

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 fromage et dessert	MIDI 21€	LE SOIR 24€
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 89€ entrée plat ou plat dessert

Soirée étape 92€ entrée, plat,fromage ou dessert

Soirée étape 97€ 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

Menu 29€ Entrée , plat , dessert .

Menu 40€ entrée poisson viande dessert

Entrées	la carte
Œuf cocotte pommes de terre et crème de petits pois et rillauds	10€
Moules marinière ou crème ou chorizo	10€
Rillettes de la mer lieu et saumon aux algues petite mâche au balsamique	10€
Terrine du chef et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits	10€
Bruschettas de tomates huile d'olive et basilic et jambon séranno	10€
Salade melon Serrano et sorbet melon maison	10€
Assiette de bulots mayonnaise et crevettes	11€
Assiette de 5 huîtres chaudes beurre persillé	11€
Assiette de tapas crème de moules, bruschetta tomates Serrano et sorbet +3€	14€
Salade gourmande melon rillauds Jambon séranno tartare de tomates et foie gras +6€	16€
Terrine de foie gras confiture d'oignon et pain aux figues +7€	17€
8 huîtres +5€ 16€ à la carte	12 huîtres + 8€ 24€ carte
Assiette de l'écailler : 5 huîtres, bulots et 5 crevettes +6€	25€
Sur commande mareyeur : l'écailler +1/2 tourteau + 6 langoustines + bigorneaux	45€

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 beurre blanc (cabillaud ou merlu ou églefin selon arrivage)	17€
Marmite moules frites marinière , crème chorizo ou à la crème	16€
Suprême de poulet à l'orange abricots et thym	17€
Bavette (Angus) sauce poivre	17€
Burger (haché Angus ,oignons , lard grillé , tome angevine et moutarde) frites	17€
Burger Végétarien accompagné de pommes grenailles	17€
(galette pommes de terre , légumes, oignons , tome angevine sauce moutarde)	
Sandre beurre blanc +7€	22€
Anguilles sauvages beurre persillé (origine France) + 10€	27€
Magret de canard à l'orange +7€	22€
Entrecôte sauce poivre 300g (origine France rouge des prés) +10€	27€
(Sur demande) Frites maison 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€
Pavlova aux fraises et crème mascarpone sorbet Maison fruits rouges	8€
Tarte amandine et abricots crème glacée vanille et thym	8€
Palais 3 desserts	8€
Cœur coulant chocolat glace maison Snickers maison	8€
Citron et orange : meringue, lemond curd , citron, orange, sablé breton et glace +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€

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	½ bt	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	9,00	35	56,00
<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 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	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 » Prop. : Domaine du Haut puiset le mesnil en vallée	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>ROSE</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>ROUGE</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>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 €