

Sur demande menu végétarien, végan, sans gluten.....

NOS MENUS A L'ARDOISE

Le midi du Mardi au Vendredi, sauf jours fériés

Entrée plat et fromage ou dessert	MIDI 15€	LE SOIR 18€
Entrée plat ou plat dessert	MIDI 13,50€	LE SOIR 16,50€

(Plateau de fromages +5€)

**Le samedi, le menu (entrée, plat, brie ou dessert)
21€ sauf jours fériés. (plateau de fromages +5€)**

Soirée étape: commercial ayant réservé en direct ou sur le site des logis de France en SE

Soirée étape 85€ entrée plat ou plat dessert

Soirée étape 87€ entrée, plat,fromage ou dessert

Soirée étape 89€ entrée plat fromage et dessert

Soirée étape à la carte avec suppl en fonction des plats choisis

NOS MENUS ENFANTS

Le moussaillon 10€ (plat, dessert) - Le moussaillon 12€ (entrée, plat, dessert)

Salade de chèvre OU tomate OU terrine

Poisson OU émincé de volaille OU steak haché

Tarte OU glace OU salade de fruit

½ part adulte = ½ tarif

La carte

Nos entrées

Entrée menu sur ardoise (sauf dimanche et jours fériés) 6€

Rillettes de la mer 7€

Petite salade melon betterave et sorbet betterave framboise vinaigre balsamique 7€

Terrine du chef et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits 7€

Flan aux noix de pétoncles et crème de moules 9€

Salade de tomates , Sérrano et burrata et sorbet tomate basilc 12€

Salade César poulet parmesan et melon 12€

Marmite de moules marinière, roquefort , à la crème ou au chorizo 13€

Foie gras de canard aux figues et son pain aux fruits secs 13€

Assiette de bulots 12€ Assiette de crevettes 12€ Assiette de bulots et crevettes 16 €

6 huîtres n°3 bretagne : 12€ 12 huîtres n°3 bretagne: 22€

Nos frites sont faites maison et sont cuites dans la graisse de bœuf

La mer à ses caprices , une rupture de produit peut être occasionnée

Plaisir d'offrir : Vous cherchez une idée cadeau commandez vos chèques cadeaux

Nos plats

- Plat du jour menu à l'ardoise (sauf le dimanche et jours fériés) 11€**
Marmite de moules marinières, roquefort, à la crème ou chorizo frites 14€
Filet de cabillaud ou merlu au beurre blanc 15€
Sandre beurre blanc 17 €
Filet de Maigre rôti beurre persillé 17€
Anguilles sauvages beurre persillé (origine France) 23€
Bavette d'aloiau Angus sauce poivre 17€
Côte de veau jus anjou rouge et myrtilles (origine france) 19€
Souris d'agneau confite échalotes estragon 18€
Burger (steak haché Angus ,oignons confits , lard grillé , tome angevine et moutarde ancienne 16€
Faux filet rouges des prés sauce au poivre 21€

Nos desserts

- Plateau de fromages : 3 fromages sur salade 6€ 5 fromages sur salade 9€**
Dessert menu à l'ardoise 6€
Cœur coulant chocolat glace maison Snickers 8€
Tarte citron vert basilic et crème glace Maison citron basilic 9€
Mille-feuille fraise , crème mousseline et coulis fruits rouges et sorbet Maison fruits rouges 9€
Tuile aux fruits frais , sorbet et coulls 9€
Écllosion : Sphère chocolat, glace vanille, compotée de rhubarbe, crumble et caramel beurre salé 10€
Palais gourmand 4 desserts : 9€ Café ou thé gourmand 9€ Café plaisir ou thé plaisir 11 €
Glace ou sorbet : (Demander la carte des glaces)

Vente à emporter: Fruits de mer, foie gras, plat, menus, dessert...faites votre demande

NOS APERITIFS

- KIR (8 cl) (crème de fruit, sauvignon)	3.90
- KIR ROYAL (8 cl) (crème de fruit, mousseux)	4.20
- KIR BRETON (8CL) (crème de fruit, cidre)	4.00
- KIR CREMANT (8 cl) (crème de fruit, crémant)	5.80
- KIR IMPERIAL (8 cl) (crème de fruit, champagne)	7.90
- RICARD, PASTIS (2 cl, 45%)	4.00
- SUZE (5 cl, 15%), PINEAU (5cl, 15%)	4.20
- MARTINI (5cl, 14.4%), muscat (5cl, 15.5%)	4.20
- PORTO (5 cl, 17%), GUIGNOLET (5cl, 15%)	4.20
- WHISKY (4cl)	6.00
- ABERLOUR 10 ans d'âge (4 cl), BOURBON (4cl)	7.50

NOS COCKTAILS MAISON AVEC ALCOOL

-APEROL SPRITZ(12cl) : Apérol, prosecco, un trait d'eau gazeuse	7.50
-AMERICANO maison (12cl) : Noilly prat, cinzano, campari	8.00
-SOUPE ANGEVINE (9cl) : Cointreau, jus de citron, pétillant	5,20
-MOJITOS(12cl) : Citron vert, rhum blanc, menthe, sprite	6.50
-LAGON BLEU(12cl) : jus d' ananas, rhum et curaçao	6.50
- COCKTAIL DU MOMENT (9cl) : Cointreau, Crémant de Loire, sirop fraise	6,10

SANS ALCOOL

- MOJITOS (12cl) : Citron vert, menthe, sprite	5,00
-TROPICAL (9cl) : Multi fruits, sirop de fraise	4.30

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, décafeiné	1.90	Double espresso	3.20	Cappuccino	3.50	Thé, Infusion	3.20
-----------------	------	-----------------	------	------------	------	---------------	------

NOS DIGESTIFS : 5.30

Carte des boissons

LES EAUX Vittel, Evian, Badoit, San pellegrino : 100 cl : 5.00 50 cl : 4.00

LES JUS DE FRUITS ET SODAS

Jus (25cl) : pomme, tomate, orange, ananas 3.00

Sodas (25 cl) : orangina, coca, sprite, ice tea, schweppes, perrier 3.10

Bières : pression : Leffe ou Mosbrau 25cl : 3.90 50cl : 7.10

Bouteille alcool et sans alcool (25cl) : 3.60 Cidre Artisanal (Kerné) : 75cl 17,00 25cl 3,50

NOS VINS AU VERRE OU AU PICHET

	Verre		Pichet	
	12 cl	25cl	48cl	1 litre
Sauvignon	4.00	7.10	12.50	23.00
Muscadet	4.20	7.40	13.50	25.00
Savennière	6.30			
Rosé de Loire	4.00	7.10	12.50	23.00
St chinian rosé	4.20	7.40	13.50	24.50
Anjou rouge	4.00	7.10	12.50	23.00
St Nicolas de Bourgueil	4.20	7.50	13.50	25.00
Côtes du Rhône	4.80	7,90	16,00	29,00

Liquoreux et pétillants

	Verre	Bouteille
Coteaux de la Loire	5.60	26.00
Coteaux du Layon	6.30	32.00
Bonnezeaux	6.80	39.00
Coteaux de l'Aubance	6.60	34.00
Malvoisie	6.00	28,00
Crémant de Loire	5.60	28.00
Champagne	7,50	49,00

Carte des vins
Vins rouges du val de Loire

	75cl	37.5cl
- ANJOU ac ROUGE « Domaine le mont » Prop. : Mr Robin à faye d' Anjou	22.50€	
-ANJOU ac ROUGE « Château de Putille » Prop. : Mr Delaunay à la Pommeraye	22.00€	
-ANJOU ac GAMAY « Château de Putille » Prop, : Mr Delaunay à la pommeraye	20,50€	
-ANJOU VILLAGE ac « Domaine de la Gerfaudrie » Prop. : Mr Bourreau à Chalonnes sur Loire	25,50 €	
-ANJOU VILLAGE bio ac « La croix de mission » Prop. : Mr Lebreton à St Jean des mauvrets	35,00€	25€ (50 cl)
-ANJOU ac ROUGE «Domaine du Haut Puiset » Prop. : Mr Denis à Mesnil en Vallée	22,00 €	
-ANJOU ac ROUGE « Domaine Onillon » à Montjean sur Loire	22,00€	
- SAUMUR CHAMPIGNY ac « Domaine de la Perruche » à Montsoreau	33.00 €	19,50€
- ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « tradition » « la Chevalerie » Prop. : Mr Bruneau JC st Nicolas de Bourgueil	26,00 €	15.00€
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « vieilles vignes » « la Chevalerie »	29.00€	
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « élevé en fût de chêne » la Chevalerie	33,00€	
- CHINON ac « Les Tressottes »	26,00 €	14,50€
-SANCERRE ac « Domaine Philippe Raimbault » à Sury en vault	37,00 €	
-MENETOU SALON ac « Domaine Patrick Noël » à St Satur	34,00 €	

ROSE

-ROSE DE LOIRE ac	« Château de Putille » Prop. : Mr Delaunay à la Pommeraye	22.50€	
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac	« la Chevalerie » Prop. : Mr Bruneau JC St Nicolas de Bourgueil	26.50€	

BLANC

-Cépage « SAUVIGNON »	« Domaine du Haut Puiset » Prop. : Mr Denis à Mesnil en Vallée	22.00€	13.00€
-MUSCADET ac	« Domaine du Haut Plessis » à la Chapelle St Florent	23.50€	
-ANJOU ac BLANC	« Château de Putille » à la Pommeraye	21,50€	
-SAVENNIERE ac	« Château de Bellevue »	38.00€	
-CHARDONNAY ac	« Domaine de la Gerfaudrie » Prop, : Mr Bourreau à Chalonnes sur Loire	22,00€	13,00€
-POUILLY FUME ac	« Vignes de Chantenais » Prop. : Mr Patrick Noël à St Satur	46.00€	
-SANCERRE ac	« Domaine philipe Raimbault » à Sury en Vaux	37.00€	
-MENETOU SALON ac	« Domaine Patrick Noël » à St Satur	37,00€	
-SAUMUR BLANC ac	« Château de la Durantière » à Montreuil bellay	25,50€	

-

De Vignobles en Vignobles

	75 cl	37.5cl
<u><i>ROSE</i></u>		
-COTE DE PROVENCE ac « Les barescas » Les caves de St Ronain	25.00€	13.50€
-VENTOUX « Terre et Ambre » à Caromb »	21,00€	
<u><i>ROUGE</i></u>		
-COTES DU RHONE « Le Vallon aux galets à Nimes »	24.50€	
-BORDEAU « Château Campot lafont »	(2019) 22,00€	
-COTE DE BOURG ac « Chateau coudrée- nodoz »	(2018) 25.50€	(2019) 15,50€
-HAUT MEDOC ac cru bourgeois « Château Hennebelle »	(2012) 35.00€	
-CABERNET SAUVIGNON Pays d ' Oc	(2016) 21,00 €	
<u><i>BLANC</i></u>		
-RIESLING ac Prop. : Mr Fritsch à Kientkeim	29.00€	18,00€
-GEWURZSTRAMINER ac Prop.: Mr Fritsch à Kientkeim	35,00€	
-PINOT GRIS ac Prop.: Mr Fritsch à Kientkeim	28,00€	17,00 €