

# Formules

BURGER OU BAGEL OU NUGGETS  
+ ACCOMPAGNEMENT + BOISSON



SUPPLÉMENT SAUCE +0,40€

SUPPLÉMENT FROMAGE +1,00€

DOUBLE STEAK OU  
DOUBLE FILET DE POULET PANÉ +3,00€

**BIG GRINDER** | DOUBLE STEAK (OU POULET)  
+ DOUBLE FROMAGE  
+ FRITE XL +5,00€

## ACCOMPAGNEMENTS (PRIX HORS FORMULE 3,00€)

Frites fraîches maison  
OU

Salade croquante et ses  
petits légumes de saison

OU

Pommes grenailles rôties  
au four beurre ail & thym



## BAGELS

### LE PETIT VENDEEN

Pain artisanal, chèvre frais aux fines herbes, chiffonade de jambon de Vendée, salade croquante

7,00€ **9,50€**

### LE TERROIR

Pain artisanal, chèvre frais aux fines herbes, betterave, chiffonade de jambon de Vendée, salade croquante

7,00€ **9,50€**

### LE SABLAIS

Pain artisanal, rilette de sardine au fromage frais et fines herbes, salade et petits légumes croquants

7,00€ **9,50€**

### LE POULET GOURMAND

Pain artisanal, fromage frais et fines herbes, émincés de poulet, salade et petits légumes croquants

7,50€ **10,00€**

### LE TIMONIER

Pain artisanal, rilette de thon au fromage frais et fines herbes, oeuf dur, petits légumes de saison, salade croquante

7,50€ **10,00€**

### LE GÉNÉREUX

Pain artisanal, fromage frais et fines herbes, émincés de poulet, chiffonade de jambon de Vendée et salade croquante

8,00€ **11,00€**

Prix en  
formule

## BURGERS

TOUS NOS BURGERS SONT DISPOS EN STEAK VEGGIE FAIT MAISON

Prix en  
formule

### LE CLASSIC

Pain artisanal, haché de boeuf, oignons confits, salade croquante, sauce Grind

7,50€ **10,00€**

### LE T'CHEESE

Pain artisanal, haché de boeuf, oignons confits, tomme de Vendée fondante, salade croquante, sauce Grind

8,00€ **11,00€**

### LE CABRI

Pain artisanal, haché de boeuf, oignons confits, tomme de chèvre, salade croquante, sauce Grind

8,50€ **11,50€**

### LE VENDEEN

Pain artisanal, haché de boeuf, oignons confits, tomme de Vendée fondante, jambon de Vendée, sauce Grind

9,00€ **12,00€**

### LE CHALLANDAIS

Pain artisanal, filet de poulet pané maison, tomme de Vendée fondante, salade croquante, sauce crémeuse aux fines herbes

9,00€ **12,00€**

### LE GRIND' CHICKEN BURGER

Pain artisanal, filet de poulet pané maison, tomme de Vendée fondante, oignons confits, sauce au curry, salade croquante

9,50€ **12,50€**

### L'ORIGINAL CABRI

Pain artisanal, haché de boeuf, oignons confits, tomme de chèvre, jambon de Vendée, sauce Grind

9,50€ **12,50€**

## NUGGETS

POULET MAISON 6,00€ **9,00€**

### P'TIT GRINDER 7,00€

Jusqu'à 12 ans

Petit burger classic **OU** T'cheese **OU** Nuggets de poulet maison + Frites maison + 1 Boisson + Frozen yogurt avec **COULIS** et **TOPPING** au choix

**COULIS** : Chocolat, Chocolat noisettes, Caramel beurre salé, Fruits rouges, Cacahuète, Café  
**TOPPING** : Amandes effilées, Éclats de praline, Spéculoos, Éclats d'Oréo, Marshmallows, Brisures de Granola cookies, Éclats de Lion, Éclats de Kitkat, Sésame caramélisé, Billes de chocolat, Smarties, Noix de coco, Éclats de noisettes grillées



Sur place  
ou à emporter



# BOISSONS

<b>FANTA ORANGE</b> 33 cl	<b>SIROP À L'EAU</b> 25 cl
<b>COCA COLA</b> 33 cl	<b>DIABOLO</b> 25 cl
<b>COCA COLA ZERO</b> 33 cl	<b>JUS DE FRUIT PAGO</b> 20 cl (orange, ananas, ACE, abricot, pamplemousse, pomme)
<b>ORANGINA</b> 33 cl	<b>THÉ GLACÉ MAISON (+1,00€)</b> 35 cl
<b>ICE-TEA</b> 33 cl	<b>CITRONNADE MAISON (+1,00€)</b> 35 cl
<b>SCHWEPES AGRUMES</b> 33 cl	<b>VERRE DE VIN (+1,00€)</b> 12 cl
<b>SPRITE</b> 33 cl	<b>BIÈRE PRESSION STELLA</b> 25 cl
<b>EVIAN</b> 50 cl	<b>LEFFE (+1,50€)</b> 25 cl
<b>SAN PELLEGRINO</b> 50 cl	<b>BIÈRE DU MOMENT (+1,90€)</b> 25 cl
<b>LIMONADE</b> 25 cl	

Boissons non disponibles à emporter



# SALADES

<b>SALADE DU FROMAGER</b>	<b>10,00€</b>
Salade croquante et ses petits légumes de saison, fines herbes, chiffonnade de jambon de Vendée, toasts fondants de tomme de chèvre	
<b>SALADE GOURMANDE AU POULET</b>	<b>10,50€</b>
Salade croquante et ses petits légumes de saison, fines herbes, filets de poulet panés maison, copeaux de tomme de Vendée	
<b>SALADE FRAÎCHEUR</b>	<b>10,50€</b>
Salade croquante et ses petits légumes de saison, oeuf dur, toasts de rillette de sardine maison au fromage frais et fines herbes, copeaux de tomme de Vendée	
<b>LA VEGGIE</b>	<b>11,00€</b>
Salade croquante et ses petits légumes de saison, betterave, noix et son steak veggie maison	
<b>LA GÉNÉREUSE AU POULET</b>	<b>12,50€</b>
Salade croquante et ses petits légumes de saison, filet de poulet pané maison, oeuf dur, jambon de vendée, copeaux de tomme de vendée	

#GRINDCAFESHOP



**BEAU & Bio**

NOS LÉGUMES SONT CULTIVÉS À QUELQUES KM DE CHEZ NOUS AU RYTHME DES SAISONS

NOS VIANDES DE BŒUF LOCALE EST HACHÉE SUR PLACE NOUS TRAVAILLONS EN DIRECT ÉLEVEUR



BIÈRES ARTISANALES  
MADE IN VENDÉE

NOS BIÈRES ARTISANALES LOCALES SONT PRODUITES PAR DES BRASSEURS ISSUS DES 4 COINS DE LA VENDÉE



FROMAGES  
Direct producteurs

NOS FROMAGES DU MARCHÉ DES HALLES SONT LOCAUX ET ARRIVENT CHEZ NOUS EN TOMME ENTIÈRE !



PAIN  
Artisanal

NOS BUNS SONT RÉALISÉS CHAQUE NUIT PAR NOTRE ARTISAN BOULANGER



TOUTES NOS PÂTISSERIES ET DESSERTS DU JOUR SONT FAITS MAISON



TOUTES NOS SAUCES SONT FAITES MAISON



NOS POISSONS FRAIS SONT ISSUES DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE