

LE CHEF VOUS PROPOSE

ENTREES

Le fromage,

Fleuri du Bois Rouzé frit, et andouille de Guéméné.

10.50 €

Le saumon fumé,

Risotto à l'encre de seiche et saumon fumé, émulsion au lait de coco.

11.50 €

Les légumes de saison,

Raviole de légumes et petit épeautre à l'estragon.



9.00 €

PLATS

Le végétarien,

Galette végétarienne et rösti de pomme de terre, sauce curry breton.



15.00 €

Le poisson,

Poisson de criée au beurre rouge, samoussa de légumes aux algues.

17.50 €

Le bœuf,

Pavé de bœuf poêlé aux échaillons confits et rocher de pomme de terre.

18.00 €

Assiette de fromages de la Ferme du Bois Rouzé (49)

2 fromages 3.00 €

3 fromages 5.00 €

DESSERTS

Le chocolat,

Forêt noire façon Le Tournemine.

8.50 €

La pomme et la mangue,

Tarte tatin pomme, mangue émulsion au caramel beurre salé.

8.50 €

La vanille et l'ananas,

Macaron à la vanille cœur à l'ananas.

9.00 €

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 & 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 Ménitré 49

*Toutes nos viandes sont d'origine française



Plat végétarien