

LE CHEF VOUS PROPOSE

ENTREES

Le coquillage,	
Noix de Saint Jacques rôti, crumble d'artichaut aux noix sauce au chorizo Olivier Brosset	12.50 €
La cucurbitacée,	
Velouté de potimarron aux pépites de foie gras, pistou d'hiver	10.50 €
L'œuf,	
Brouillade d'œuf aux champignons parfumé à l'huile de truffe	9.00 €



PLATS

La volaille,	
Suprême de poulet fermier de Janzé caramélisé au miel de châtaignier Délices de miel , lentille verte d'Anjou façon carbonara	18.00 €
Le végétarien,	
Millet Perles d'Anjou gratiné à l'Aumailles du Bois Rouzé aux légumes de saison	15.00 €
Le poisson,	
Filet de poisson du marché, chutney de fruits secs, sauce aux balsamique et crème de patate douce	19.00 €
Assiette de fromages de la Ferme du Bois Rouzé (49)	5.00 €
	2 fromages 3.50 €
	3 fromages 5.00 €



DESSERTS

Le chocolat,	
Croustillant chocolat, banane au rhum, sauce créole	9.00 €
L'agrumes,	
Fondant à la châtaigne, crémeux aux agrumes	8.50 €
La poire,	
Dacquoise à la pistache et poire pochée à la fève de tonka	9.00 €

INSPIRATION DU MOMENT

La courge,	
Généreux velouté de courge aux noisettes du Piémont, chantilly au lard fumé.	15.50 €

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

CARTE DES BOISSONS

	Bouteille (75cl)	Demi-Bouteille (37.5cl)	Verre (12cl)
<u>VINS BLANCS</u>			
<i>AOP Anjou Blanc, « Les Onnis », Domaine du Landreau</i>	16€		4€
<i>AOP Savennières, Dumnacus Vignerons</i>	33€		6€
<i>AOP Coteaux du Layon, Dumnacus Vignerons</i>	19€		5€
<u>VINS ROSES</u>			
<i>AOP Chinon, « La Rose de Briançon », Domaine de la Jalousie</i>	20€	9€	4.50€
<i>AOP Rosé de Loire, Dumnacus Vignerons</i>	19€		5€
<u>VINS ROUGES</u>			
<i>AOP Anjou Rouge, Famille DENIS</i>	17€	9€	4.50€
<i>AOP Saumur Champigny, Dumnacus Vignerons</i>	21€		4.50€
<i>AOP St Nicolas de Bourgueil, Dumnacus Vignerons</i>	19€		
<i>AOP Cheverny, Dumnacus Vignerons</i>	21€		
<i>Eau plate/ pétillante Plancoët</i>	50cl 3€	1L 5€	
<u>BOISSONS CHAUDES</u>			
<i>Café / Café Décaféiné</i>	1.60€		
<i>Thé « Kusmi Tea » (Thé Vert à la menthe Bio; Thé Earl Grey Bio)</i>	2€		
<i>Infusion « Kusmi Tea » (Camomille Bio)</i>	2€		
<u>LES DIGESTIFS</u>			
<i>Cointreau</i>	2cl 3.50€	4cl 6€	
<i>Menthe pastille</i>	2cl 3.50€	4cl 6€	

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

-

Famille Denis (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

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

<i>Kir vin blanc (cassis ou pêche)</i>	<i>12cl</i>	<i>3.50€</i>
<i>Kir pétillant (cassis ou pêche)</i>	<i>12cl</i>	<i>4.50€</i>
<i>Américano maison</i>	<i>18cl</i>	<i>6.00€</i>
<i>Martini rouge</i>	<i>6cl</i>	<i>4.50€</i>
<i>Porto rouge</i>	<i>8cl</i>	<i>4.00€</i>
<i>Ricard</i>	<i>2cl</i>	<i>4.00€</i>
<i>Bière blonde « La Piautre » 5.5°</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00€</i>
<i>Bière du moment</i>	<i>33cl</i>	

SOFTS

<i>Coca-cola</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00€</i>
<i>Thé glacé</i>	<i>25cl</i>	<i>3.50€</i>
<i>Nectar de fraise</i>	<i>25cl</i>	<i>4.50€</i>
<i>Citronnade</i>	<i>25cl</i>	<i>4.50€</i>

BULLES SANS ALCOOL

<i>Coupe de jus de raisin pétillant rosé ou blanc</i>	<i>12cl</i>	<i>3.50€</i>
<i>Le formidable, jus de raisin pétillant, rosé ou blanc</i>	<i>75cl</i>	<i>12.00€</i>

