

LE CHEF VOUS PROPOSE

ENTREES

<i>Le fromage,</i> Fleuri du Bois Rouzé frit, et andouille de Guéméné.		10.50 €
<i>Le saumon fumé,</i> Risotto à l'encre de seiche et saumon fumé, émulsion au lait de coco.		11.50 €
<i>Les légumes de saison,</i> Raviole de légumes et petit épeautre à l'estragon.		9.00 €

PLATS

<i>Le végétarien,</i> Galette végétarienne et rösti de pomme de terre, sauce curry breton.		15.00 €
<i>Le poisson,</i> Poisson de criée au beurre rouge, samoussa de légumes aux algues.		17.50 €
<i>Le bœuf,</i> 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

<i>Le chocolat,</i> Forêt noire façon Le Tournemine.	8.50 €
<i>La pomme et la mangue,</i> Tarte tatin pomme, mangue émulsion au caramel beurre salé.	8.50 €
<i>La vanille et l'ananas,</i> Macaron à la vanille cœur à l'ananas.	9.00 €

INSPIRATION DU MOMENT

<i>Le canard,</i> Burger d'effiloché de canard et foie gras poêlé, chutney de fruits rouges. Pommes de terre grenaille frites et sucrose.	18.50 €
---	---------

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Steak haché, frites. Glace Artisanale du Moment ou Brownie.	11.00 €
--	---------

*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

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