

# DOMAINE DU MOULIN CAVIER BRASSERIE TRADITIONNELLE

## Les Entrées

- Foie gras de canard maison confit d'oignons au Layon 11,90€
- Croquettes de thon aux arômes Thaï, mayonnaise au curry 6,90€
- Esturgeon français fumé maison, salade de pommes de terre, oignons pickles, harenga et câpres tiges 8,90€
- Œuf parfait façon bénedicte au chorizo 6,50€

## Les Viandes

- Plat du jour (le midi seulement, sauf dimanche et jour férié) 8,90€
- Le cochon français sur paille label rouge en cromesquis sauce barbecue 12,50€
- La cuisse de poulet de Janzé label rouge désossé et laquée au miel 13,50€
- Filet de boeuf race à viande, beurre maître d'hôtel 19,90€
- Tartare de boeuf au couteau servi avec ses condiments 15,90€

## Les Poissons

- Fish and chips de cabillaud, sauce curry au yaourt grec 16,60€
- Filet de carrelet snacké, sauce vierge aux agrumes 12,50€
- Tagliatelles façon Alle Vongole (coques, vin blanc, persil, pointe de crème) 12,90€

## Les Grandes Assiettes

- Salade Angevine 12,50€  
Mâche, tomates cerises, oignons, rillauds maison, noix, œuf dur, petits chèvres
- Salade César 12,10€  
Salade, blanc de poulet, tomates cerises, œuf dur, croûtons, parmesan, sauce césar
- Assiette dégustation 14,90€  
Terrine de foies de volailles maison, croquettes de thon, esturgeon français fumé maison, toast au chèvre, jambon de serrano, salade verte
- Sushis bowl 13,10€  
Riz sushi, avocat, bettraves, oignons pickles, crevettes, carottes, esturgeon français fumé maison, sésame, vinaigrette soja citron vert

## Les Pizzas

Pâte à pizza maison à base de farine bio

11,90€  
(Salade verte + 2.30€)

- Royale  
base tomate, mozzarella, oignons rouges, champignons de Paris, jambon blanc, crème fraîche, persillade, jaune d'œuf cru
- 4 fromages  
base tomate, mozzarella, camembert, chèvre, bleu, reblochon
- Tuna  
base tomate, thon, mozzarella, oignons rouges, poivrons, persillade, crème fraîche, olives
- Savoyarde  
base crème vin blanc, mozzarella, oignons rouges, jambon Serrano, pommes de terre, reblochon
- Carbonara  
base crème, mozzarella, oignons rouges, lardons, jambon blanc, jaune d'œuf cru
- Végétarienne  
base tomate, mozzarella, haché végétarien maison, poivrons marinés, avocat
- Spézia  
base tomate, mozzarella, poivrons confits, oignons rouges, chorizo, merguez, olives noires
- Burger  
base tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, cheddar, cornichons, frites, sauce burger
- Calzone  
base tomate, mozzarella, jambon, champignons, jaune d'œuf
- Façon César  
base crème, mozzarella, poulet, parmesan, roquette, croûtons, sauce césar, tomates cerises
- Chèvre miel  
base crème, mozzarella, cabécou, miel, roquette, noix

## Formule Pizza

1/2 Pizza  
+  
salade en miroir  
8,90€  
formule disponible sur la César, la Spézia,  
la Royale et la Végétarienne

## Menu du jour

(Entrée + plat + dessert)  
Consultez l'écran  
Servi le midi  
sauf dimanche et jours fériés  
16,90€



## Les Accompagnements

Riz thaï • Frites • Salade verte  
Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches  
Wok printanier



## Les Burgers et Frites

Pain aux céréales de fabrication artisanale

- Burger Boeuf 12,20€  
Pain burger, cheddar, emmental, tomates, oignons rouges, salade, sauce burger maison, steak haché Charolais
- Double Burger Boeuf 16,50€  
Pain burger, cheddar, emmental, tomates, oignons rouges, salade, sauce burger maison, 2 steaks hachés Charolais
- Burger Poulet curry 12,30€  
Pain burger, sauce curry maison, tenders de poulet maison, cheddar, emmental, tomates, oignons rouges, salade
- Burger Végétarien 11,00€  
Pain burger, steak végétal maison, cheddar, sauce burger végan maison, carottes, haricots rouges, oignons pickles, salade

## Douceur épicurienne



Assiette de 3 fromages  
de l'affineur Chef Xavier THURET  
accompagné de son verre de vin

7,00€



## Les Desserts Maison

- La cerise en trompe l'oeil 6,90€
- Crémé d'Anjou au coulis de fruits rouges 6,40€
- Tiramisu banane Nutella 6,10€
- Sphère tout chocolat 6,50€
- Salade de fruits frais maison 5,60€
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges 4,90€



## Les Desserts Glacés

Sorbets et crèmes glacées de fabrication artisanale française

- Chocolat Liégeois 6,90€  
2 boules glace chocolat noir Suisse, sauce chocolat, chantilly
- Dame Blanche 6,90€  
2 boules glace vanille bourbon de Madagascar, sauce chocolat, chantilly
- Café Liégeois 6,90€  
2 boules de glace café 100% pur arabica Colombia, sauce café, chantilly
- Guérandaïse 6,90€  
1 boule de glace vanille bourbon de Madagascar, 1 boule de glace caramel au beurre de baratte et au sel de Guérande, sauce caramel maison, chantilly
- Bounty 6,90€  
1 boule de glace noix de coco, 1 boule de glace chocolat noir Suisse, sauce chocolat, chantilly
- Coupe au choix 2 boules 4,90€  
3 boules 5,90€

Glace :  
• Vanille bourbon de Madagascar  
• Chocolat noir Suisse  
• Caramel au beurre de baratte et au sel de Guérande  
• Café 100% pur arabica Colombia  
• Menthe aux copeaux de chocolat  
• Barbe à papa  
• Pistache  
• Rhum-raisins saint James  
• Nougat de Montélimar  
• Cointreau

Sorbet :  
• Fraise  
• Fruit de la passion  
• Framboise  
• Citron jaune de Sicile  
• Cassis noir de Bourgogne  
• Noix de coco

## Café Glace



Boule de glace au choix  
+  
Café  
3,00€

## Café Gourmand

Mignardises de desserts  
+  
Café ou Thé  
9,10€



## Dimanche midi

Menu à 25€  
Entrée + plat + dessert

Seulement le dimanche midi