

CARTE BRASSERIE

Servie pour le déjeuner de Mardi à Samedi



POUR COMMENCER*

	PETITE	GRANDE
L'ARDOISE <i>Charcuterie, Fromages ou Mixte</i>	8.50€	14.00€
CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE		6.50€
LE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS <i>Crème citronnée</i>		9.50€
FOIE GRAS DE CANARD <i>Confiture de figues et toasts grillés</i>		9.50€
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON		7.00€



LA GRANDE PLANCHE "TAPAS À PARTAGER"
3 ASSORTIMENTS AU CHOIX = 19.80€
5 ASSORTIMENTS AU CHOIX = 29.80€



Optez pour une pizza à partager à l'apéritif

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
LA SALADE CÉSAR AU POULET	8.50€	15.00€
LA SALADE AU SAUMON FUMÉ MAISON	9.50€	16.00€
LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD <i>Salade, Toasts de Saint Maure frais, Lardons, Fruits Secs, Croutons</i>	8.00€	14.00€

LES PIZZAS

REINE <i>Sauce tomates maison, champignons blonds, Jambon blanc, mozzarella, origan</i>	11.50€
ANGEVINE <i>Crème fraîche, Sainte Maure frais, mini rillauds, Oignons confits</i>	12.50€
PROSCIUTTO <i>Sauce tomates maison, tomates cerises, mozzarella, prosciutto, parmesan, roquette</i>	13.50€
SUPP. OEUF	1.00€

LES PLATS

BAVETTE D'ALOYAU (180GR), CONFIT D'ÉCHALOTES	13.50€
ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE VBF (280GR) <i>Sauce au choix : Tartare, Roquefort, Échalotes Frites ou Pommes Grenailles ou Légumes du moment</i>	23.50€
LE POISSON DU MOMENT <i>voir ardoise</i>	12.50€
PLAT DU JOUR <i>voir ardoise</i>	11.90€

LES DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES, SALADE	7.00€
CRÈME BRÛLÉE	6.90€
LE VÉRITABLE CHEESECAKE NEW-YORKAIS <i>et son coulis de fruits rouges</i>	7.50€
GÂTEAU AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLÉE	6.50€
CAFÉ GOURMAND	7.50€
LA TARTE TATIN ET COULIS CAMEL	7.00€

LES MENUS

LE MENU GOLFEUR

PLAT+DESSERT+VIN

19.00€

*Bavette d'Aloyau (180gr), Confit d'Échalotes ou Pizza Reine ou Salade César
Café Gourmand
Un verre de vin ou un chose*

LE MENU ARDOISE

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

14.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

19.80€

*Terrine ou Petite Salade au choix (César ou Saumon ou Chèvre)
Plat du Jour ou Poisson du Moment ou Pizza Reine
Gâteau au Chocolat ou Crème Brûlée*

LE MENU ENFANT

10.00€

(JUSQU'À 12 ANS)

*Filet de Poulet - Frites
ou Pizza Mozzarella - Jambon
Gâteau au Chocolat ou Glace
Un 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

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 citronnée</i>		9.50€
FOIE GRAS DE CANARD <i>Confiture de figues et toasts grillés</i>		9.50€



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

DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE*

LA SALADE CÉSAR AU POULET	15.00€
LA SALADE 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€

TARTARE DE SAUMON AU CITRON VERT ET ANETH,
CRÈME LÉGÈREMENT RELEVÉE, ROQUETTE

TERRINE DE FOIE GRAS AU LAYON,
COULIS DE MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION

GASPACHO DE COURGETTES AU PARMESAN,
CHIPS DE PAIN

NOS PLATS - 20.00€

MAGRET DE CANARD, CAVIAR D'AUBERGINES,
TOMATES CERISES AU THYM,
POLENTA CROUSTILLANTES ET JUS CORSÉ

DOS DE CABILLAUD SUR PEAU,
POIVRONS CONFITS,
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE,
ÉMULSION BASILIC

PALERON DE VEAU BRAISÉ CUISSON DE 5H,
COURGETTES RONDES GRILLÉES,
POMMES GRENAILLES,
RADIS ROSES RÔTIS ET JUS COURT

NOTRE ASSIETTE VÉGÉTARIENNE*
(ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, TOMATES CERISES RÔTIES,
POIVRONS CONFITS, COURGETTES RONDES GRILLÉES,
ÉMULSION AU BASILIC**)

*Sans gluten **Vegan sans l'émulsion basilic

NOS FROMAGES - 7.00€

TOASTS DE SAINTE MAURE DE TOURAIN RÔTI AU
MIEL ET ROQUETTE

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

NOS DESSERTS - 9.00€

NOTRE SAVARIN FAÇON BABA AUX PÊCHES
(ALCOOL À PART)

LE SAINT HONORÉ CHOCOLAT

CAFÉ GOURMAND
(CHEESECAKE, TARTE TATIN, FONDANT AU CHOCOLAT,
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
Gâteau 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