

STOP  
Chez pipette

*Bienvenue Chez*

**PIPETTE**

AUBERGE BISTRONOMIQUE

Au Relais  
Chez PIPETTE  
CAFÉ-TABACS  
SPECIALITE  
SAUCISSES

Au Relais

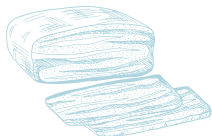
SPECIALITE de SAUCISSES et

Restaurant Tonnelles

BOUDINS de BO

# Chez **PIPETTE**

AUBERGE BISTRONOMIQUE



## Nos planchettes

POUR 2 PERSONNES

### PLANCHETTE - DE - CHARCUTERIE

- 1 tranche de terrine de campagne
- 2 tranches de rosette
- 2 tranches de saucisson à l'ail
- 2 tranches de coppa di Parma
- 2 tranches de chorizo ibérique
- 2 tranches de jambon serrano

AU CHOIX  
12,50€

### PLANCHETTE - DU - FROMAGER

- 2 parts de Saint-Nectaire
- 2 parts de Cantal
- 2 parts de Curé Nantais
- 2 parts de Chèvre
- 2 parts de Tomme de Savoie

### SAUCISSON SEC 300 Gr

7,50€



POUR  
**- DÉBUTER -**  
 EN  
*Beauté*  
 ✕

**- LES COCKTAILS -**

*Maison*

<b>LE MOJITO CLASSIC</b> 20 cl	9,00€
<b>LE VIRGIN MOJITO</b> 20 cl	7,50€
<b>TI-PUNCH MAISON</b> 5 cl "Damoiseau" 50°	8,00€
<b>COCKTAIL SANS ALCOOL</b> 20 cl Grenadine, jus d'orange, jus de raisin pétillant	6,90€
<b>LE RHUM EXCITANT</b> 20 cl Rhum arrangé au gingembre	8,50€
<b>LE RHUM SOLEIL</b> 20 cl Rhum arrangé aux fruits de la passion	8,50€
<b>COCKTAIL PIPETTE</b> 20 cl Vodka, liqueur de banane, grenadine, jus d'orange	8,50€
<b>LILLET TONIC</b> 20 cl Blanc ou rosé	8,00€



**- LES SCOTCH - 4 CL -**

<b>JACK DANIEL'S</b>	7,00€
<b>OLD DAN TUCKER</b> Bourbon Américain	9,50€
<b>THE QUIET MAN</b> 8 ans Bourbon Irlandais	11,50€

**- BLEND -**

<b>CHIVAS</b> 12 ans	8,00€
<b>CHIVAS</b> 15 ans	10,50€
<b>CHIVAS</b> 18 ans	13,00€
<b>DUCAN TAYLOR</b> (The big smoke) 50° (tourbé)	10,50€

**- SINGLE MALT ET SINGLE CASK -**

<b>LE BREUIL</b> Normandie (tourbé)	10,00€
<b>ARDMORE</b> 15 ans (non tourbé) "Speyside"	15,00€
<b>CAOL ILA</b> 12 ans (tourbé) "Islay"	14,00€
<b>GLEN ORD</b> 12 ans (non tourbé) "Highlands"	12,00€
<b>GLENCADAM</b> 13 ans (non tourbé) "Highlands"	12,00€
<b>LINKWOOD</b> 15 ans (non tourbé) "Speyside"	13,00€
<b>INCHGOWER</b> 16 ans (non tourbé) "Speyside"	15,00€
<b>MILTONDUFF</b> 15ans (non tourbé) "Speyside"	13,00€
<b>BUNNAHABHAIN STAOISHA</b> 11 ans (tourbé) "Islay"	14,00€
<b>GLENTURRET</b> 10 ans (tourbé) "Highlands"	12,00€
<b>BORDERS</b> Single Grain (non tourbé) "Highlands"	11,00€
<b>RAASAY</b> (légèrement tourbé) "Ile de Raasay"	12,00€
<b>GLENGOYNE</b> 8 ans (non tourbé) "Highlands"	10,00€
<b>MORTLACH</b> 15 ans (non tourbé) "Speyside"	14,00€
<b>TAMDHU</b> 9 ans (non tourbé) "Speyside"	11,00€
<b>FASCADALE BATCH 8</b> 14 ans "Highlands"	13,00€

**- WHISY JAPONNAIS -**

<b>TOGOUCHI</b>	12,00€
-----------------	--------

## - LES APÉRITIFS -

<b>KIR AU MUSCADET</b> 12 cl	4,00€
<b>KIR PÉTILLANT</b> 12 cl	5,00€
<b>KIR ROYAL</b> 12 cl	10,90€
<b>COUPE DE JUS DE RAISIN</b> Pétillant - 12 cl	3,50€
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> - 12 cl	10,50€
<b>MARTINI</b> Rouge ou Blanc - 6 cl	5,00€
<b>PORTO</b> Rouge ou blanc - 6 cl	7,50€
<b>PORTO MILLÉSIMÉ</b> 10 ans, 20 ans, 40 ans - 6 cl - à la demande	
<b>RICARD</b> 2 cl	3,50€
<b>SUZE</b> 4 cl	3,50€
<b>MARTINI GIN</b> 8 cl	7,50€
<b>WHISKY - COCA</b> 10 cl	7,00€
<b>AMÉRICANO MAISON</b> 20 cl	9,50€
<b>GIN NORMAND TONIC</b> 20 cl	11,00€

## - LES BIÈRES PRESSION -

<b>GALOPIN</b> 12,5 cl	3,00€
<b>BIÈRE SIROP, PANACHÉ, MONACO</b> 25 cl	4,60€
<b>PICON</b> 25 cl	5,00€
<b>DEMI EGUZKI BLANCHE</b> BASQUE 25 cl	4,20€
<b>PINTE EGUZKI BLANCHE</b> BASQUE 50 cl	8,00€
<b>DEMI DUCASSE</b> CH'TI 25 cl	4,50€
<b>PINTE DUCASSE</b> CH'TI 50 cl	8,50€
<b>DEMI PIETRA AMBRÉE</b> CORSE 25 cl	4,20€
<b>PINTE PIETRA AMBRÉE</b> CORSE 50 cl	8,00€

## - LES BIÈRES BOUTEILLE -

<b>ARTISAN BRASSEUR PLOMEL</b> <b>À VIEILLEVIGNE</b> - 33 cl Blonde, Brune, Rousse, Framboise et IPA	4,50€
<b>CHOUFFE</b> - sans alcool 33 cl	4,50€

### *La Sélection de Bulles*

<b>JUS DE RAISIN</b> (75cl) Pétillant Sans Alcool (G. Cormerais Mouzillon)	15,00€
<b>CIDRE DEMI-SEC</b> (75 cl) Eric Bordelet	25,00€
<b>MÉTHODE TRADITIONNELLE</b> (75 cl)	35,00€
<b>CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK</b> Brut réserve (75cl)	69,00€

*Demandez la carte pour découvrir nos autres bulles !*

UN  
**-VERRE-**  
 POUR  
*Accompagner*



**- LES BOISSONS SANS ALCOOL -**

<b>VITTEL - PLANCOËT</b> minérale		
100 cl	6,00€ / 50 cl	4,50€
<b>SAN PELLEGRINO - PLANCOËT</b> bulles		
100 cl	6,00€ / 50 cl	4,50€
<b>SUPPLÉMENT</b> Tranche ou Sirop		0,30€
<b>BREIZH COLA</b> (Zéro), <b>PERRIER</b> (33 cl), <b>SCHWEPPEs, AGRUM,</b> <b>NESTEA, ORANGINA</b> (25cl), <b>LIMONADE</b> (20 cl)		4,30€
<b>COUPE DE JUS DE RAISIN</b>		3,50€
Pétillant - 12 cl		
<b>LES JUS DE FRUITS</b>		6,50€
de Patrick FONT - 25 cl		

Jus d'orange, de tomate noire de Crimée, de mandarine, de pomme, nectar de fraise, abricot, framboise, nectar de mangue, nectar de pêche de vigne, d'ananas Victoria, nectar cassis noir de Bourgogne.

**- LES VINS AU VERRE - 12 CL -**

**- BLANC -**

<b>MUSCADET SUR LIE</b> AOP	3,50€
<b>MUSCADET</b> Cru communal - AOP	6,50€
<b>MENETOU-SALON</b> AOP	7,00€
<b>CÔTES DU RHONE</b> AOP	5,00€
<b>ALSACE</b> Pinot Gris AOP	6,00€
<b>JURANÇON</b> Sec AOP	6,50€
<b>CÔTEAUX DU LAYON</b> AOP	7,00€
<b>RÊVE D'AUTOMNE</b> IGP Loire Vendange tardive de Melon	5,50€

**- ROSÉ -**

<b>CÔTES DE PROVENCE</b> AOP	6,00€
------------------------------	-------

**- ROUGE -**

<b>CÔTES DU RHÔNE</b> AOP	5,50€
<b>BROUILLY</b> AOP	5,50€
<b>PIC SAINT-LOUP</b> AOP	8,00€
<b>SAUMUR CHAMPIGNY</b> AOP	6,50€
<b>PESSAC LEOGNAN</b> AOP	7,00€
<b>BOURGOGNE</b> AOP	8,50€

**LES VINS**  
*Au Pichet*

**BLANC - ROUGE**  
**ROSÉ** (50cl)  
 12,00€

hors week-end et jours fériés

UN  
**-DERNIER-**  
 POUR  
*La route*

**- LES VIEUX ALCOOLS - 4 CL -**

<b>VIEILLE PRUNE</b> de Souillac	9,00€
<b>EAU DE VIE DE MIRABELLE</b>	9,00€
<b>EAU DE VIE DE POIRE WILLIAM'S</b>	9,00€
<b>EAU DE VIE DE FRAMBOISE</b>	9,00€
<b>COGNAC</b> Jean Fillioux 1er Cru	11,50€
<b>COGNAC XO</b> Jean Fillioux 1er Cru	20,00€
<b>FINE CALVADOS</b> Fief du Breuil	8,00€
<b>CALVADOS</b> 8 ans	11,00€
<b>CALVADOS XO</b> 20 ans Réserve des Seigneurs	18,00€
<b>MARC DE BOURGOGNE</b> Egrappé 1990 "Louis Jadot"	8,50€
<b>BAS ARMAGNAC</b> Darroze	11,50€
<b>BAS ARMAGNAC 1994</b> Domaine de Père	16,00€
<b>BAS ARMAGNAC 1984</b> Domaine du Pin	20,00€
<b>BAS ARMAGNAC 1974</b> Domaine de Tucom	25,00€
<b>CHARTREUSE</b> Jaune ou verte	12,00€
<b>CHARTREUSE V.E.P VERTE</b>	35,00€
<b>ABSINTHE</b> "versinthe de provence"	10,00€
<b>L'ABRICOT DU ROULOT</b> Liqueur	14,00€
<b>LE CITRON DU ROULOT</b> Liqueur	14,00€

**- LES RHUMS - 4 CL -**

<b>RHUM ARRANGÉ</b>	8,00€
<b>PÉROU</b> CARTAVIO 12 ans	10,00€
<b>JAMAÏQUES - LATINO - CARAÏBES</b> 5 ans	9,00€
<b>WEST INDIES</b> Compagnie des Indes 8 ans	12,00€
<b>THAÏLAND</b> SECRETE 8 ans	13,50€
<b>BOULET DE CANON</b> Compagnie des Indes	12,00€
<b>GUATEMALA</b> DARSA Comp. des Indes 12 ans	16,00€
<b>GUATEMALA</b> RON ZACAPA 23 ans	13,00€
<b>GUYANA</b> EL DORADO 15 ans	15,00€
<b>GUYANA</b> EL DORADO - Port Mourant - <b>2 cl</b>	20,00€
<b>GAUDELLOUPE</b> BOLOGNE - 100% canne noire	9,00€
<b>GAUDELLOUPE</b> MONTEBELLO - La rencontre	22,00€
<b>PANAMA 1914</b> RON - Assemblage 15-22 ans	11,00€
<b>ÎLES CANARIES</b> DORADO	9,00€
<b>CUBA</b> ANEJO - Gran Reserva	9,00€
<b>RÉPUBLIQUE DOMINICAINE</b> BACOO 11 ans	10,00€

**LES DIGESTIFS**

*Traditionnels* (4cl)

8€  
00

Get 27 - Get 31 - Crème de Menthe - Limoncello  
 Mandarine Napoléon - Pousse-Rapière  
 Vodka - Gin - Bailey's - Cognac aux Amandes  
 Crème Pomme - Crème Citron

# LES -BOISSONS- *chaudes*



## - LES THÉS - LA ROUTE DES COMPTOIRS

<b>THÉ BLANC</b>	3,50€
Reine de Damas (rose)	
<b>THÉ NOIR</b>	3,50€
Earl Grey (bergamotte)	
Darjeeling	
Litchi - Rose - Cerise	
<b>THÉ VERT</b>	3,50€
Chun-Mee	
Casbah (menthe)	
Jasmin	
Cueillette gourmande (fraise, pomme, fruits des bois)	
<b>ROOÏBOS</b> (sans théine)	3,50€
Tropical (gingembre, orange, abricot)	
Rêve d'un soir (verveine citronnée, tilleul)	
Vanille des îles au trésor (camomille, vanille)	
<b>THÉ GOURMAND</b>	7,50€

## - LES CAFÉS - MALONGO GRANDE RÉSERVE

<b>CAFÉ</b>	2,10€
<b>ALLONGÉ</b>	2,10€
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	2,10€
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	2,20€
<b>CAFÉ CRÈME</b>	2,50€
<b>GRAND CAFÉ</b> (double)	3,50€
<b>CAPPUCCINO</b>	3,50€
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	7,50€
<b>IRISH COFFEE, COGNAC COFFEE, ARMAGNAC COFFEE</b>	9,00€



BOUCHÉ DÉBITANT · LOGE A PIED ET A C







**POUR BIEN  
COMMENCER**

LES  
**- SAVEURS -**  
DE LA  
*Cuisine*  
— ✕ —

**- NOS ENTRÉES FROIDES -**

<b>CHÈVRE FRAIS</b>	7,50€
de la ferme du Hallay et ses condiments	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b>	10,50€
au pesto et copeaux de parmesan	
<b>TERRINE DE CAMPAGNE</b>	10,50€
maison	
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT</b>	21,90€
<b>MOSAÏQUE DE QUEUES DE GAMBAS</b>	13,50€
et sa bisque au cognac	
<b>TARTARE DE SAUMON GRAVLAX</b>	13,50€
Pomme granny smith et fenouil, cromesquis de moules au safran	
<b>ANTI PASTI AUX LÉGUMES DE SAISON</b>	9,90€
Copeaux de parmesan	

**- NOS ENTRÉES CHAUDES -**

<b>CAMEMBERT</b> piqué à l'ail et au thym	10,80€
<b>ESCARGOTS</b> à la Bourguignonne	
(6 pièces)	9,50€
(12 pièces)	15,50€
<b>CASSOLETTE DE SANDRE ET NOIX DE SAINT-JACQUES</b>	13,90€
<b>CROMESQUIS DE CURÉ NANTAIS</b>	
sur la Guemini de l'Argeot	10,90€
<b>OS À MOËLLE GOUTTIÈRE GRATINÉ</b>	
(1 pièce)	8,90€
(2 pièces)	14,90€

**- NOS SALADES -**

<b>SALADE LANDAISE</b>	18,00€
Foie gras, cuisse de canard confit, gésiers, magret fumé	
<b>SALADE CÉSAR</b>	18,00€
Blancs de poulet panés, parmesan, anchois, croûtons	



*Pour nos clients  
Végans et Végétariens,*

merci de nous consulter, nous vous  
dresserons une assiette adaptée.

12,00€

LES  
**- SAVEURS -**  
DU  
*Rivage*  
✕

**- COQUILLAGES ET CRUSTACÉS -**

**ASSIETTE MIXTE** : huîtres & langoustines

3 Huîtres + 3 Langoustines	12,90€
6 Huîtres + 6 Langoustines	21,90€

**NOS HUITRES** creuses n° 2 Hervé Corcaud

6 pièces	11,90€
9 pièces	16,90€
12 pièces	20,50€

**NOS LANGOUSTINES** et sa mayonnaise

Buisson de 6 langoustines	14,90€
Buisson de 9 langoustines	17,90€
Buisson de 12 langoustines	21,90€

**NOS SPÉCIALITÉS**  
**- DU BORD DE LOIRE -**

**FRICASSÉES DE CUISSES  
DE GRENOUILLES**

à l'ail et au persil

Entrée	Plat
13,90€	23,90€

**FRICASSÉES D'ANGUILLES**

à l'ail et au persil

Entrée	Plat
16,90€	27,90€

**- NOS POISSONS -**

**PAVÉ DE CABILLAUD** sauce chimichurri, 19,90€  
écrasé de pommes de terre safranées aux algues

**PAVÉ DE SANDRE RÔTI** au beurre blanc, 20,90€  
purée de patates douces

*Selon  
les arrivages du jour*

re-Inf.) - Route de Nantes





**NOS SPÉCIALITÉS  
DE GRILLADES**

# NOS GRILLADES

SUR

## Sarments de Vigne



### - L'ATELIER DU BOUCHER -

**SOURIS D'AGNEAU** 18,50€  
confite sauce au romarin

**ROGNONS DE VEAU** 18,50€

**ASSIETTE MIXTE GRILL** 19,50€  
Saucisse au Muscadet, onglet saignant de boeuf,  
magret de canard rosé

### - LE BOEUF -

**CARPACCIO DE BOEUF** 16,90€  
au pesto et copeaux de parmesan

**STEAK TARTARE** 17,90€  
coupé au couteau à la commande

**BROCHETTE DE BOEUF** 15,90€

**ONGLET DE BOEUF EN BUCHE** 18,90€

**ENTRECÔTE** 23,90€

**FILET DE BOEUF** 23,90€

**CÔTE DE BOEUF À L'OS** 58,00€  
A la découpe pour 2 ou 3 voir 4 personnes  
(25' saignant, 40' à point) le kilo

**SUPPLÉMENT**  
Garniture 3,00€  
Sauce 1,00€

#### NOS SAUCES

*Maison*

- Roquefort, Poivre vert,
- Béarnaise, Poêlée d'échalotes,
- Moutarde à l'ancienne



#### Garnitures

##### AU CHOIX

- Frites maison, mogettes de Vendée, pomme Pipette,
- légumes, salade verte, pomme de terre grenailles persillées.

L'origine des viandes est affichée à la grillade et en salle (né, élevé et abattu).

# NOS GRILLADES

SUR

## Sarments de Vigne



### - LE COCHON -

**BOUDIN NOIR** 16,90€  
servi avec des pommes fruits

**LA GROSSE DE M. PIPETTE** 16,90€  
Saucisse au Muscadet

**PAVÉ D'ANDOUILLE DE VIRE** 15,90€

**LA BELLE POITRINE DE PIPETTE** 16,90€

**VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES** 21,00€  
tressée à la main AAAAA

**SÉLECTION GRILLÉE DE M. NÉNESS** 19,90€  
Brochette de saucisse au muscadet, boudin noir, andouillette, poitrine et pommes fruit

**JARRET GRILLÉ** 20,00€  
30 minutes d'attente

### - LA VOLAILLE -

**CUISSE DE CANARD CONFITE** 16,90€  
et ses pommes de terre grenailles persillées

**MAGRET DE CANARD ENTIER** 19,90€  
Sauce fruits rouges. Cuit sur sarments

#### SUPPLÉMENT

Garniture 3,00€  
Sauce 1,00€

#### NOS SAUCES

*Maison*

Roquefort, Poivre vert,  
Béarnaise, Poêlée d'échalotes,  
Moutarde à l'ancienne



*Garnitures*  
AU CHOIX

Frites maison, mogettes de  
Vendée, pomme Pipette,  
légumes, salade verte, pomme de  
terre grenailles persillées.



TOUT AU LONG DE L'ANNÉE,  
NOUS VOUS PROPOSONS DES METS D'EXCEPTION À EMPORTER

## FOIE GRAS

FAIT MAISON

120€ LE KG

## SAUMON FUMÉ

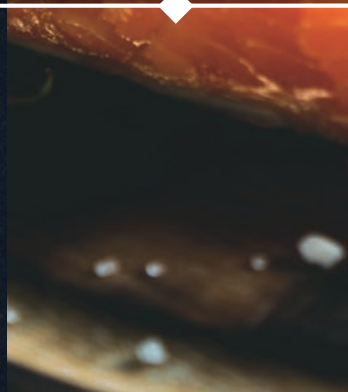
À LA DÉCOUPE,  
SUR DEMANDE  
FAIT MAISON

90€ LE KG

## HOMARD BRETON

GRILLÉ,  
BEURRE AU CIDRE  
AVEC SA GARNITURE  
(SUR RÉSERVATION)

90€ LE KG





The image shows two round cakes on a white plate. Each cake has a golden-brown, textured base, a thick layer of white cream, and is topped with fresh mango slices and a green basil leaf. A white rectangular box with a thin border is centered over the text, with a small white diamond shape at its bottom center.

**POUR FINIR  
EN BEAUTÉ**

# LES -DESSERTS-

## & Fromages ✕

### - NOS FROMAGES AOP -

<b>TOAST CHAUD DE CURÉ NANTAIS</b>	7,50€
<b>ASSORTIMENT</b> de 4 fromages affinés	8,50€
<b>CHÈVRE FRAIS</b> de la ferme du Hallay et ses condiments	7,50€
<b>CROMESQUIS</b> de Curé Nantais	8,50€

**CAFÉ, INFUSION OU THÉ**

*Gourmand*

7,50€

### - NOS DESSERTS -

*Maison*

<b>TARTELETTE PASSION CHOCOLAT</b> Valrona caraïbe 66%, passion	8,50€
<b>BABA AU RHUM AU FRUIT DES ÎLES</b>	8,50€
<b>SPHÈRE CITRON JAUNE</b> insert citron vert, madeleine à l'huile d'olive	8,80€
<b>GÂTEAU NANTAIS</b> crème anglaise	8,20€
<b>FINANCIER PISTACHE</b> aux fraises crème diplomate verveine, glace pistache	8,90€
<b>OMELETTE NORVÉGIENNE</b> flambée	9,90€
<b>SA PROFITEROLE MAISON</b> au chocolat	9,50€
<b>CRÈME BRULÉE VANILLE</b>	8,00€

# LES GLACES

EN  
*Coupes*



## NOS COUPES - DE GLACE ARTISANALE -

<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>	7,50€
Café, vanille, sauce café, chantilly maison	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	7,50€
Chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly maison	
<b>CARAMEL LIÉGEOIS</b>	7,50€
Caramel, vanille, sauce caramel au beurre salé, chantilly maison	
<b>COUPE MARCEL</b>	8,50€
Sorbet fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly maison	
<b>FRAISE MELBA</b>	8,50€
Fraise, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison	
<b>DAME BLANCHE</b>	7,50€
Vanille, sauce chocolat, meringue, chantilly maison	

## NOS COUPES - DE GLACE ALCOOLISÉES -

<b>COLONEL</b>	9,00€
3 boules citron vert, vodka	
<b>LA NORMANDE</b>	9,00€
3 boules pomme, calvados	
<b>MANDARINE IMPÉRIALE</b>	9,00€
3 boules mandarine, liqueur	
<b>AFTER EIGHT</b>	9,00€
3 boules menthe, sauce chocolat, peppermint, chantilly maison	
<b>COUPE CRÉOLE</b>	9,00€
3 boules rhum-raisin, rhum, raisins secs	
<b>SUPPLÉMENT</b>	1,00€
chantilly ou chocolat	

*Glace*

**1 BOULE**  
3,00€

*Glace*

**2 BOULES**  
5,50€

*Glace*

**3 BOULES**  
7,00€

### PARFUMS AU CHOIX PARMi NOS GLACES

Vanille bourbon de Madagascar, café, chocolat noir, caramel au beurre salé de baratte au sel de Guérande, menthe aux pépites de chocolat, cassis noir de Bourgogne, fraise Sengana, citron vert, fruits de la passion morceaux de pêche, framboise, pomme, mandarine, rhum raisin.

# LE PETIT

## Vigneron

12€  
90

### - ENTRÉE -

POULET PANÉ  
TERRINE DE CAMPAGNE  
ASSIETTE  
DE SAUCISSON

### - PLAT -

SAUCISSE GRILLÉE  
POISSON FRAIS  
du marché  
PIÈCE DU BOUCHER

### - DESSERT -

GLACE ARTISANALE  
2 boules  
LA DAME BLANCHE  
MOUSSE  
AU CHOCOLAT  
(chocolatier Michel Cluizel)

### - AU VERRE -

JUS D'ORANGE  
COCA COLA  
SIROP À L'EAU  
DIABOLO

### Garnitures AU CHOIX

Frites maison, mogettes de Vendée, pommes Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenailles persillées.

