

Le restaurant est fermé dimanche soir, lundi et mardi.

NOS MENUS A L'ARDOISE

Mercredi au Vendredi, sauf jours fériés

5 entrées, 5 plats et 5 desserts au choix (Plateau de fromages +5€)

Entrée plat et fromage ou dessert	MIDI 16€	LE SOIR 19€
Entrée plat ou plat dessert	MIDI 14,50€	LE SOIR 17,50€

Le samedi : le menu (entrée plat dessert) 22€ sauf jours fériés.(plateau de fromages +5€)

5 entrées, 5 plats et 5 desserts au choix

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

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

La carte

Menu 29€ Entrée , plat , dessert

Menu 40€ entrée poisson viande dessert

Entrées

la carte

Œuf cocotte pommes de terre et crème andouille de Guéméné camembert	10€
Terrine du chef et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits	10€
Feuilleté d'escargots et saumon crème de persil à l'ail	10€
Salade César poulet parmesan	10€
Assiette de bulots mayonnaise	10€
Flan aux noix de pétoncles et crevettes crème de chorizo	10€
Salade de magret fumé saumon gravlax et gésiers aux pommes et clémentines +3€	14€
Terrine de foie gras confiture d'oignon et pain aux figues +7€	17€
Noix de st jacques Française en coquille , patate douce et beurre aillé + 7€	17€
Assiette de crevettes mayonnaise +3€	13€
6 huîtres +4€ 6 huîtres chaudes +5€ 12€ à la carte	12 huîtres + 8€ 24€
Plateau du mareyeur : 6 huîtres bulots et 6 crevettes +8€	25€
Sur commande 3 ou 4 jours avant : 1 tourteau = 14€	6 lang : 13€ 12 lang : 24€

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 (Fruits de mer, omelette norvégienne....): sur demande

Plats

Filet de poisson selon arrivage beurre blanc (cabillaud ou églefin ou merlu)	17€
Aile de raie câpres et beurre persillée	17€
Sauté de daim grand veneur	17€
Bavette (Angus) sauce poivre	17€
Burger (haché Angus ,oignons , lard grillé , tome angevine et moutarde) frites	17€
Burger Végétarien accompagné de pommes grenailles (galette pommes de terre , légumes, oignons , tome angevine sauce moutarde)	17€
Sandre beurre blanc +7€	22€
Poêlée de st jacques Française beurre de framboise +12€	26€
Filet de daurade royale rôtie beurre persillé + 7€	22€
Anguilles sauvages beurre persillé + 10€	26€
Pavé de veau jus corsé Anjou rouge et myrtilles +7€	22€
Entrecôte sauce poivre 300g (origine France) +12€	26€

Nos frites sont maison et cuites dans la graisse de bœuf

Desserts

Plateau de fromages : 3 fromages sur salade (en supplément dans le menu 5€)	7€
Dessert menu à l'ardoise ou Coupe de glace 2 boules	7€
Verrine tiramisu café spéculoos chocolat chaud	8€
Tarte clémentines Lemond Curd citron et glace	8€
Palais 3 desserts	8€
Cœur coulant chocolat glace maison Snickers maison	8€
La poire chocolat : tarte amandine poire , crèmeux chocolat et sorbet poire +3€	10€
Noisettes: Tartelette noisettes Caramélisées , praliné et ganache chocolat +3€	10€
Éclosion : Sphère chocolat, glace vanille, rhubarbe, crumble et caramel beurre salé +3€	10€
Palais gourmand 4 desserts +2€ Café ou chocolat liégeois +2€	10€
Café ou thé gourmand +2€	10€
Café plaisir ou thé plaisir +4€ Coupe alcoolisée +4€	12€



Menu logis 29€

Tarte fine champignons et tome angevine

Suprême de volaille à l'Anjou rouge

**Pomme fondante caramel beurre salé
et éclats d'amandes**

NOS APERITIFS

- KIR (8 cl) (crème de fruit, sauvignon)	4,10
- KIR ROYAL (8 cl) (crème de fruit, mousseux)	4.,50
- KIR BRETON (8CL) (crème de fruit, cidre)	4.30
- 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%)	4.10
- 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 JAPONAIS KAIJI (4 cl)	9,00
- ABERLOUR 10 ans d'âge (4 cl), BOURBON (4cl)	7,60

NOS COCKTAILS MAISON AVEC ALCOOL

-APEROL SPRITZ(12cl) : Apérol, prosecco, un trait d'eau gazeuse	7.80
-AMERICANO maison (12cl) : Noilly prat, cinzano, campari	8.20
-SOUPE ANGEVINE (9cl) : Cointreau, jus de citron, pétillant	5,30
-MOJITOS(12cl) : Citron vert, rhum blanc, menthe, sprite	8,00
- VOIR CARTE DES COCKTAILS.....	

SANS ALCOOL

- MOJITOS (12cl) : Citron vert, menthe, sprite	6,00
-TROPICAL (9cl) : Multi fruits, sirop de fraise	6,00
-VOIR CARTE DES COCKTAILS.	

NOS BOISSONS CHAUDES

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

NOS DIGESTIFS : 5.30

Carte des boissons

LES EAUX Vittel, 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 : semeuse 25cl : 4,00 33cl : 5,50 50cl : 7.50 abbaye 25cl : 4,50 33cl : 6,00 50cl : 8,00

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	4.20	7.10	12.50	23.00
Muscadet	4.30	7.40	13.50	25.00
Savennière	6.50			
Rosé de Loire	4.20	7.10	12.50	23.00
St chinian rosé	4.30	7.40	13.50	24.50
Anjou rouge	4.20	7.10	12.50	23.00
St Nicolas de Bourgueil	4.30	7.50	13.50	25.00
Côtes du Rhône	4.80	7,90	19,00	30,00

Liquoreux et pétillants

	Verre	Bouteille
Coteaux de la Loire	5,60	28,00
Coteaux du Layon	6.50	34.00
Bonnezeaux	7,20	39.00
Coteaux de l'Aubance	6.80	35.00
Malvoisie	6.00	28,00
Crémant de Loire	5.60	28.00
Champagne	7,50	49,00
<i>Crémant prestige Rosé</i>		<i>33,00</i>

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	23.50€	
- ANJOU ac ROUGE « Domaine des côteaux » Prop. : Mr Dubus à montjean s/ Loire	22.00€	
- ANJOU ac GAMAY « Château de Putille » Prop, : Mr Delaunay à la pommeraye	21,00€	
- 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	22,50 €	
- ANJOU ac ROUGE « Domaine Onillon » à Montjean sur Loire	22,50€	
- 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	26,50 €	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 « Domaine Sourdais-Taveau »	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	23.00€	
-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	23.00€	
-MUSCADET ac	« Domaine du Haut Plessis » à la Chapelle St Florent	23.50€	
-ANJOU ac BLANC	« Château de Putille » à la Pommeraye	22,00€	
-SAVENNIERE ac	« Château de Bellevue »	38.00€	22,50€
-CHARDONNAY ac	« Domaine de la Gerfaudrie » Prop. : Mr Bourreau à Chalennes sur Loire	23,00€	
-POUILLY FUME ac	« Vignes de Chantenais » Prop. : Mr Patrick Noël à St Satur	46.00€	
-SANCERRE ac	« Domaine Doudeau-Léger » à Sury en Vaux	37.00€	
-MENETOU SALON ac	« Domaine Patrick Noël » à St Satur	37,00€	

-

De Vignobles en Vignobles

	75 cl	37.5cl
<u><i>ROSE</i></u>		
-COTE DE PROVENCE ac « Les barescas » Les caves de St Ronain	25.50€	13.50€
-VENTOUX « Terre et Ambre » à Caromb »	23,00€	
<u><i>ROUGE</i></u>		
-COTES DU RHONE « Le Vallon aux galets »	(2020) 25.00€	
-BORDEAUX « Château Campot Lafont »	(2021) 23,00€	
-COTE DE BOURG ac « Chateau Coudrée- Nodoz »	(2020) 26.00€	(2020) 15,50€
-HAUT MEDOC ac cru bourgeois « Château du Moulin rouge »	(2016) 38.00€	
-HAUT MEDOC ac « Château Beau Secret »	(2020) 28,00€	
-LALANDE POMMEROL ac « Château la Croix St André »	(2021) 35,00€	
-CABERNET SAUVIGNON Pays d ' Oc	(2016) 22,00 €	
<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 €