

**1er octobre au 31 mars le restaurant sera fermé
dimanche soir, lundi et mardi**

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 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 (à la carte en 1/2 part)

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 Ou Mousse chocolat ou Pain perdu

Menu douceur angevine 28 €

***Oeuf poché sur pain aillé grillé
et crème de champignons et lard séché***

***Terrine du chef et sa confiture d'oignons
petit pain aux fruits***

Filet de lieu beurre blanc

Filet mignon de porc sauce aux cépes

Cœur coulant chocolat glace maison Snickers

***Tarte poire amandine
sorbet poire cannelle et caramel beurre salé***

Suggestions du jour

La carte

Nos entrées

- Entrée menu sur ardoise (sauf dimanche et jours fériés) 7€***
Oeuf poché sur pain aillé grillé et crème de champignons et lard séché 8€
Terrine du chef et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits 8€
Palourdes farcies et crème de poireaux 11€
Joues de loup de mer , tagliatelles de légumes et crème chorizo 11€
Chèvre rôti sur poire et lardons , mesclum vinaigre de cidre 13€
Foie gras de canard aux figues , petit pain de campagne 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

Vente à emporter: sur demande

Nos plats

**Plat du jour menu à l'ardoise (sauf le dimanche et jours fériés) 12€
(Végétarien) Poêlée de champignons sur brioche grillée et salade 14€**

Sandre beurre blanc 19€

Anguilles sauvages beurre persillé (origine France) 23€

"Coquille st jacques de la baie de st brieuc au beure persillé 25€

Burger (steak haché Angus ,oignons confits , lard grillé , tome angevine et moutarde ancienne 16€

Suprême de volaille sauce aux cépes 17€

Bavette d'aloiau Angus sauce poivre 18€

Souris d'agneau confite échalotes estragon 19€

Faux filet sauce poivre (Rouge des Prés ou Charolais selon arrivage) 23€ *

Les frites sont maisons et cuites dans la graisse de bœuf

Nos desserts

Plateau de fromages : 3 fromages sur salade 5€ 5 fromages sur salade 8€

Dessert menu à l'ardoise 7€

Cœur coulant chocolat glace maison Snickers 9€

Tarte poire amandine , sorbet poire cannelle et caramel beurre salé 9€

Pavlova rhubarbe fraise , sorbet et coulis 10€

Autour de l'agrûme : cremeux, agrumes, meringues 10€

Écllosion : Sphère chocolat, glace vanille, 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)

Spécial noel : menu à emporter à prendre le 24 décembre avant 12h

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
- WHISKY coca ou orange (4cl)	7,00
- ABERLOUR 10 ans d'âge (4 cl), BOURBON (4cl)	7.50
- WHISKY YUSHAN (taiwan) (4cl)	9,00

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 €