

AU CHOIX :

Entrée – Plat 23 €      Entrée – Plat – Dessert 27 €      Plat – Dessert 23 €

### ENTREES

<p>Le Saumon, filet flottante de saumon mariné à l'aneth, crème anglaise vodka.</p>	—		11 €
<p>Les Champignons, Pleurote, shiitaké et Paris en trois façons.</p>	—		9.50 €
<p>La Courge, Mille-feuille de courge, pain d'épices aux noisettes torréfiées et coppa de chez Olivier Brosset.</p>	—		10 €

### PLATS

<p>Le Cabillaud, Filet de Cabillaud rôti, sauce vierge exotique, crème de patate douce aux herbes.</p>	—		17 €
<p>Le Bœuf, Palets de joue de bœuf panés à la pistache, jus à l'Anjou rouge.</p>	—		16 €
<p>Couscous de légumes, falafels de pois chiche.</p>	—		13.50 €
<p>o Assiette de fromages sélectionnés par la Ferme du Bois Rouzé (49)</p>		<p>2 fromages suppl +3 €      3 fromages suppl +5 €</p>	

### DESSERTS

<p>La Pomme, Beignet de pommes d'Anjou, émulsion à la Piautre Ambrée.</p>	—		8 €
<p>Le Chocolat, Cylindre poire chocolat, sablés aux graines de sésame</p>	—		8 €
<p>Les Agrumes, Craquant au chocolat blanc, crémeux à la vanille et éventail d'agrumes</p>	—		8 €

### INSPIRATION DU MOMENT

Pavé de Rumsteck Rouge des Près, jus au whisky 18.50 €

### MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Steak haché, frites 10 €

Glace Artisanale du Moment ou cookie aux trois chocolats

\*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	16€	9€	4€
AOP Savennières, Dumnacus Vignerons	30€		6€
AOP Coteaux du Layon, Dumnacus Vignerons	19€		5€
<u>VINS ROSES</u>			
AOP Chinon, « La Rose de Briançon », Domaine de la Jalousie	18€	9€	4.50€
AOP Rosé de Loire, Dumnacus Vignerons	19€		5€
<u>VINS ROUGES</u>			
AOP Anjou Rouge, Domaine du Petit Clocher	17€	9€	4.50€
AOP Saumur Champigny, Dumnacus Vignerons	18€		4.50€
AOP St Nicolas de Bourgueil, Dumnacus Vignerons	19€		
AOP Cheverny, Dumnacus Vignerons	20€		5€
<u>APERITIFS &amp; SOFTS</u>			
Kir Vin Blanc (Cassis ou Pêche)	12cl	3.50€	
Kir Pétillant (Cassis ou Pêche) / Soupe Angevine	12cl	4.50€	
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	3.50€	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*

