



## LE CHEF VOUS PROPOSE

### ENTREES

<i>La langoustine,</i> Allumette briochée aux langoustines, chutney mangue passion.		12.50 €
<i>Le végétarien,</i> Dahl de lentilles corail et légumes au lait de coco.		9.00 €
<i>Le champignon,</i> Tourte de shii také et rillauds façon goulaine.		11.50 €

### PLATS

<i>Le poisson,</i> Poisson de criée, poché au bouillon thaï, citronnelle et gingembre.		17.00 €
<i>Le veau,</i> Quasi de veau, sauce au bleu du Bois Rouzé et pommes pont neuf de patates douces.		18.50 €
<i>Les légumes,</i> Tarte tatin de légumes du moment, crème de champignons.		15.00 €
Assiette de fromages de la Ferme du Bois Rouzé (49)	2 fromages 3.00 €      3 fromages 5.00 €	

### DESSERTS

<i>L'ananas,</i> Ananas rôti à la fleur d'oranger, mousse à la vanille.		9.00 €
<i>Le Chocolat,</i> Dôme chocolat tonka, cœur praliné noisette, pop-corn caramélisé.		8.50 €
<i>La pomme et la poire,</i> Sablé breton, pomme et poire confites au miel sauce exotique.		8.50 €

### INSPIRATION DU MOMENT

Pulled pork, « effiloché » de porc roi rose, galette de pomme de terre sauce barbecue.	16.00 €
--	---------

### MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Steak haché, frites. Glace Artisanale du Moment ou Brownie.	10.00 €
---	---------

\*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*

-

### Prim'Anjou

*Angers 49*

-

### La Cochonaille d'Olivier (Charcuteries)

*Saint Barthélemy d'Anjou 49*

-

### Ostermann Jean-Pierre (Sel de Noirmoutier)

*Noirmoutier en l'île*

-

### Chocolat Valrhona

-

### Domaine du Petit Clocher (Vins)

*Cléré sur Layon 49*

-

### Dumnacus Vignerons (Vins)

*Brissac Loire Aubance 49*

-

### Piautre (Bière)

*La Méritré 49*

\*Toutes nos viandes sont d'origine française



Plat végétarien