

MENU P'TIT LOUP 8,90 € (- 10 ANS)

Penne bolognaise
ou filet de merlu beurre blanc Frites
+ Pom'pote ou 1 boule de glace ou glace fantaisie
+ Coca ou Oasis ou limonade (16 cl)



BIÈRES.....25CL.....50CL PRESSION

Leffe blonde 6.6° 4,00 € ... 8,00 €
1664 3,70 € ... 7,40 €
Bière du moment (demandez nous)

BIÈRES ART. VENDÉENNES 33CL

Melusine blonde 6.5°
Cervoise ambrée 6.5°
Barbe bleue double stout 7°
Puy d'enfer triple 8,5°
Blanche écume 4.2°
Hellfest IPA 6° } 4,70 €

BIÈRES BOUTEILLES

Desperado 5,9° 33CL 4,50 €
Leffe brune 6,5° 33CL 4,00 €
Liefmman 3,8° 25CL 4,00 €
1664 sans alcool 25CL 3,00 €

EAUX DE SOURCE

→ Cristalline 1L 1,00 €

EAUX MINÉRALES ... 50CL 100CL

Perrier fines bulles, Vittel	2,80 €	3,20 €
San Pellegrino		3,20 €

BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Oasis, Fanta,.... (33cl)
Fuztea, Orangina, Schweppes,.... } 3,50 €
Jus de fruits GRANINI (25cl)

FORMULES DU MIDI

sauf week end et jours fériés / Voir les suggestions du jour sur le tableau

Entrée + Plat
11,90 €

Entrée
+ Plat
+ Dessert
13,90 €

Plat + Dessert
11,90 €

Prix nets

ARDOISE DE FROMAGES RÉGIONAUX 6,70 €

Ex : Galet de Loire, Chèvre vendéen de Marie, Curé Nantais

NOS DESSERTS MAISON



Café ou Thé Gourmand avec ses cinq gourmandises.....	8,20 €
Crumble aux pommes et poires caramel, glace yahourt.....	7,00 €
Tartelette chocolat praliné et gelée de framboise.....	7,50 €
Riz au lait façon maman, nature ou caramel au beurre salé	6,50 €
Nougat glacé maison, coulis fruits rouges.....	7,00 €
Profiteroles au chocolat	2 profiteroles 5,50 € 3 profiteroles 8,20 €

COUPES DE GLACE - 7,50 €

Coupe Liégeois : 2 b chocolat OU 2 b café, OU 2 b caramel, sauce, 1 b vanille, chantilly

Coupe Tropicale : 1 b passion, 1 b coco, 1 b citron vert, coulis de mangue, chantilly

Coupe Cueillette : 1 b fraise, 1 b framboise, 1 b cassis, coulis de fruits rouges, chantilly

Dame Blanche : 3 b vanille, sauce chocolat chaud, Chantilly

Coupe du saunier : 1 b caramel, 1 b vanille, 1 b nougat, sauce caramel, chantilly

COUPES DE GLACE ARROSÉES - 8,00 €

Colonel : 2 b citron vert arrosées de vodka

After Eight : 2 b menthe chocolat arrosées de piperment

Délice : 2 b vanille arrosées de délice de caramel

PARFUMS AU CHOIX

café, caramel fleur de sel, cassis, chocolat, coco, citron vert, fraise, framboise, yaourt,
menthe chocolat, nougat, passion, mangue, vanille

Triplette : Coupe 3 b au choix 6,60 €

Doublette : Coupe 2 b au choix 4,20 €

Supplément Chantilly 1,00 €



Le restaurant l'Avano est engagé depuis 2017
dans la démarche "Tourisme & Handicap"

Prix nets

LAVANO
LE CAFE-RESTO DU COIN...
- depuis 2003 -

*Chez nous, la cuisine se veut gourmande et
généreuse, harmonisée autour de produits frais
et le plus souvent locaux. Nous vous souhaitons un
excellent voyage sensoriel*

Eric + Jean-Marc

OUVERT

Le midi : du mardi au dimanche

Le soir : du mercredi au samedi

12H - 14H30 / 19H - 21H30

www.lavano.fr

APÉRITIFS

Coupe de champagne 16cl	6,30 €
Kir 16cl	3,50 €
Kir pétillant, kir Nantillais 16cl	4,00 €
Martini, Suze 5cl	3,80 €
Porto rouge, Pineau blanc 5cl	3,80 €
Troussepinète (apéritif vendéen) 5cl	3,80 €
Pastis, Ricard, Pastis Vendéen 2cl	3,00 €



**POUR L'APÉRITIF,
PENSEZ AUX PLANCHES**
À PARTAGER EN TOUTE CONVIVIALITÉ
(ou pas!...)

LES PLANCHES

L'ENTREPOTES :	14,50 €
Assortiment de cochonnailles, fromages	
VILAIN PETIT CANARD :	18,50 €
Foie gras maison, magret fumé, rillettes de canard	
LA BONNE MINE :	15,50 €
Camembert chaud, assortiment de cochonnailles, frites, salade	

**SUR PLACE OU
À EMPORTER**

LES PIZZAS DU COIN 33CM

(à la Farine Artisanale de Vendée)



MAURICE : sauce tomate, mozzarella, bolognaise, champignons, oignons rouges, parmesan, oeuf	12,60 €
LOUISETTE : crème, mozzarella, noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux au lard, fleur de sel du marais aux herbes ..	13,20 €
EGLANTINE : sauce tomate, pesto, mozzarella, saumon, lamelles d'encornets, crevettes, origan, citron	12,80 €
GASPAR (Tartiflette) : crème, mozzarella, lard fumé, oignons, pommes de terre, reblochon, origan	12,20 €
LÉON : crème, mozzarella, poulet, poivrons, oignons rouges, tomates cerise, sauce moutarde	12,70 €
PAULETTE : sauce tomate, mozzarella, courgettes, brocolis, champignons, tomates fraîches, parmesan	11,70 €
ANGELE (4 fromages) : sauce tomate, mozzarella, chèvre, roquefort, emmental, origan	11,70 €
MARIUS (Orientale) : sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, oeuf, poivrons, olives, origan	12,50 €
CALZONE ou CALZONE OUVERTE : sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, oeuf, origan ..	12,60 €
GABIN : sauce tomate, mozzarella, viande kebab, poivrons, tomates fraîches, oignons, sauce kebab, origan	11,80 €
URSULE : sauce tomate, mozzarella, chèvre, noix, miel, pommes	11,00 €
MARGUERITE (Margarita) : sauce tomate, mozzarella, origan	9,10 €
REGINE (Régina) : sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, origan	10,10 €
Ingrédients en supplément 1,80 € : oeuf, chorizo, fromage, poivrons...	
2,70 € : saumon, Saint Jacques	

COCKTAILS

Punch planteur	7,10 €
rhum Blanc, Nantillais, jus de fruits exotiques	
Sangria rouge maison 16cl	4,00 €
Avanette cocktail maison 16cl	4,00 €
Americano maison 16cl	5,70 €
Spritz (Pétillant, Aperol, eau gazeuse) 16cl ..	5,70 €

Pichet de sangria rouge maison 1L 18,00 €
Pichet de planteur maison 1L 20,00 €

DIGESTIFS 4 CL

Irish Coffee, French Coffee	7,50 €
Rhum Diplomatico, Don Papa, Cognac XO, Armagnac }	6,80 €
Cognac, Cognac aux amandes, Calva, Poire Williams, Bailey's, Get 27 }	5,00 €

DIGESTIFS 4CL

Délice de Caramel, Mentilla, Kamok, Poire Richelieu }	5,00 €
--	--------

PLAISIRS DE LA MER (SELON ARRIVAGE)



Choucroute de la Mer : Choucroute, merlu, raie, lieu fumé, saumon	20,90 €
gambas, coquillages, pommes grenailles, beurre blanc	
Lotte en tajine aux agrumes et épices douces, légumes, pommes grenailles	18,90 €
Aile de raie cuite à la vapeur douce, au beurre de câpres et tomates confites, riz	15,50 €
Blanquette de margates finie aux algues et citron confit, riz trois saveurs	16,50 €

Le riz trois saveurs et les pommes grenailles sont accompagnés de légumes du moment
Garniture supplémentaire 2€

LE COIN DU BOUCHER



Souris d'agneau braisée façon Marengo	19,50 €
aux pleurotes et oignons Vidalia, mogettes cuisinées	
Penne rigate au poulet	15,50 €
coppa, légumes de saison et sauce à la crème	
Nos viandes de bœuf sont accompagnées de frites et salade :	
Pièce du Boucher ≈ 250g	16,50 €
beurre composé à l'ail rôti et aux herbes	
Hamburger du moment à l'ardoise	le simple 14,90 € - le double .. 18,80 €
pain du boulanger et steak haché de race	
Tartare Classique, haché minute préparé et à déguster cru	14,80 €
ou ALLER / RETOUR, juste poêlé, c'est étonnant	14,90 €
Tartare du Chef, haché minute préparé avec salicornes et piment d'Espelette	15,10 €
ou ALLER / RETOUR, juste poêlé, un vrai bonheur	15,20 €

ENTRÉES & COMPAGNIE



Foie gras de canard mi cuit	13,60 €
gelée de troussepinette, toast de brioche maison	
Saumon fumé par nos soins	11,50 €
en millefeuille au pain nordique et crème citron et aneth	
Rillettes de canard maison	8,20 €
Assortiment de charcuterie italienne	9,20 €
Salade César : salade romaine, poulet, parmesan,	Petite 8,50 €
lardons, croûtons, tomates et sa sauce César	Grande 12,50 €

Ami(e) végétarien(ne), le chef a toujours une suggestion à vous proposer

Prix nets

Prix nets

Les plats "Faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Prix nets