

*Nous privilégions la qualité  
de nos marchandises.*

*C'est pourquoi nous préférons manquer  
momentanément d'un produit plutôt  
que de vous décevoir.*

*Nous travaillons le plus possible  
avec les fournisseurs locaux, acteurs de notre région !*

*Nos sauces, nos terrines, nos desserts  
sont faits maison.*

*Nous vous souhaitons, un bon appétit !*

## LES BIÈRES

- Bière Pression “**Carlsberg Elephant**” 25 cl. .... 3,50
- Galopin Pression 12,5 cl. .... 2,00
- Bière sirop, Panaché, Monaco 25 cl. .... 4,00
- Picon 25 cl. .... 4,50
- Bière Artisanale de la Divatte “**Trompe Souris**” 33 cl. .... 4,50  
(Blonde, Rousse  Blanche)
- Pinte Pression “**Carlsberg Elephant**” 50 cl. .... 6,00
- Bière Pression “**Grimbergen**” 25 cl. .... 4,50
- Pinte “**Grimbergen**” 50 cl. .... 8,50


*Pour accompagner l'apéritif*

**La planchette  
de charcuterie  
10,50 €**

**La terrine  
de campagne au  
muscadet 8,90 €**

**Assiette  
de saucisson  
7,80 €**

# Bien commencer !

- 
- Kir au Muscadet 12 cl ..... 4,00
  - Kir Pétillant 12 cl ..... 5,00
  - Kir Royal 12 cl ..... 9,50
  - Coupe de jus de Raisin Pétillant 12 cl ..... 3,00
  - Coupe de Champagne 12 cl ..... 9,00
  - Martini Rouge ou Blanc 5 cl ..... 4,00
  - Porto Burmester rouge ou blanc 6 cl ..... 5,00
  - Porto Millésimé Burmester 6 cl (10 ans, 20 ans, 40 ans) ..... à la demande
  - Pastis ou Ricard 2 cl ..... 3,50
  - Martini Gin 8 cl ..... 6,00
  - Whisky - Coca 12 cl ..... 6,00
  - Américano Maison 20 cl ..... 7,00
  - Les jus de fruits d'Alain Milliat 33 cl (*jus de tomate, jus de pomme, nectar de fraise, nectar d'abricot, jus de raisin blanc Sauvignon, nectar de mangue de Colombie, nectar de pêche de vigne*) ..... 7,00

## LES COCKTAILS MAISON

- Le Mojito classic 20 cl ..... 7,50
- Ti-Punch maison "La Perle Rare" **A1710** 52° - 5 cl ..... 7,00
- Cocktail Pipette 20 cl ..... 6,90  
(Vodka, liqueur de banane, grenadine, jus d'orange)
- Cocktail sans alcool 20 cl ..... 6,50  
(Grenadine, jus d'orange, jus de raisin pétillant)
- Le Rhum Excitant 20 cl (Rhum arrangé au gingembre) ..... 6,90
- Le Rhum Soleil 20 cl (Rhum arrangé aux fruits de la passion) ..... 6,90

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euro.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

# Les Boissons

## LES SCOTCH (le verre 4 cl)

- JACK DANIEL'S ..... 6,00
- BOURBON JAMES E. Pepper 1776 ..... 8,00

## BLEND

- CERRIDWEN by Koudeta ..... 5,50

## SINGLE MALT ET SINGLE CASK

- INCHGOWER 7 ans (non tourbé) "Speyside" ..... 7,50
  - MILTONDUFF 6 ans (non tourbé) "Speyside" ..... 8,00
  - TAMDHU 9 ans (non tourbé) "Speyside" ..... 8,50
  - RAASAY (tourbé) "Ile de Raazay" *finit en fût de vin italien* ..... 9,00
  - DAILUAINE 6 ans (non tourbé) "Speyside" *finit en fût de vin Pétrus* ..... 9,00
  - BUNNAHABHAIN (tourbé) "Ile d'Islay" ..... 10,00
  - GLEN SPEY 9 ans (non tourbé) "Speyside" ..... 10,50
  - AUCHROISH 12 ans (non tourbé) "Speyside" ..... 10,50
  - CAOL ILA (tourbé) "Ile d'Islay" ..... 11,50
  - GLENBURGIE 16 ans (non tourbé) "Speyside" ..... 12,50
  - LAPHROAIG 11 ans (tourbé) "Ile d'Islay" ..... 13,00
  - LONGMORN 16 ans (non tourbé) "Speyside" ..... 14,00
  - CLYNELISH 18 ans (iodé) "Northern Highlands" EDGAR POE ..... 24,00
- (2 cl) ..... 12,00

## LA SÉLECTION DE BULLES (75 cl)

- Jus de Raisin Pétillant *Sans Alcool (G. Cormerais Mouzillon)* ..... 11,80
- Méthode Traditionnelle ou Ancestrale ..... 26,00
- Champagne Pastic-Paille ..... 49,90
- Champagne MOUSSÉ Blanc de noirs ..... 52,00
- Champagne DEUTZ Brut classic ..... 55,00
- Champagne CHARLES HEIDSIECK Brut réserve ..... 55,00
- Champagne CHARLES HEIDSIECK Rosé réserve ..... 62,00
- Champagne "R" de Ruinart ..... 66,00
- Champagne J. de TELMONT Blanc de blans "millésimé 2009" ..... 59,00
- Champagne J. de TELMONT (sans soufre) Brut ..... 64,00
- Champagne VILMART Grande réserve 1er Cru (viticulture raisonnée) .. 65,00
- Cuvée William's DEUTZ "millésimé 1999" ..... 110,00
- Champagne DOM RUINART Rosé 2002 ..... 185,00

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euro.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

# Les Boissons

## LES VINS AU VERRE (12 cl)


### BLANC

• Muscadet sur Lie AOC .....	3,00
• Muscadet Cru communal AOC .....	5,00
• Macon-Chardonnay AOC .....	6,50
• Quincy AOC .....	6,50
• Côteaux du Layon AOC .....	6,50
• Chardonnay vendangé tardivement VDP .....	4,50
• Malvoisie - Coteaux d'Ancenis AOC .....	5,50

### ROSÉ

• Val de Loire IGP .....	3,00
• Côtes de Provence AOC .....	6,00

### ROUGE

• Collines Rhodaniennes IGP .....	4,00
• Macon AOC .....	5,00
• Languedoc AOC .....	6,00
• Saint-Emilion AOC  .....	6,00
• Saumur Champigny AOC .....	6,00

### ET AU PICHET (50 cl)

Blanc - Rouge - Rosé .....	9,00
----------------------------	------

### LES BOISSONS SANS ALCOOL

• Vittel - Plancoët minérale : 100 cl .....	5,00 / 50 cl .....	4,50
• San Pellegrino - Plancoët bulles : 100 cl .....	5,00 / 50 cl .....	4,50
• Supplément Tranche ou Sirop .....		0,30
• Coco-cola, Zéro, Perrier (33 cl), Jus d'Orange, Ananas, Schweppes, .....		4,00
• Agrum, Limonade, Orangina (25cl), Nestea (20 cl) .....		4,00
• Coupe de jus de Raisin Pétillant (12 cl) .....		3,00
• Les jus de fruits d'Alain Milliat (33 cl) <i>jus de tomate, jus de pomme, nectar de fraise, nectar d'abricot, jus de raisin blanc Sauvignon, nectar de mangue de Colombie, nectar de pêche de vigne</i> .....		7,00

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euro.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



# Les Boissons

## Les Douceurs de Pipette

### LES DIGESTIFS TRADITIONNELS (4 cl)

- Get 27, Get 31, Menthe Pastille . . . . . 6,00
- Mandarine Napoléon, Armagnac, Pousse-Rapière . . . . . 6,00
- Calvados, Poire Williams . . . . . 6,00
- Vodka, Gin, Bailey's . . . . . 6,00
- Cognac, Cognac aux Amandes . . . . . 6,00
- Rhum arrangé : Passion, Noix de Coco, Banane, Gingembre . . . . . 6,00

### LES VIEUX ALCOOLS (4 cl)

- Bas Armagnac VSOP de chez "Castarède" . . . . . 6,00
- Vieille Prune . . . . . 7,00
- Eau de vie de framboise "Noyer Frères" . . . . . 7,00
- Cognac VSOP petite cigue de chez "Fanny Fougerat" . . . . . 7,00
- Fine Calvados du "Château du Breuil" . . . . . 7,00
- Marc de Bourgogne Egrappé **1990** "Louis Jadot" . . . . . 7,00
- Calvados 15 ans du "Château du Breuil" . . . . . 9,50
- Eau de vie de Mirabelle Lorraine hors d'âge "Noyer Frères" . . . . . 9,00
- Bas Armagnac Hors d'Age de chez "Castarède" . . . . . 9,00
- Bas Armagnac "Castarède" de l'année **1970** . . . . . 13,00
- Bas Armagnac "Castarède" de l'année **1967** . . . . . 15,00
- Cognac **XO** cèdre blanc de chez "Fanny Fougerat" . . . . . 10,50
- Rhum Mauritius Club . . . . . 6,50
- Blend Rhum des Caraïbes "La compagnie des Indes" . . . . . 7,00
- Rhum JAMAICA 5 ans . . . . . 8,00
- Rhum GUATEMALA 23 ans RON ZACAPA . . . . . 10,00
- Rhum blanc extraordinaire MARTINIQUÉ A1710 . . . . . 10,00
- Rhum BELIZ 11 ans TRAVELERS . . . . . 10,00
- Rhum GUYANA 12 ans DIAMOND . . . . . 11,50
- Rhum JAMAICA 12 ans LONGPOND . . . . . 11,50
- Rhum DOMINIDAD 15 ans SMALL BATCH . . . . . 13,00
- Rhum CUBA 18 ans SANCTI SPIRITUS . . . . . 15,00





# Les Boissons chaudes

• Café, Décaféiné.....	2,00
• Café noisette.....	2,20
• Café Crème.....	2,50
• Grand Café, Cappuccino.....	3,10
• Thé Noir & Vert.....	3,50
• Thé Lait, Citron, Infusion.....	3,20
• Café gourmand.....	6,90
• Thé gourmand.....	7,90
• Irish Coffee, Cognac Coffee, Armagnac Coffee.....	7,30

## CARTE DES THÉS

### THÉS D'ORIGINE

- Darjeeling *Thé noir d'Inde*
- Chun Mee *Thé vert de Chine*

### THÉS NOIRS PARFUMÉS

- Earl Grey *Bergamote*
- Rêves de Noël *Epices, agrumes, fleurs honeybush et hibiscus*

### THÉS VERTS PARFUMÉS

- Casbah *Menthe*
- Jasmin

### THÉ BLANC PARFUME

- Reine de Damas *Pétales de rose*

### ROOIBOS *plantes d'Afrique du Sud assimilée au thé, mais dépourvu de théine*

- Tropical *Gingembre, orange, abricot*
- Rêves d'un soir *Tilleul, verveine*

STOP  
Chez pipette

PURFINA

SPECIALITE de SAUCISSES et

Restaurant Tonnelles


Au Relais  
Chez PIPETTE  
CAFÉ-TABACS  
SPECIALITE  
SAUCISSES

Au Relais

BOUDINS au BON ESCADET

Café





*Le petit Vigneron*

10,90€

- Menu enfant jusqu'à 12 ans -

## ENTRÉE

Ficelle de foie gras maison  
Terrine de campagne  
Assiette de saucisson

## PLAT

Saucisse grillée  
Poisson frais du marché  
Pièce du boucher

## DESSERT

Glace artisanale 2 boules  
La dame blanche  
Ile flottante  
Mousse au chocolat  
(chocolatier Michel Cluizel)

Au verre : jus d'orange,  
coca cola ou sirop à l'eau, diabolo.

UNE GARNITURE AU CHOIX frites maison, mogettes de Vendée,  
pomme Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenaille persillées

2€ en supplément pour une 2ème garniture

28,90€

## ENTRÉE

Duo de Rocamadour pané au miel

Tartare de dorade royale à l'exotisme

Foie gras de canard extra maison mi-cuit au muscat et son chutney de mangue

Velouté de potimarron et sa tombée de châtaignes

## PLAT

Filet de bar grillé, écrasé de pommes de terre, légumes croquants

Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille persillées

Onglet de bœuf en bûche

La belle poitrine de Pipette

## DESSERT

Poire pochée façon Belle Hélène

Gâteau nantais

Mœlleux au chocolat crème anglaise

Nougat glacé au pain d'épices, compotée de framboises

**SAUCES MAISON** Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Poêlée d'échalotes, Moutarde à l'ancienne.

**UNE GARNITURE AU CHOIX** frites maison, mogettes de Vendée, pomme Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenaille persillées

2€ en supplément pour une 2ème garniture et sauce

Les délices de l'Auberge

39,90€

## ENTRÉE

Fricassée d'anguilles à l'aïl et au persil  
Saumon fumé maison aux sarments de vigne et sa crème ciboulette, toasts grillés  
Cuisses de grenouilles à la provençale  
6 Escargots à la bourguignonne

## PLAT

Sandre rôti au beurre blanc, écrasé de pommes de terre, légumes croquants  
Quasi de veau crème de morilles  
Brochette de gambas snackées  
Souris d'agneau confite aux herbes aromatiques

## FROMAGE

Notre sélection de 3 fromages AOP affinés

## DESSERT

Baba au rhum flambé des Iles  
Soufflé glacé grand-marnier  
Les belles profiteroles au chocolat  
Délice à l'ananas saveur combava

**SAUCES MAISON** Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Poêlée d'échalotes, Moutarde à l'ancienne.

**UNE GARNITURE AU CHOIX** frites maison, mogettes de Vendée, pomme Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenaille persillées

2€ en supplément pour une 2ème garniture et sauce

# Les Saveurs du rivage

Tous nos poissons sont servis avec une julienne de légumes et un écrasé de pommes de terre

## Assiette mixte : huîtres & langoustines

- 3 Huîtres + 3 Langoustines ..... 10,90
- 6 Huîtres + 6 Langoustines ..... 17,50

## Nos huitres creuses n°2 Hervé Corcaud

- 6 pièces ..... 10,90
- 9 pièces ..... 15,90
- 12 pièces ..... 17,50

## Nos langoustines (selon arrivage) et sa mayonnaise

- Buisson de 6 langoustines ..... 10,90
- Buisson de 9 langoustines ..... 15,90
- Buisson de 12 langoustines ..... 17,90

## NOS SPÉCIALITÉS DU BORD DE LOIRE

- |   | Entrée | Plat  |
|---|--------|-------|
| • Fricassées de cuisses de grenouilles à l'ail et au persil | 11,90  | 17,90 |
| • Fricassées d'anguilles à l'ail et au persil               | 14,90  | 22,90 |

## NOS POISSONS

- Filet de Bar grillé ..... 19,20
- Filet de sandre sauvage rôti au beurre blanc ..... 17,90
- Brochette de gambas snackées ..... 19,90



## BIEN COMMENCER !

- Planchette de charcuterie (*rosette, andouille de vire et guéméné, saucisson à l'ail, chorizo, coppa, serrano, lonzo, terrine de campagne*) ..... 10,50

## NOS ENTRÉES FROIDES

- Saucisson sec ..... 7,80
- Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de parmesan ..... 8,20
- Tartare de dorade royale à l'exotisme ..... 9,20
- Terrine de campagne maison au muscadet ..... 8,90
- Saumon fumé maison aux sarments de vigne et sa crème ciboulette, toasts grillés . . . 10,80
- Foie gras de canard extra maison mi-cuit au muscat et son chutney de mangue . . . . 12,50

## NOS SALADES ..... 16,00

- Salade Landaise (*foie gras, cuisse de canard confit, gésiers, magret fumé*)
- Salade César (*blancs de poulet panés, parmesan, anchois, croûtons*)

## NOS ENTRÉES CHAUDES

- Velouté de potimarron et tombée de chataîgnes ..... 7,90
- Camembert piqué à l'ail et au thym ..... 7,90
- Duo de Rocamadour pané au miel ..... 9,50
- Cassolette de noix de St-Jacques et joues de Sandre ..... 10,20
- Escargots à la Bourguignonne ..... (6 pièces) 9,50  
..... (12 pièces) 15,50



Nos grillades sur sarments de vigne

## L'ATELIER DU BOUCHER

- Véritable merguez artisanale ..... 14,80
- Souris d'agneau confite sauce au romarin ..... 16,50
- Rognons de veau au beurre monté ailé persillé (*environ 300 gr*) ..... 18,50
- Assiette mixte grill (*saucisse au Muscadet, onglet saignant de bœuf, magret de canard rosé*) ... 18,90
- Quasi de veau crème de morilles ..... 18,90

## LE BŒUF

- Emincé de filet de rumsteak poêlée d'échalotes (*environ 140 gr*) ..... 12,90
- Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de parmesan ..... 14,90
- Steak tartare préparé ou non par nos soins (*coupé au couteau à la commande*) ..... 16,90
- Brochette de bœuf ..... 15,90
- Onglet de bœuf en Buche (*environ 180 gr*) ..... 17,90
- Entrecôte (*environ 300 gr*) ..... 22,90
- Filet de bœuf (*environ 180 gr*) ..... 21,90
- Côte de bœuf à l'os, voir à la découpe pour 2/3 voir 4 personnes  
(*25' saignant, 40' à point*) ..... AU KILO 39,90

**SAUCES MAISON** Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Poêlée d'échalotes, Moutarde à l'ancienne.

**UNE GARNITURE AU CHOIX** frites maison, mogettes de Vendée, pomme Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenaille persillées

2€ en supplément pour une 2ème garniture et sauce

Nos grillades sur sarments de vigne

## LE COCHON

- Boudin noir servi avec des pommes fruits (*environ 250 gr*) ..... 14,50
- La grosse de M. Pipette (*saucisse au Muscadet, environ 280 gr*) ..... 14,90
- Pavé d'andouille de Vire (*environ 250 gr*) ..... 14,90
- Jarret de porc (*environ 900 gr - 30 min d'attente*) ..... 15,90
- La belle poitrine de Pipette (*300 gr*) ..... 14,90
- Véritable andouillette de Troyes tressée à la main AAAAA (*environ 300 gr*) ..... 18,90
- Sélection grillée de M. Néness  
(*brochette de saucisse au muscadet, boudin noir, andouillette, poitrine et pommes fruit*) ..... 17,90

## LA VOLAILLE

- Cuisse de Canard confite à la Landaise et ses pommes de terre grenailles persillées . . 14,70
- Magret de Canard entier sauce fruits rouges. *Cuit sur sarments* ..... 18,90

**SAUCES MAISON** Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Poêlée d'échalotes, Moutarde à l'ancienne.

**UNE GARNITURE AU CHOIX** frites maison, moquettes de Vendée, pomme Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenaille persillées

2€ en supplément pour une 2ème garniture et sauce



Homard grillé

*Faites-vous plaisir,  
pensez y !*

## **HOMARD BRETON**

grillé, beurre au cidre sur table avec sa garniture  
75,00 le Kg (sur réservation)

## **PLATEAU DE FRUITS DE MER**

“Uniquement sur réservation”



# Fromages ou Desserts

## NOS DESSERTS

- Brownie au noix de pécan crème anglaise ..... 6,00
- Mousse au chocolat noir (*Chocolat Michel Cluizel*) ..... 6,00
- Ile flottante ..... 6,00
- Crème brûlée ..... 6,00
- Mœlleux au chocolat, crème anglaise (*Chocolat Michel Cluizel*) ..... 6,50
- Gâteau Nantais ..... 6,50
- Nougat glacé au pain d'épices, compotée de framboises ..... 6,50
- Café gourmand ..... 6,90
- Eclair St-Honoré coulis praliné (15 minutes de préparation) ..... 7,20
- Les belles profiteroles au chocolat ..... 7,20
- Soufflé glacé au grand marnier ..... 7,50
- Délice d'ananas saveur Combava ..... 7,00
- Thé gourmand, Infusion gourmande ..... 7,90
- Baba au rhum flambé des îles ..... 7,90

## NOS FROMAGES AOP

- Toast chaud de Curé Nantais. .... 5,60
- Chèvre frais de la ferme du Hallay et ses condiments ..... 6,20
- Toast chaud de Rocamadour pané ..... 5,60
- Assortiment de 4 fromages affinés ..... 7,50
- Trilogie de chèvre du voisin. .... 6,50

# Les Glaces

## NOS COUPES DE GLACE ARTISANALE

Parfums au choix parmi nos glaces : *vanille Bourbon de madagascar, fraise, chocolat, café, ananas, pain d'épices, caramel au beurre salé, menthe aux pépites de chocolat, framboise, cassis, citron vert, fruits de la passion, pistache, pomme, mandarine, rhum raisin.*

- Glace 1 Boule ..... 3,20
- Glace 2 Boules ..... 4,90
- Glace 3 Boules ..... 5,20
- Café Liégeois (*café, vanille, sauce café, chantilly maison*) ..... 7,00
- Chocolat Liégeois (*chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly maison*) ..... 7,00
- Caramel Liégeois (*caramel, vanille, sauce caramel au beurre salé, chantilly maison*) ..... 7,00
- Coupe Marcel (*sorbet fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly maison*) ..... 7,50
- Fraise Melba (*fraise, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison*) ..... 7,30

## NOS COUPES DE GLACE ALCOOLISÉES

- Colonel (*citron, vodka*) ..... 7,90
- La Normande (*sorbet pomme, calvados*) ..... 7,90
- Mandarine Impériale (*sorbet mandarine, liqueur*) ..... 7,90
- After Eight (*menthe, sauce chocolat, peppermint, chantilly maison*) ..... 7,90
  
- Supplément chantilly, ou chocolat ..... 1,00



**À emporter !**

*Pour vos prochains  
événements festifs,  
pensez à commander,  
nos produits maison...*

## **FOIE GRAS**

Fait maison ..... 70,00 le kg

## **SAUMON FUMÉ**

Fait maison ..... 70,00 le Kg

( à la découpe, sur demande )

# Nos fournisseurs

- GRENOUILLES, ANGUILLES Maurice ARTUS (Notre Dame-de-Monts 85)
- POISSONS DU BASSIN DE LA LOIRE Arnaud GUÉRET (Varades)
- LANGOUSTINES, POISSON DU JOUR, DOS DE CABILLAUD, SAUMON, SANDRE  
Les Saveurs de l'Océan (Nantes)
- JARRET, ANDOUILLE DE VIRE, SAUCISSON A L'AIL, ROSETTE . . .  
Charcuterie Daniel GERARD (Legé)
- SAUCISSE, BOUDIN NOIR, MERGUEZ, POITRINE  
Charcuterie Stéphane PAILLOU (Le Landreau),  
l'origine des cochons "EARL de la Marmitière" (Chaudron-en-Mauges 49)
- ANDOUILLETTE, ENTRECOTE Achille BERTRAND (Les Herbiers 85)
- MAGRET, FOIE GRAS EXTRA Alain FRANCOIS (Bouaye)
- ONGLET, COTES DE BŒUF, PLAT DU JOUR  
Viandes ARCHAMBAUD (St-Florent-des-Bois 85)
- GLACE ARTISANALE, CREMERIE POMONA (Carquefou)
- FRUITS, LEGUMES BOUYER GUINDON (Nantes) et nos bons voisins maraîchers
- CHOCOLAT Manufacture CLUIZEL (Damville 27)
- THÉS La route des Thés (Le Landreau)
- HUÎTRES, COQUILLAGES Hervé CORCAUD (Beauvoir-Sur-Mer 85)
- FRAISES, FRUITS ROUGES BURBAN Producteur (La Baule)