

CARTE BISTRONOMIQUE

Servie les soirs et le Dimanche midi



POUR COMMENCER*

	PETITE	GRANDE
L'ARDOISE <i>Charcuterie, Fromages ou Mixte</i>	8.50€	14.00€
CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE		6.50€
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON ET CONDIMENTS		7.00€
LE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS <i>Et sa crème gingembre aneth</i>		9.50€
PLANCHE GOURMANDE <i>Magret fumé maison, crottin fermier bio "Le Vazereau", confiture et toast</i>		13.00€



Optez pour une pizza Reine ou Angevine à partager à l'apéritif

DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE*

LA SALADE CÉSAR AU POULET	15.00€
AU SAUMON FUMÉ MAISON	16.00€
L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE VBF (280GR) <i>Salade et Frites Maison ou Pommes Grenailles ou Légumes du moment. Sauce au choix : Echalotes, Tartare ou Roquefort</i>	23.50€
PIZZA REINE <i>Sauce tomates maison, Champignons blancs, Jambon blanc, Mozzarella, Origan</i>	11.50€
PIZZA ANGEVINE <i>Crème fraîche, Sainte Maure frais, Mini Rillauds, Oignons confits</i>	12.50€

* Ces plats n'entrent pas dans les menus

NOS ENTRÉES - 11.00€

VELOUTÉ DE POTIMARRON, MASCARPONE, NOISETTES TORRÉFIÉES, CHIPS DE PAIN
SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE ET AUX HERBES, PANACHÉ DE SALADES À L'HUILE DE NOIX, CHANTILLY CITRON
MAGRET VENDÉEN FUMÉ, POIRES D'ANJOU CARAMÉLISÉES AU MIEL, VINAIGRE DE SOJA

NOS PLATS - 20.00€

DORADE GRISE SNACKÉE, MOUSSELINE FINE DE PANAIS, TOMBÉE D'ÉPINARDS AU BEURRE DEMI-SEL, CAROTTES BRAISÉES, SAUCE AU CRÉMANT DE LOIRE
FILET DE BOEUF À LA PLANCHA, PONT NEUF DE PATATES DOUCES, CONFIT DE CHOU BLANC, ÉCHAILLON GRILLÉ, JUS CORSÉ
SUPRÊME DE POULET FERMIER DE LOUÉ (72), BRISURES DE CHÂTAIGNES, OIGNONS GRELOTS, CHAMPIGNONS FRAIS SAUTÉS, POMMES GRENAILLES RISSOLÉES, JUS COURT
NOTRE ASSIETTE VÉGÉTARIENNE* MOUSSELINE DE PANAIS, TOMBÉ D'ÉPINARD, CHOU BLANC CONFITS, ECHAILLONS, OIGNONS GRELOTS ET CHAMPIGNONS <i>*Sans gluten **Vegan sur demande</i>

NOS FROMAGES - 7.00€

CROTTIN FERMIER BIO "LE VAZEREAU" RÔTI AU MIEL ET HERBES DE PROVENCE, TOAST GRILLÉ ET SALADE

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

NOS DESSERTS - 9.00€

NOTRE SAVARIN FAÇON BABA AUX FIGES (ALCOOL À PART)

TARTE CHOCOLAT MERINGUÉ ("GRAND CRU CARAÏBE 66%" VALRHONA)

CAFÉ GOURMAND (CLAFOUTIS POMMES, BROWNIE NOIX DE PÉCAN, TARTE CITRON & GLACE)

LES MENUS

ENTRÉE - PLAT

OU

PLAT - DESSERT

27.00€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

33.00€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

39.00€

LE MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

10.00€

*Filet de poulet - frites ou
Pizza mozzarella - jambon
Brownie au chocolat ou Glace
Sirop à l'eau*

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