

LE CHEF VOUS PROPOSE

ENTREES

Le fromage,

Cheesecake au fromage frais du Bois Rouzé et figue moelleuse 10.50 €

Le saumon fumé,

Dôme de saumon fumé et mousse de crabe aux herbes 11.50 €

Les légumes de saison,

Royal de petit pois, tartine et coulis de poivrons  9.00 €

PLATS

Le végétarien,

Tartelette sablée à l'aubergine, courgettes et tomate provençale  15.00 €

Le poisson,

Poisson de criée sauce pistou et crème de carottes au citron 18.00 €

Le bœuf,

Brochettes de bœuf marinées au teriyaki, écrasé de pomme de terre, coriandre et gingembre 18.00 €

Assiette de fromages de la Ferme du Bois Rouzé (49) 2 fromages 3.50 € 3 fromages 5.00 €

DESSERTS

Le chocolat,

Biscuit brownie, crémeux au chocolat blanc et citron vert, craquant chocolat 8.50 €

Le glacé,

Vacherin aux fruits rouges, émulsion basilic 9.00 €

Les framboises,

Galet à la framboise, streusel cacao et coulis à la vanille 9.00 €

INSPIRATION DU MOMENT

Le canard,

Burger d'effiloché de canard et foie gras poêlé, chutney de fruits rouges. 18.50 €
Pommes de terre grenaille frites et sucrine.

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 Ménitré 49

*Toutes nos viandes sont d'origine française



Plat végétarien