



AU CHOIX :

Entrée – Plat 23 €


Entrée – Plat – Dessert 27 €

Plat – Dessert 21 €

ENTREES

<i>Ceviche de daurade royale aux agrumes et basilic</i>		11 €
<i>Gaspatcho, tartare et brochette de melon aux épices</i>		9.50 €
<i>Bille de fromage frais du Bois Rouzé, pané au sésame et caponata sicilienne</i>		9.50 €

PLATS

<i>Pluma Ibérique poêlée au poivre de cuméo, pommes de terre grenaille frites aux oignons nouveaux et moutarde à l'ancienne</i>		17 €
<i>Filet de lieu jaune rôti, sauce vierge aux olives, crémeux de petits pois au parmesan</i>		15 €
<i>Croustillant de légumes estivaux, concassé de tomates à la sauge</i>		13.50 €
<i>Assiette de fromages sélectionnés par la Ferme du Bois Rouzé (49)</i>	2 fromages	suppl +3 €
	3 fromages	suppl +5 €

DESSERTS

<i>Macaron aux framboises, coulis parfumé aux poivrons</i>	8 €
<i>Sablé Breton, crémeux chocolat blanc vanille aux fruits de saison</i>	8 €
<i>Duo de parfait glacé, Cointreau et griotte.</i>	7 €

INSPIRATION DU MOMENT

<i>Salade Gourmande – Melon, jambon de Vendée, mozzarella, tomates cerise semi confite et vinaigrette au pistou</i>	16 €
---	------

MENU ENFANT

<i>Steak haché, frites</i>	9 €
<i>Glace Artisanale du Moment ou coupe de fraises</i>	

*Toutes nos viandes sont d'origine française

Plat végétarien

CARTE DES BOISSONS

	Bouteille (75cl)	Demi-Bouteille (37.5cl)	Verre (12cl)
<u>VINS BLANCS</u>			
AOP Anjou Blanc, « Les Onnis », Domaine du Landreau	14€	8€	3.50€
AOP Touraine Chenonceaux, Dumnacus Vignerons	22€		
AOP Savennières, Château de Bellevue	27€	12€	4.50€
<u>VINS ROSES</u>			
AOP Chinon, « La Rose de Briançon », Domaine de la Jalousie	15€	8€	3.50€
IGP Pays d'Oc, « Gris Blanc », Gérard Bertrand	21€		
AOP Côtes de Provence, « Cuvée Golfe de St Tropez », V. de Grimaud	14€		3.50€
<u>VINS ROUGES</u>			
AOP Anjou Rouge, Domaine du Petit Clocher	14€	8€	3.50€
AOP Saumur Champigny, Dumnacus Vignerons	16€		3.50€
AOP Chinon, Dumnacus Vignerons	15€		
IGP Pays d'Oc, « Saint-Victor », Gérard Bertrand	20€		
<u>APERITIFS & SOFTS</u>			
Kir Vin Blanc (Cassis ou Pêche)	12cl	3€	
Kir Pétillant (Cassis ou Pêche) / Soupe Angevine	12cl	4€	
AOP Coteaux du Layon, Dumnacus Vignerons	12cl	4€	
Bière Blonde « La Piautre » 5.5°	33cl	4.60€	
Coca-Cola	33cl	3€	
Nectar de Poire Williams/ Pur Jus d'Orange Valrhona	25cl	3.50€	
Eau plate/ pétillante Plancoët	50cl	3€	1L 4€
<u>BOISSONS CHAUDES</u>			
Café/ Café Décaféiné		1.30€	
Thé « Kusmi Tea » (Thé Vert à la menthe Bio; Thé Earl Grey Bio)		2€	
Infusion « Kusmi Tea » (Camomille Bio)		2€	