

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 gingembre aneth</i>		9.50€
PLANCHE GOURMANDE <i>Magret fumé maison, crottin fermier bio "Le Vazereau", confiture et toast</i>		13.00€
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€
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€
LANDAISE <i>Crème fraîche, magret fumé, pousse épinard, champignon et mozzarella</i>	14.00€
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€
CLAFOUTIS AUX POMMES, COULIS CAMEL	6.50€
BROWNIES AU CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN, GLACE VANILLE	7.20€
CAFÉ GOURMAND <i>clafoutis pommes, brownies, tarte citron</i>	7.50€
LA TARTE AU CITRON ET COULIS AGRUMES	6.90€

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 Chèvre)
Plat du Jour ou Poisson du Moment ou Pizza Reine
Brownies au Chocolat ou Crème Brûlée*

LE MENU ENFANT

10.00€

(JUSQU'À 12 ANS)

*Filet de Poulet - Frites
ou Pizza Mozzarella - Jambon
Brownies 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 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 SALADE 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, MOUSSELIN FINE DE PANAIS, TOMBÉ D'ÉPINARD AU BEURRE DEMI-SEL, CAROTTES BRAISÉES, SAUCE AU CRÉMANT DE LOIRE
FILET DE BOEUF À LA PLANCHA, PONT NEUF DE PATATES DOUCES, CONFIT DE CHOUX BLANC, ÉCHAILLON GRILLÉ, JUS CORSÉ
SUPRÊME DE POULET FERMIER DE LOUÉ (72), BRISURE DE CHÂTAIGNES, OIGNONS GRELOTS, CHAMPIGNONS FRAIS SAUTÉS, POMMES GRENAILLES RISSOLÉES, JUS COURT
NOTRE ASSIETTE VÉGÉTARIENNE* MOUSSELIN DE PANAIS, TOMBÉ D'ÉPINARD, CHOUX BLANC CONFITS, ECHAILLONS, OIGNON 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 FIGUES (ALCOOL À PART)

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

CAFÉ GOURMAND (CLAFOUTIS POMMES, BROWNIES 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
Brownies 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