

Le restaurant est 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 16€	LE SOIR 19€
Entrée plat ou plat dessert	MIDI 14,50€	LE SOIR 17,50€

(Plateau de fromages +5€)

Le samedi : le menu (entrée plat dessert) 22€ 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 87€ entrée plat ou plat dessert

Soirée étape 90€ entrée, plat,fromage ou dessert

Soirée étape 95€ 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 11€ (plat, dessert) - Le moussaillon 13€ (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

Plat végétarien , sans gluten..... sur demande

Menu 29€ (Entrée , plat , dessert)

la carte

Entrées

<i>Entrée menu sur ardoise (sauf dimanche et jours fériés)</i>	8€
<i>Œuf poché sur pain aillé grillé sauce meurette et lard séché</i>	10€
<i>Terrine du chef et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits</i>	10€
<i>Flan de la mer crème de crevettes et curry thai</i>	10€
<i>Salade betterave pomme champignons et samoussa de chèvre curry sésame soja</i>	10€
<i>Palourdes farcies et crème de poireaux +3€</i>	12€
<i>Brick de tomme angevine au miel et chiffonnade de Serrano , vinaigre de cidre + 4€</i>	12€
<i>Foie gras de canard aux figues , petit pain de campagne +7€</i>	16€
6 huîtres +3€	12€
12 huîtres + 11€	22€
6 huîtres chaudes beurre aillé et persillé +4 €	13€

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

Plats

Plat du jour menu à l'ardoise (sauf le dimanche et jours fériés)	12€
Filet de lieu beurre blanc	15€
Aile de raie beurre aillé persillé	15€
Filet mignon de porc sauce aux cèpes	15€
Burger (steak haché Angus ,oignons confits , lard grillé , tome angevine et moutarde ancienne)	17€
Sandre beurre blanc +7€	19€
Anguilles sauvages beurre persillé (origine France) + 10€	23€
Coquille saint jacques de la baie de St Brieuç au beurre persillé +10€	25€
Linguines aux noix de pétoncles et lieu fumé crème de chorizo + 4€	17€
Faux filet Simmental sauce poivre +4€	19€
Souris d'agneau confite échalotes estragon +4€	19€
Entrecôte sauce poivre (Rouge des Prés) +10€	25€
Côte de veau marchand de vin + 6€	20€

Desserts

Plateau de fromages : 3 fromages sur salade	7€
Dessert menu à l'ardoise	7€
Cœur coulant chocolat glace maison Snickers maison	8€
Tarte pomme, sorbet pomme cannelle maison et caramel beurre salé	8€
Salade d'oranges et clémentines aux épices et sorbet maison	8€
Tuiles dentelles aux framboises et clémentines , sorbet fruits rouges + 3€	10€
Verrine Autour de l'agrume : crémeux, agrumes, meringues , crumble +3€	10€
Pavlova framboises rhubarbe et sorbet maison +3€	10€
Éclosion : Sphère chocolat, glace vanille, rhubarbe, crumble et caramel beurre salé +3€	10€
Palais gourmand 4 desserts +2€	9€
Café ou thé gourmand +2€	9€
Café plaisir ou thé plaisir +4€	11€

ST VALENTIN : restaurant ouvert le mardi 14 Février. Demandez notre menu.

NOS APERITIFS

- KIR (8 cl) (crème de fruit, sauvignon)	4,00
- KIR ROYAL (8 cl) (crème de fruit, mousseux)	4.30
- KIR BRETON (8CL) (crème de fruit, cidre)	4.00
- KIR CREMANT (8 cl) (crème de fruit, crémant)	5.90
- KIR IMPERIAL (8 cl) (crème de fruit, champagne)	8,00
- RICARD, PASTIS (2 cl, 45%)	4.00
- SUZE (5 cl, 15%), PINEAU (5cl, 15%)	4.30
- MARTINI (5cl, 14.4%), muscat (5cl, 15.5%)	4.30
- PORTO (5 cl, 17%), GUIGNOLET (5cl, 15%)	4.30
- WHISKY (4cl)	6.10
- WHISKY coca ou orange (4cl)	7,20
- ABERLOUR 10 ans d'âge (4 cl), BOURBON (4cl)	7.60
- WHISKY YUSHAN (taiwan) (4cl)	9,00

NOS COCKTAILS MAISON AVEC ALCOOL

-APEROL SPRITZ(12cl) : Apérol, prosecco, un trait d'eau gazeuse	7.70
-AMERICANO maison (12cl) : Noilly prat, cinzano, campari	8.10
-SOUPE ANGEVINE (9cl) : Cointreau, jus de citron, pétillant	5,30
-MOJITOS(12cl) : Citron vert, rhum blanc, menthe, sprite	6.70
-LAGON BLEU(12cl) : jus d' ananas, rhum et curaçao	6.70
- COCKTAIL DU MOMENT (9cl) : Cointreau, Crémant de Loire, sirop fraise	6,20

SANS ALCOOL

- MOJITOS (12cl) : Citron vert, menthe, sprite	5,80
-TROPICAL (9cl) : Multi fruits, sirop de fraise	4.60

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	1.95	Double expresso	3.30	Cappuccino	3.60	Thé, Infusion	3.30
-----------------	------	-----------------	------	------------	------	---------------	------

NOS DIGESTIFS : 5.30

Carte des boissons

LES EAUX Vittel, Evian, Badoit, San pellegrino : 100 cl : 5.10 50 cl : 4,10

LES JUS DE FRUITS ET SODAS

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

Sodas (25 cl) : orangina, coca, sprite, ice tea, schweppes, perrier 3.20

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
Muscat d' Alsace 2019	6,00	
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	5.80	28.00
Champagne	7,60	49,00
Clairette de die	5,60	25,00

Carte des vins
Vins rouges du val de Loire

- ANJOU ac ROUGE « Domaine le mont » Prop. : Mr Robin à faye d' Anjou	75cl 22.50€	37.5cl
-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 €	
- 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 Chevallerie » 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 Chalennes 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>ROSE</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>ROUGE</u>		
-COTES DU RHONE « Le Vallon aux galets à Nimes »	24.50€	
-BORDEAUX « Château Campot lafont »	(2019) 22,00€	
-COTE DE BOURG ac « Chateau coudrée- nodoz »	(2018) 25.50€	
-HAUT MEDOC ac cru bourgeois « Château Hennebelle »	(2012) 35.00€	
-CABERNET SAUVIGNON Pays d ' Oc	(2016) 21,00 €	
-DEMON NOIR « malbec-merlot » à Saint Sulpice	25,00 €	
<u>BLANC</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 €