

Carte des Vins

Coup de cœur du sommelier

VINS BLANCS

15 cl75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

DOMAINE DU RUBIS – Muscadet Sèvre-et-Maine
AOC Muscadet Sèvre et Maine
3,90 €18,90 €

DOMAINE DE LA BARBINIÈRE “LES SILEX” BLANC

AOC Fiefs Vendéens Chantonay
4,90 €22,00 €

DUMNACUS “PRESTIGE DE TERRIADE”

AOP Coteaux du Layon 4,90 €22,00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

JACQUES FRELIN “LA MAROQUETTE” - 100% Chardonnay
IGP Pays d'Oc
3,90 €18,90 €

JACQUES FRELIN “LA MAROQUETTE” - 100% Viognier
IGP Pays d'Oc
3,90 €18,90 €

BOURGOGNE

TERRES SECRÈTES “LES PRÉLUDES”

AOP Pouilly-Fuissé29,50 €

VINS ROUGES

15 cl37,5 cl75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

DOMAINE DE LA BARBINIÈRE “LES SILEX” ROUGE

AOC Fiefs Vendéens Chantonay
4,90 €11,90 €22,00 €

JACQUES & VINCENT MABILEAU – Cuvée “La Gardière”

AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil
11,90 €22,00 €

DOMAINE DE LA BONNELIÈRE – Cuvée “Tradition”

AOC Saumur-Champigny
23,00 €

BORDEAUX

CHÂTEAU MAJOREAU – Cuvée “1890 Genèse”

AOC Bordeaux Supérieur
19,90 €

CHÂTEAU D'ARVOUET – Montagne Saint-Emilion

AOC Montagne Saint-Émilion
4,90 €23,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DES GARANCES – Cuvée “La Treille”

AOC Beauges-de-Venise
23,50 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES VIGNERONS DE CARAMANY - Presbytère de Caramany

AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany
23,00 €

JACQUES FRELIN – Pic Saint-Loup

AOP Pic Saint-Loup
24,50 €

BOURGOGNE

NUITON-BEAUVOY – Cuvée “Le Prieuré”

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
28,00 €

MICHEL GAY & FILS – Chorey-lès-Beaune

AOC Chorey-lès-Beaune
32,00 €

VINS ROSÉS

15 cl37,5 cl75 cl

LANGUEDOC-ROUSSILLON

JACQUES FRELIN “LA MAROQUETTE” - 100% Grenache
IGP Pays d'Oc
3,90 €18,90 €

VALLÉE DE LA LOIRE

DOMAINE DE LA BARBINIÈRE “LES SILEX” ROSÉ

AOC Fiefs Vendéens Chantonay
4,90 €11,90 €22,00 €

PROVENCE

CHÂTEAU DU CARRUBIER – Côtes de Provence

AOP Côtes de Provence23,00 €

FIGUIÈRE – Cuvée “Première”

AOP Côtes de Provence28,00 €

VINS EFFERVESCENTS

12 cl75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

BEAUCHOISY – Blanc de Blancs

Méthode Traditionnelle Brut
3,90 €21,00 €

MAISON FOREAU - CLOS NAUDIN

Vouvray Méthode Traditionnelle Extra-Brut
AOC Vouvray
28,00 €

VIN DU MOMENT

18,90 €

LES CARAFES DE VIN

BLANC - ROUGE - ROSÉ

Carafe 25 cl.5,00 €

Carafe 50 cl.8,00 €

Carafe 100 cl.14,00 €

LES SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Cognac, Cognac aux amandes, Cointreau,
Get 27, Poire, Menthe Pastille,
Calvados, Baileys (4 cl)3,90 €

Cognac XO, Armagnac XO,
Whisky “Galaad” (4 cl)6,20 €

Gin “Normindia” (4 cl)7,00 €

Découvrez nos caves à vins
pour plus de choix !

Demandez conseil

Venez choisir votre bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ ; À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SUR RÉSERVATION

Menus de groupe
à partir de 15 personnes

Menu Express

21,00 €

• Plat du jour
ou Escalope de Dinde Fiorentina
• Café gourmand
• Boisson (verre de vin du Moment)

Menu Gourmand =

26,00 €

• Menu Express
+ Petite salade d'entrée
(1 choix)

SANS RÉSERVATION

Menu du Lavoir

32,00 €

Possible à partir d'une personne

AU CHOIX PAR PERSONNE – SUR TOUTE LA CARTE

• Petite salade
• Plat (sauf Maxi Entrecôte, Maxi Paué & Tournedos)
• Dessert

> Demandez les renseignements à l'accueil

10, rue Nationale – 85500 LES HERBIERS
Tél. 02 51 67 03 28

Ouvert tous les jours,
toute l'année,
sauf le dimanche, le lundi
et les jours fériés

Les Jardins du Lavoir

RESTAURANT - PIZZERIA

Please ask the waiter
for an English menu

VENDÉE
L'ESSENTIEL
VIENT DU CŒUR

AGENCE MORGANE © Mathieu Mischke

MENU

Chef Joffrey

Repas de groupe sur réservation (voir au dos).
Commandez vos pizzas, pâtes, frites, salades
et plats du jour à emporter au 02 51 67 03 28.
Carte de fidélité : 4 plats achetés, le 5^{ème} plat à emporter OFFERT.
Distributeur de pizzas - 57 avenue des sables - LES HERBIERS
Site : www.lesjardinsdulavoir.fr – Mail : contact@lesjardinsdulavoir.fr

QR code

2026

POLITIQUE DU RESTAURANT : UN PLAT = UNE PERSONNE
AFFICHAGE DES ALLERGÈNES À L'ACCUEIL

Les Apéritifs

Kir, Kir Breton (12 cl).....	3,30 €
(Pêche, cassis, mûre, framboise)	
Kir pétillant (12 cl).....	3,90 €
(Pêche, cassis, mûre, framboise)	
Pétillant Méthode traditionnelle (12 cl).....	3,90 €
Pastis, Ricard, Get 27 (2 cl).....	3,10 €
Porto, Pineau (blanc et rouge) (7 cl).....	3,60 €
Marsala amandes, Suze (7 cl).....	3,60 €
Martini (blanc, rosé et rouge) (4 cl).....	3,60 €
Cocktail du moment (15 cl).....	6,20 €
Cocktail des îles Maison (15 cl).....	6,20 €
(Coco 2 cl, rhum 4 cl, 100% jus de fruits, orange, ananas, grenadine)	
Gin Tonic (20 cl).....	6,20 €
(6 cl gin + 14 cl Schweppes, citron)	
Spritz (20 cl).....	6,20 €
Whisky Jameson (4 cl).....	5,20 €
Whisky (4 cl).....	6,20 €
Glenmorangie, Aberlour, Jack Daniel's, Chivas	
Verre de vin blanc (15 cl).....	Voir carte des vins
Assiette Tapas (pour 3 pers.).....	9,50 €
Assiette frites maison	4,50 €

Les Bières

	25cl	50cl
Pression Warsteiner Bière allemande (4,8°).....	3,50 €	7,00 €
Pression Pater Linus Bière allemande (6,5°).....	3,90 €	7,80 €
Pression IPA Bière irlandaise (3,8°).....	4,20 €	8,40 €
Pression Moment	3,90 €	7,80 €
Bouteille (33 cl) Desperados.....	4,50 €	
Bouteille artisanale vendéenne “Mélusine” (33 cl).....		
Puy d'Enfer (8,5°) - Blanche (5,0°) - Brune (7,0°).....	4,50 €	
Sans alcool	3,20 €	

Les Boissons Fraîches

Sirap à l'eau	2,00 €
(Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)	
Limnade pur sucre (bouteille 25 cl).....	3,40 €
Supplément sirap.....	0,30 €
Jus de Fruits (bouteille 25 cl).....	3,40 €
(Ananas, tomate, orange, jus de pomme vendéen, nectar d'abricot)	
Orangina, Sprite, Schweppes Tonic, Schweppes agrumes, Fuze Tea, Oasis (25 cl).....	3,60 €
Perrier (33 cl).....	3,60 €
Coca, Coca Zéro, Coca Cherry (33 cl).....	3,80 €
Eau plate / eau pétillante (50 cl).....	3,90 €
Eau plate / eau pétillante (1 litre).....	5,90 €
Apéritif sans alcool (20 cl).....	3,60 €
Maison (100% jus de fruits, ananas, orange)	
Cidre Brut 	3,30 €
Carafe (25 cl).....	6,60 €
Carafe (50 cl).....	13,00 €
Carafe (1 litre).....	

Les Boissons Chaudes

Café, Déca	1,80 €
Thé Damman (Vert, vert menthe, noir, fruits rouges).....	3,00 €
Infusion (Verveine, tilleul, rooibos, camomille).....	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat Chaud	5,00 €
Irish Coffee	6,90 €
(Café chaud, whisky 4 cl, sucre de canne, crème fouettée)	

Les Salades

	GRANDE	PETITE
 Salade César	14,90 €	9,90 €
(Tomate, œuf, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons de pain, sauce César)		
Salade Classique	13,20 €	9,50 €
(Tomate, œuf, jambon, emmental, noix, olives)		
Salade du Jardin	13,20 €	9,50 €
(Tomate, œuf, pommes de terre, poivrons crus, champignons frais, olives, oignons crus, artichaut)		
Salade de la Côte	13,20 €	9,50 €
(Tomate, œuf, thon, anchois marinés, oignons crus, poivrons crus, olives, crème citronnée)		
Salade Fermière (Chaude).....	13,90 €	9,80 €
(Tomate, œuf, gésiers confits, foies de volaille, pommes de terre)		
Salade de Chèvre chaud et Lardons	13,90 €	9,80 €
(Tomate, œuf, chèvre chaud sur toasts, lardons)		
 Salade du Berger (Chaude).....	13,90 €	9,80 €
(Tomate, œuf, pommes de terre chaudes, roquefort, poitrine fumée, noix)		
Salade Nordique	14,90 €	9,90 €
(Tomate, œuf, saumon fumé, crème citronnée, citron, ciboulette)		
Salade du Mareyeur (Tiède).....	14,90 €	9,90 €
(Tomate, œuf, crevettes, moules, calamars, riz, persillade, crème, sauce tomate, citron, ciboulette)		
Salade verte	3,20 €	
Assiette de frites maison	4,50 €	

Nos légumes dans nos salades sont frais et crus



Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans)
10,50 €

Petite Pizza (Sauce tomate, fromage, jambon)
ou Steak haché, frites “maison”
ou Jambon blanc, frites “maison”
ou Pennes bolognaise
ou Pennies carbonara

Île flottante ou Glace 2 boules (Tous les parfums au choix)

Les Viandes

LEGUMES AU CHOIX* Viande de bœuf “ORIGINE FRANCE” 	
Carpaccio Bœuf (160 g±).....	15,50 €
Entrecôte (250 g±).....	17,60 €
Maxi Entrecôte (350 g±).....	20,60 €
Pavé de coeur de rumsteck (200 g± Montbéliarde).....	17,10 €
Maxi Pavé (280 g± Montbéliarde).....	19,80 €
Tournedos Filet (200 g±).....	21,90 €
Andouillette 5A Sauce moutarde (200 g±).....	17,20 €
(Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)	
Sauces “MAISON”	
Au choix : Poivre, roquefort, moutarde à l'ancienne, chorizo, béarnaise • Supplément 0,80 €	



NOTRE SPÉCIALITÉ

Les Tartares (faits minute)

LEGUMES AU CHOIX* Viande de bœuf “ORIGINE FRANCE” 	
Le Classique (préparé ou non).....	17,20 €
(Rumsteck haché, oignons, persil, moutarde, cornichons, sauce anglaise, câpres, tabasco, ketchup, jaune d'œuf)	
Le Mexicain (préparé).....	17,70 €
(Rumsteck haché, oignons, persil, moutarde, cornichons, sauce tomate, poivrons, sauce tex-mex, harissa)	
Le Roquefort (préparé).....	17,70 €
(Rumsteck haché, oignons, persil, moutarde, cornichons, roquefort, sauce anglaise)	
L'Italien (préparé).....	17,70 €
(Rumsteck, basilic, parmesan, oignons, persil, olives, moutarde, cornichon, sauce anglaise, tomates)	

Les Escalopes et les filets

LEGUMES AU CHOIX* Viande “ORIGINE FRANCE” 	
Escalope de Dinde Forestière	13,80 €
(Crème et champignons)	
Escalope de Dinde Fiorentina	14,10 €
(Jambon de pays, crème, champignons, fromage gratiné)	
 Escalope de veau Marsala	14,90 €
(Sauce marsala, escalope de veau, jambon blanc, champignons, fromage gratiné)	
Filet Mignon de Porc (230 g±).....	14,70 €
(Sauce chorizo)	
 Rougail Saucisses (250 g±).....	14,70 €

* **Légumes d'accompagnement au choix** :
Frites “maison”, haricots verts, riz, penne, pommes de terre grenaille, mogettes, salade

Les Pâtes

Pennes	
Bolognaise (Maison, pur bœuf).....	12,60 €
(Viande de bœuf hachée VBF, tomates, carottes, céleri, oignons)	
Carbonara	12,60 €
(Lardons, crème, œuf)	
Roquefort et poitrine fumée grillée	13,70 €
(Sauce roquefort + morceaux roquefort)	
 Océane	13,90 €
(Crevettes, moules, calamars, persillade, sauce tomate, crème)	
Saumon fumé et crème	13,90 €
Lasagnes Bolognaise  et salade verte	14,90 €
Lasagnes  et salade verte	13,20 €
(Épinards, chèvre, lardons)	

Supplément parmesan 1,10 €



Les Poissons

17,70 €
LEGUMES AU CHOIX*

Poisson du jour suivant arrivage cuisiné minute à la plancha (200 g±)
Sauce beurre blanc (à part)



Plat du Jour

11,70 € 

Du mardi au vendredi
UNIQUEMENT le midi sauf au mois d'août

 Coup de cœur du chef

Les Pizzas

Pâte à Pizza faite maison

CLASSIQUES

Margarita	9,50 €
(Sauce tomate, fromage, olives, origan)	
 Régina	11,90 €
(Sauce tomate, fromage, champignons frais, jambon, origan)	
Végétarienne	12,50 €
(Sauce tomate, fromage, champignons frais, oignons crus, artichaut, poivrons crus, tomates fraîches, olives, origan)	

Quatre Saisons	12,90 €
(Sauce tomate, fromage, champignons, jambon, artichaut, poivrons crus, tomates, olives, origan)	
Calzone (Chausson).....	13,80 €
(Sauce tomate, fromage, champignons frais, jambon, 2 jaunes d'œuf, origan)	

SPÉCIALES

Campionne	13,50 €
(Sauce tomate, fromage, chorizo, merguez, poivrons crus, jaune d'œuf, origan)	
 Kebab	13,50 €
(Sauce tomate, fromage, viande kebab, tomates, oignons crus, poivrons crus, sauce kebab)	
Angela	13,50 €
(Sauce tomate, fromage, champignons frais, lardons, gésiers, pommes de terre, jaune d'œuf, origan)	
Landaise	13,50 €
(Sauce tomate, fromage, morbier, oignons, pomme de terre, gésiers canard)	
Serrano	13,50 €
(Sauce tomate, fromage, tomate, jambon serrano en sortie de four, copeaux de parmesan, salade verte)	
Vendéenne	13,50 €
(Sauce tomate, fromage, moquette, jambon de pays, pesto, origan)	
Sicilienne	13,50 €
(Sauce tomate, fromage, jambon, anchois marinés, olives, câpres, origan)	
Burger	13,50 €
(Sauce tomate, fromage, tomate, viande hachée, oignons, cheddar, cornichon, sauce burger, origan)	

 Carbo	13,50 €
(Base crème, fromage, oignons crus, champignons frais, lardons, œuf, origan)	
Barbecue	13,90 €
(Sauce tomate, fromage, effiloché de porc, oignons, poivrons rouges, cheddar, sauce barbecue)	
Burrata	13,90 €
(Sauce tomate, fromage Burrata, jambon speck, tomate, origan, salade)	

Nos légumes sur nos pizzas sont frais et crus



MER

 Marine	13,50 €
(Sauce tomate, fromage, thon, oignons crus, anchois, crème, citron, câpres, origan)	
Norvégienne	13,60 €
(Sauce tomate, fromage, saumon fumé frais, crème, citron, ciboulette, origan)	
Pêcheur	13,90 €
(Sauce tomate, fromage, crevettes, moules, encornets, crème, pesto, citron, ciboulette, origan)	

FROMAGE Supplément miel possible 0,50 €

Ardéchoise	13,50 €
(Sauce tomate, fromage, fromage de chèvre, lardons, noix, crème, jaune d'œuf, origan)	
Normande	12,90 €
(Sauce tomate, fromage, jambon, coulommiers, crème, origan, salade verte)	
Gorgon	12,90 €
(Base crème, fromage, gorgonzola, poire, noix)	

 Quatre fromages	12,90 €
(Sauce tomate, fromage, chèvre, gorgonzola, reblochon, coulommiers, crème, origan)	
Savoyarde	13,90 €
(Base crème, fromage, lardons, pommes de terre, oignons crus, reblochon, crème, origan)	

Ingrédients en supplément.....1,10 €
(Sauf saumon, burrata et fruits de mer 6,00 €)

Burger

Burger du Jardin, frites et salade.....15,90 €
(Pain, sauce barbecue, oignon rouge, cheddar, tomate, cornichons, viande haché 180 g)

