

L'INSPIRATION DU WEEKEND

Servie Samedi - De 19h à 20h45
et Dimanche - De 12h à 14h

DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE*

L'ARDOISE <i>Charcuterie, Fromages ou Mixte</i>	PETITE 8.50€	GRANDE 14.00€	L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE VBF (280GR) <i>Salade et un Accompagnement au choix : Frites Maison, Pommes Grenaille ou Ratatouille Sauce au choix : Poivre, Roquefort, Tartare ou Échalotes</i>	22.50€
CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE		6.50€	PENNES AUX CHAMPIGNONS EPINARDS	14.20€
LA SALADE CÉSAR <i>Filet de Poulet, Parmesan, Sauce Crèmeuse aux Anchois, Croûtons</i>	8.50€	15.00€	CAFÉ GOURMAND	7.50€

* Ces plats n'entrent pas dans les menus

LES MENUS

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT
26.00€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
32.00€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT
38.00€

LE MENU ENFANT 10.00€
(JUSQU'À 12 ANS)
*Filet de Poulet (Frites, Pommes Grenaille ou
Ratatouille)
ou Pennes à la Bolognaise
Fondant au Chocolat ou Glace
Un sirop à l'eau*

LE MENU GOLFEUR 19.00€
(UNIQUEMENT LE DIMANCHE)
*Bavette d'Aloyau (180gr), Confit d'Echalotes ou
Pennes à la Bolognaise ou Salade César
Café Gourmand
Un verre de vin ou un chose*

NOS ENTRÉES - 11.00€

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, GRAINES DE COURGES
TORRÉFIÉES, ESPUMA DE FROMAGE BLANC

RILLAUDS CARAMELISÉS, OEUF MOLLET
ET CRÈME DE CHAMPIGNONS

NOS FROMAGES - 7.00€

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

NOS PLATS - 20.00€

MAGRET DE CANARD RÔTI, CONFIT DE
CHOUX, POMMES GRENAILLES RISSOLÉES ,
JUS CORSÉ

DOS DE MERLU , FENOUIL BRAISÉ ,
MOUSSELINE FINE DE BETTERAVE ROUGE,
ÉMULSION AU THYM FRAIS

NOS DESSERTS - 9.00€

POIRES POCHÉES AU VIN FAÇON TARTE

RELIGIEUSE AU CHOCOLAT BLOND DULCEY



Tous nos produits sont Faits Maison. Toutes nos viandes sont d'origine France.
Une carte des allergènes est à votre disposition. Service Compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A Consommer avec modération