

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.

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€	7,20€
GRIND à sélectionné pour vous une pils 100% française. Une bière blonde légère et très rafraîchissante.		
Panaché	3,30€	6,40€
Monaco	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 0,0° - 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>	
	AOC Cahors, Héritage Château le Cèdre	5,00€ / 30,00€
<i>C'est un vin frais et fruité, avec une légère acidité. Malbec</i>		
ROSE	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>	
	AOC Sable de Camargue - Dune Gris	4,20€ / 25,20€
<i>Rosé fruité et gourmand</i>		
BLANC	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.</i>			
<i>Passion/Vanille,</i>			
<i>Ananas rôti/Basilic</i>			
<i>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 & 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

Préfou à l'ail	10,00€
<i>Les fournées de la vie (Aizenay)</i>	
Le Pain'PERO Tomate	10,00€
<i>Les fournées de la vie (Aizenay)</i>	
Le Pain'PERO Chèvre	10,00€
<i>Les fournées de la vie (Aizenay)</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

Le Petit Vendéen	13,50€
<i>Pain artisanal, fromage de chèvre frais aux fines herbes, chiffonnade de jambon de Vendée, salade croquante</i>	
Le Petit Cajun	14,50€
<i>Pain artisanal, sauce crémeuse aux fines herbes, filet de poulet pané maison aux épices cajun, champignons sautés, roquette</i>	
Le Terroir	14,50€
<i>Pain artisanal, fromage de chèvre frais aux fines herbes, magret de canard séché (IGP), noix, pickles de chou rouge, roquette</i>	
Le Nord-Vendéen - Nouvelle recette	15,00€
<i>Pain artisanal, sauce crémeuse citron/aneth, truite fumée (Le fumoir de la Guib'), pickles de chou rouge, roquette</i>	

Nos nuggets

Tous nos nuggets sont servis avec un accompagnement au choix

Grind Nuggets	14,00€
<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 bowls et salades

Salade Poulet Cajun	15,90€
<i>Salade croquante et petits légumes de saison, champignons sautés, tendre filet de poulet pané maison aux épices cajun, oeuf mollet, croutons maison aux herbes, quenelle de sauce crémeuse aux herbes fraîches.</i>	
Salade Montagnarde	15,90€
<i>Duo de salade croquante et roquette, petits légumes de saison, pommes de terres frappées, toasts de fromage à raclette braisée (Fromagerie Beillevaire), jambon de Vendée et herbes fraîches.</i>	
Salade Auvergnate	15,90€
<i>Duo de salade croquante et roquette, toasts de fourme d'Ambert AOP (fromagerie Beillevaire), cerneaux de noix, coppa artisanale (O séchoir vendéen), magret de canard séché (IGP), pickles de chou rouge, crème balsamique</i>	
Gravelax Bowl	15,40€
<i>Duo de riz vinaigré et roquette, radis, carotte, céleri, champignons sautés, potimarron rôti, pickles de chou rouge, saumon gravelax maison, citron</i>	
Chicken Bowl	15,40€
<i>Duo de riz vinaigré et roquette, radis, carotte, céleri, champignons sautés, potimarron rôti, pickles de chou rouge, tendre filet de poulet pané maison aux épices cajun</i>	
Végé Bowl	15,40€
<i>Duo de riz vinaigré et roquette, radis, carotte, céleri, champignons sautés, potimarron rôti, pickles de chou rouge, délicieuses falafels maison (pois chiche et herbes fraîches)</i>	

Au choix: Sauce cacahuète, sauce soja sucrée/salée, vinaigrette citron-gingembre, vinaigrette miel/moutarde

Menu P'tit Grinder

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



Un petit burger à la carte à choisir (excepté le bleu, l'avalanche 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

Le T'cheese	15,00€	
<i>Pain artisanal, haché de bœuf local, tomme de Vendée fondante, confit d'oignons maison, salade croquante, sauce Grind</i>		
Le Challandais	15,20€	
<i>Pain artisanal, filet de poulet pané maison, tomme de Vendée fondante, salade croquante, sauce crémeuse aux fines herbes</i>		
Le Cabri	15,50€	
<i>Pain artisanal, haché de bœuf local, tomme de chèvre fondante, confit d'oignons maison, salade croquante, sauce Grind</i>		
Le Vendéen	15,50€	
<i>Pain artisanal, haché de bœuf local, tomme de Vendée fondante, chiffonnade de jambon de Vendée, confit d'oignons maison, sauce Grind</i>		
L'Original Cabri	15,80€	
<i>Pain artisanal, haché de bœuf local, tomme de chèvre fondante, chiffonnade de jambon de Vendée, confit d'oignons maison, sauce Grind</i>		
Le VGB (Vegan Grind Burger)	15,80€	
<i>Pain Vegan et sans gluten, sauce vegan maison (haricot blanc, ail et persil), champignons sautés, potimarron rôti, galette végétarienne maison, roquette et carottes râpées</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.

Le Spicy Pulled Pork	16,50€	
<i>Pain artisanal, effiloché de porc fermier confit dans une marinade épicée, tomme de Vendée fondante, salade croquante, Rondelles oignons rouges</i>		
Le Burger de la criée - nouvelle recette	16,50€	
<i>Pain artisanal, sauce crémeuse (citron, aneth) dos de lieu noir du marché, tomme de Vendée fondante, roquette et pickles de chou rouge</i>		
Le Tout shuss	16,80€	
<i>Pain artisanal, sauce crémeuse aux herbes fraîches, haché de bœuf local, poitrine fumée snackée, fromage à raclette braisée (Fromagerie Beillevaire), rondelles d'oignons rouges, salade croquante</i>		
Le Bleu	17,00€	
<i>Pain artisanal, sauce crémeuse aux herbes fraîches, haché de bœuf local, galette de pomme de terre*, fourme d'Ambert AOP(Fromagerie Beillevaire), roquette et rondelles d'oignons rouges</i>		
L'Avalanche	19,00€	
<i>Pain artisanal, sauce crémeuse aux herbes fraîches, haché de bœuf local, galette de pomme de terre*, cornichons, coppa artisanale (O séchoir Vendéen), double fromage à raclette braisée (Fromagerie Beillevaire), salade croquante, rondelles d'oignons rouges</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

