-	48€60

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

ALTAVIA Nantes • 02 51 80 28 28 • IIMP YV'ANIK - RCS B 330 792 789 - 04/2017-BDB LA ROCHE SUR YON - VE-BOUL-1005

*Du caractère
et du goût*

