

Les desserts

Assiette de Fromages Affinés 12,90€

Tiramisu Kinder 10,90€
Mousse Kinder, biscuit cuillère, chocolat, noisettes, Kinder

♥ Trilogie de Crème Brûlée 9,90€
Vanille, Orange, Pistache

Électro-Choc 10,90€
Mini-moelleux, brownie, mousse au chocolat à la fleur de sel

♥ Gaufre au sucre ou avec coulis de chocolat 8,90€

Île Flottante coulis caramel beurre salé 8,90€

Nougat Glacé coulis de framboise 9,90€

Café Glace 6,40€
Café expresso et 1 boule de glace au choix

Café Gourmand 11,50€

Le P'tit + : Digestif Gourmand 13,50€
Shot de Cointreau*, Menthe-Pastille* ou rhum arrangé*
et ses mignardises

Ferdi Coffee 10,90€

- Angevin au Cointreau*
- Irish au Whisky*
- French au Cognac*
- Jamaïcain au Rhum*

Sucre de canne,
café, chantilly.

Le Coin du Glacier

Dame Blanche 9,50€
2 boules glace vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes grillées

Coupe Colonel 9,90€
Glace citron vert du Mexique, Vodka Zubrowka (Pologne)*

Coupe Bretonne 9,90€
2 boules glace caramel, coulis de caramel au beurre salé,
palet breton, chantilly

Votre Création

Coupe 2 boules ... 5,50€ / Coupe 3 boules ... 7,50€

Supplément 2,00€

Chantilly, sauce caramel ou coulis de chocolat

Nos crèmes glacées

Caramel au beurre salé
de baratte et sel de Guérande IGP
Vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat noir suisse

Café 100% pur arabica
au café de Colombia IGP

Pistache avec éclats
de pistaches grillées

Menthe verte aux
copeaux de chocolat

Nos sorbets plein fruit

Fraise Senga Sengana

Framboise Meeker

Fruit de la Passion

Ananas du Costa Rica

Mangue Alphonso d'Inde

Exotique Gingembre

Citron Vert du Mexique



100 % Fabrication Artisanale Française

par des artisans glaciers diplômés d'État !



Facebook



Instagram

Brunch tous les dimanches de 11h00 à 14h30

#comptoirferdinand

Prix nets, service compris.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Les grignotages

À partager, ou pas !

Sardines millésimées

La Perle des Dieux, Saint-Gilles-Croix-de-Vie ... 7,90€
Boîte de 115 g, toasts grillés, beurre AOP

 **Guacamole 4 pers 11,90€ 2 pers 6,00€**
Écrasé d'avocat, coriandre, citron, Tabasco

Saucisson à la pièce 150 g à découper 6,00€

Planche mixte 4 pers... 21,90€ 2 pers 11,00€
Charcuterie & fromages

 **La planche des copains 4 pers.. 26,90€ .. 2 pers .. 13,50€**
Accras, gambas kataifi, croustis de Camembert, crispy chicken

Les entrées

Tataki de Saumon Croûte de Sésame12,90 €

 **Accras de Poisson sauce Sweet Chili 9,90€**

Foie gras parfumé au Layon 16,50€
Chutney de griottes et brioche toastée

Croq'coquilles d'Escargots

la douzaine 15,90€ la 1/2 douzaine 8,90€
Coquilles à croquer, escargots d'élevage Français Jacot-Billey

Huîtres

la douzaine 20,00€ la 1/2 douzaine 10,00€
Maison Quintin – La Trinité-sur-Mer (56)

Les salades

Bowl de saumon 19,90€
Blé fumé, granola, tataki de saumon au sésame, avocat, asperges vertes, pomme granny smith

 **Salade César au Poulet Crispy.....19,90 €.....aux Gambas Kataifi.....22,90€**
Œuf de caille, jeunes pousses, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises séchées, oignons frits

Crunchy Rillauds 23,50€
Rillauds, croustis de Camembert, mesclun, tomates cerises séchées, sauce pesto, oignons frits, noix

Les poissons

Dos de Cabillaud Beurre Blanc 26,90 €

Tatin d'échalotes, mousseline de patate douce

 **Noix de Saint-Jacques sauce Safran 32,90 €**

Risotto aux champignons, crumble parmesan

Fish & Chips (English style) 20,90 €

Sauce tartare

Les viandes

Pièce du Comptoir 25,90€

Pièce de bœuf sélectionnée par nos soins, sauce au choix, frites maison

 **Saucisse au jus réduit 21,90€**

Saucisse de porc brassée au couteau, purée de pommes de terre aux herbes et huile d'olive

 **Parmentier de Canard 22,90€**

Effiloché de canard cuisson basse température, pommes de terre, Emmental

Sauté de Veau Miel Ananas 23,90€

Rigatoni

Suprême de Pintade à la Truffe 24,90€

Sauce forestière, gaufre salée pommes de terre Emmental

Sauce au choix :

Échalote, Gorgonzola, Poivre

Sauce supplémentaire 2,00€

Garniture supplémentaire 4,00€

Le fast good

 **Rigatoni aux 3 fromages 20,90€**

Parmesan, Gorgonzola, Comté

 **Gourmandise Chèvre Chaud 21,90€**

Bruschetta, butternut, panais, betterave, crème fraîche au vinaigre de framboise, tomates cerises séchées, oignon rouge, chèvre

Tartare Old School 21,90€

Préparé par nos soins ou non, bœuf VBF 180 g, câpres, cornichons, oignon rouge, mayonnaise, sauce Worcestershire, Tabasco, frites maison

 **Tartare aux huîtres 22,90€**

Préparé par nos soins ou non, bœuf VBF 180 g, huîtres, huile d'olive, sauce soja, moutarde, jus de citron, câpres, ciboulette, oignon rouge, frites maison

Hot-Dog Signature 19,90€

Pain viennois, effiloché de canard confit, sauce barbecue, compotée d'oignons, Cheddar, frites maison

Classic — XL
(2 steaks)

Fernambert 19,90€ 22,90€

Pain multi-graines, steak haché VBF façon bouchère, Rillauds, Camembert, oignon rouge, sauce moutarde

Chicken Burger 19,90€ 22,90€

Pain multi-graines, poulet Crispy, tomates confites, oignon rouge, Cheddar, cornichons aigres doux, sauce Ferdinand

 **Veggie Burger 19,90€**

Pain multi-graines, falafels de betterave, sauce pesto, pois maraîchers, courgette grillée, frites maison

 **Plat végétarien**

 **Les coups de cœur de Ferdinand !**

 **15 minutes de préparation**

Liste des allergènes disponible sur demande.

L'andoise du marché

Du lundi au vendredi
uniquement le midi - hors jours fériés
Découvrez les choix du menu affichés en salle.

Entrée / plat ou plat / dessert 21,50€

Entrée / plat / dessert 26,50€

Dans la limite des stocks disponibles.

Les vins au verre*

VERRES BLANCS

Muscadet sur Lie AOC 4,50€

Anjou Blanc AOC 4,50€

Savennières AOC 6,50€

Chardonnay Bourgogne AOC 6,50€

 **Ventoux AOC 5,00€**

Côteaux du Layon AOC 6,50€

VERRES ROSÉS

 **Rosé de Loire AOC 5,50€**

Puech-Haut Argali Languedoc AOC 6,50€

VERRES ROUGES

 **Anjou Rouge AOC 4,50€**

 **Saint-Nicolas de Bourgueil AOC 5,90€**

 **Rocca Nigra AOC 6,90€**

Pinot Noir Bourgogne AOC 6,50€

Côtes du Rhône AOC 5,50€

Pic Saint-Loup AOC 6,90€

 **Graves Château Budos AOC 6,90€**

VERRES BULLES

Saumur Brut AOC 6,50€

Champagne Haton AOC 12,90€

Menu des p'tits Ferdinand

12,50€

Mini Kids Fish, ou steak haché ou hot-dog, accompagné de frites

2 boules de glace ou Mini Fondant au chocolat crème anglaise