

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

ENTREES

<i>La tomate,</i> Tartare de tomates aux aromates, œuf poché et pesto de roquette.	—		10.50 €
<i>Le melon,</i> Billes de melon et pastèque, sablé au bacon et mousse de fromage frais du Bois Rouzé.	—		9.50€
<i>Le maquereau,</i> En escabèche, tagliatelles de légumes croquants.	—		11 €

PLATS

<i>La pintade de Janzé,</i> Suprême, sauce aigre douce au vinaigre de framboise et rösti de pomme de terre.	—		17 €
<i>Le lieu jaune,</i> Filet rôti à l'huile de basilic et compotée d'aubergine.	—		17 €
<i>Le végétarien,</i> Brochette de légumes de saison, coulis de cœur de bœuf au basilic.	—		15 €
○ Assiette de fromages sélectionnés par la Ferme du Bois Rouzé (49)			2 fromages suppl +3 € 3 fromages suppl +5 €

DESSERTS

<i>La fraise,</i> Financier à la rhubarbe, nage de fraise.	—		8 €
<i>Le Chocolat,</i> Parfait glacé Manjari, chantilly à la framboise.	—		8 €
<i>Le citron,</i> Crèmeux, sablé et émulsion au basilic.	—		8 €

INSPIRATION DU MOMENT

Croustillant de fruits de mer aux légumes du moment et coulis de crustacés. 19.50 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Steak haché, frites. Glace Artisanale du Moment ou coupe de fraises

*Toutes nos viandes sont d'origine française



Plat végétarien

Glace Artisanale du Moment ou coupe de fraises

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 & 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

*Toutes nos viandes sont d'origine française



Plat végétarien