

Entrée – Plat 23 €	AU CHOIX : Entrée – Plat – Dessert 27 €	Plat – Dessert 21 €
--------------------	---	---------------------

ENTREES

Langoustines au sésame Umami, tagliatelles de légumes	11 €
Raviole de légumes façon wok, bouillon à la sarriette	9.50 €
Oeuf parfait frit, mâche nantaise et chip's de lard fumé	9.50 €

PLATS

Tournedos de canard, brochette de pommes et fruits secs, jus au miel	17 €
Filet de maigre rôti, sauce crustacés et crème de courge	16 €
Risotto végétarien poireaux et shii také	13.50 €
Assiette de fromages sélectionnés par la Ferme du Bois Rouzé (49)	2 fromages suppl +3 €
	3 fromages suppl +5 €

DESSERTS

La soupe Angevine ; biscuit au Cointreau, mousse Crémant de Loire et segment d'orange	8 €
Amaretti praliné, crémeux chocolat caraïbe	8 €
Pavlova citron, coco et ananas	8 €

INSPIRATION DU MOMENT

Côte de cochon du Roc « cuite en basse température », jus à la Piautre	16.50 €
--	---------

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Steak haché, frites	10 €
Glace Artisanale du Moment ou cookie aux trois chocolats	

CARTE DES BOISSONS

	Bouteille (75cl)	Demi-Bouteille (37.5cl)	Verre (12cl)
<u>VINS BLANCS</u>			
AOP Anjou Blanc, « Les Onnis », Domaine du Landreau	16€	9€	4€
AOP Savennières, Dumnacus Vignerons	30€		6€
AOP Coteaux du Layon, Dumnacus Vignerons	18€		4.50€
<u>VINS ROSES</u>			
AOP Chinon, « La Rose de Briançon », Domaine de la Jalousie	16€	9€	4€
AOP Rosé de Loire, Dumnacus Vignerons	19€		4.50€
<u>VINS ROUGES</u>			
AOP Anjou Rouge, Domaine du Petit Clocher	16€	9€	4€
AOP Saumur Champigny, Dumnacus Vignerons	17€		4€
AOP St Nicolas de Bourgueil, Dumnacus Vignerons	17€		
AOP Cheverny, Dumnacus Vignerons	19.50€		5€
<u>APERITIFS & SOFTS</u>			
Kir Vin Blanc (Cassis ou Pêche)	12cl	3€	
Kir Pétillant (Cassis ou Pêche) / Soupe Angevine	12cl	4€	
Cointreau Spritz	15cl	6€	
Bière Blonde « La Piautre » 5.5°	33cl	5€	
Coca-Cola	33cl	3€	
Nectar de Poire Williams/ Pur Jus d'Orange Valrhona	25cl	3.50€	
Jus de raisin pétillant blanc ou rosé	12cl	3€	75cl 13€
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€	

NOS FOURNISSEURS

Savia (Viande)

Saumur 49

Pêcherie Océane (Poissons)

Mine d'Angers 49

La Ferme du Bois Rouzé (Fromages)

Beaucouzé 49

La Grande Maison (Légumes Bio)

Daumeray 49

La Cochonaille d'Olivier (Charcuteries)

Saint Barthélemy d'Anjou 49

Ostermann Jean-Pierre (Sel de Noirmoutier)

Noirmoutier en l'île

Domaine du Petit Clocher (Vins)

Cléré sur Layon 49

Dumnacus Vignerons (Vins)

Brissac Loire Aubance 49

Piautre (Bière)

La Ménitré 49

*Toutes nos viandes sont d'origine française

Plat végétarien