

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 22€	LE SOIR 25€
Entrée plat et fromage ou dessert	MIDI 17€	LE SOIR 20€
Entrée plat ou plat dessert	MIDI 15,50€	LE SOIR 18,50€

Le samedi : le menu (entrée plat dessert) 23€ sauf jours fériés.(plateau de fromages +5€)

le menu (entrée plat ou plat dessert) 20€ 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 91€ entrée plat ou plat dessert

Soirée étape 95€ entrée, plat,fromage ou dessert

Soirée étape 100€ 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

Tous ces menus ne seront pas servis le 14 février au soir ni le samedi 15 février toute la journée

1 menu unique à 40€ vous est proposé

Menu 26€ entrée plat ou plat dessert

Menu 30€ Entrée , plat , dessert .

Menu à 40€ entrée , poisson et viande

Entrées

la carte

Oeuf cocotte pommes de terre saumon et crème de poireaux	10€
Tourte de veau et escargots crème de chorizo	10€
Terrine du chef et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits	10€
Salade d'endives , mâche poulet roquefort et noix	10€
Assiette de bulots mayonnaise	11€
Assiette de 5 huîtres chaudes beurre persillé	11€
Cuisses de grenouilles (4) (maison Arthus) purée patate douce , crème de chorizo +10€	18€
Noix de st jacques Française en coquilles beurre aillé persillé +10€	18€
Terrine de foie gras confiture d'oignon et pain aux figues +6€	16€
8 huîtres +5€ 16€ à la carte	12 huîtres + 8€ 24€ carte

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

Dos de lieu Beurre blanc	17€
Poêlée d'émincés d'encornets crème de crevettes curry thaï	17€
Cocotte de joues de porc crème champignons	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€
Dos de cabillaud beurre blanc +3€	20€
Sandre beurre blanc +7€	22€
Anguilles sauvages beurre persillé (Mathieu Rezé la Pommeraye) frites Maison+ 12€	27€
Poêlée de st jacques Françaises beurre de framboise + 13€	27€
Cuisses de grenouilles (7)(Maison Arthus) beurre ail et fines herbes, frites Maison + 17€	32€
Pavé de veau jus de bœuf aux myrtilles +5€	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€)	8€
Dessert menu à l'ardoise ou Coupe de glace 2 boules	8€
Tartelette spéculoos clémentines , crémeux citron et glace citron basilic	8€
Financier praliné amandes noisettes , glace maison Snickers	8€
Palais 3 desserts	8€
Cœur coulant chocolat glace maison chocolat blanc	8€
La profiterole gourmande glace vanille et twix sauce choco-caramel et amandes +3€	10€
Baba au rhum crème mascarpone et crème glacée rhum raisin +3€	10€
Écllosion : Sphère chocolat, glace vanille, rhubarbe, crumble et caramel beurre salé +3€	10€
Palais gourmand 4 desserts +2€ Café ou chocolat liégeois +2€ 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)	4,20
- KIR ROYAL (8 cl) (crème de fruit, mousseux)	4.,50
- KIR BRETON (8CL) (crème de fruit, cidre)	4.40
- KIR CREMANT (8 cl) (crème de fruit, crémant)	6,50
- KIR IMPERIAL (8 cl) (crème de fruit, champagne)	14,20
- RICARD, PASTIS (2 cl, 45%)	4.20
- SUZE (5 cl, 15%), PINEAU (5cl, 15%)	4.40
- MARTINI (5cl, 14.4%), muscat (5cl, 15.5%)	4.40
- PORTO (5 cl, 17%), GUIGNOLET (5cl, 15%)	4.40
- WHISKY (4cl)	6.60
- WHISKY JAPONAIS KAIJI (4 cl)	9,50
- ABERLOUR 10 ans d'âge (4 cl), BOURBON (4cl)	8,00

NOS COCKTAILS MAISON AVEC ALCOOL

-APEROL SPRITZ(12cl) : Apérol, prosecco, un trait d'eau gazeuse	8,00
-AMERICANO maison (12cl) : Noilly prat, cinzano, campari	8.20
-SOUPE ANGEVINE (9cl) : Cointreau, jus de citron, pétillant	5,50
-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 : 5.80

Carte des boissons

LES EAUX Vittel, Badoit, San pellegrino : 100 cl : 5.50 50 cl : 4.10

LES JUS DE FRUITS ET SODAS

Jus (25cl) : pomme, tomate, orange, ananas 3.60

Sodas (25cl) : orangina, coca, sprite, ice tea, schweppes, perrier 3.80

Bières : pression : semeuse 25cl : 4,10 33cl : 5,60 50cl : 7.70 abbaye 25cl : 4,60 33cl : 6,10 50cl : 8,20

Bouteille alcool et sans alcool (25cl) : 3.80 Cidre Artisanal (Kerné) : 75cl 19,00 25cl 3,90

NOS VINS AU VERRE OU AU PICHET

	Verre		Pichet	
	12 cl	25cl	48cl	1 litre
Sauvignon	4.20	7.50	13.50	25.00
Muscadet	4.30	7.90	14.50	27.00
Savennière	7,50			
Rosé de Loire	4.20	7.50	13.50	25.00
St chinian rosé	4.40	7.90	14.50	27,00
Anjou rouge	4.20	7.50	13.50	25.00
St Nicolas de Bourgueil	4.50	8.50	15.50	29.00
Côtes du Rhône	4.90	8,60	19,00	30,00

Liquoreux et pétillants

	Verre	½ bt	Bouteille
Coteaux de la Loire	6,60		30,00
Coteaux du Layon	7,20		36,00
Bonnezeaux	9,60		48,00
Coteaux de l'Aubance	7,20		36,00
Malvoisie	6,20		28,00
Crémant de Loire	6,30		32,00
Champagne	14,00	45	65,00
<i>Crémant prestige Rosé</i>			<i>38,00</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	26.50€	
- ANJOU ac ROUGE « Domaine des côteaux » Prop. : Mr Dubus à montjean s/ Loire	23,50€	
- ANJOU ac GAMAY « Château de Putille » Prop, : Mr Delaunay à la pommeraye	21,00€	
- ANJOU VILLAGE bio ac « La croix de mission » Prop. : Mr Lebreton à St Jean des mauvrets	36,50€	28€ (50 cl)
- ANJOU ac ROUGE «Domaine du Haut Puiset » Prop. : Mr Denis à Mesnil en Vallée	23,50 €	
- SAUMUR CHAMPIGNY ac « Domaine de la Perruche » à Montsoreau	34.50 €	
- ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « tradition » « la Chevalerie » Prop. : Mr Bruneau JC st Nicolas de Bourgueil	26,50 €	16,50€
- ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « vieilles vignes » « la Chevalerie »	29.00€	
- ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « élevé en fût de chêne » la Chevalerie	36,00€	
- CHINON ac « Domaine Sourdais-Taveau »	26,00 €	17,50€
- SANCERRE ac « Domaine Philippe Raimbault » à Sury en vault	36,00 €	
- MENETOU SALON ac « Domaine Patrick Noël » à St Satur	39,00 €	

ROSE

-ROSE DE LOIRE ac	« Château de Putille » Prop. : Mr Delaunay à la Pommeraye	23.50€	
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac	« la Chevallerie » Prop. : Mr Bruneau JC St Nicolas de Bourgueil	27,00€	

BLANC

-Cépage « SAUVIGNON »	« Domaine du Haut Puiset » Prop. : Mr Denis à Mesnil en Vallée	24.00€	
-MUSCADET ac	« Domaine du Haut Plessis » à la Chapelle St Florent	23.50€	
-ANJOU ac BLANC	« Château de Putille » à la Pommeraye	23,80€	
-SAVENNIERE ac	« Château de Bellevue »	39.00€	28,50€
-CHARDONNAY ac	« Domaine » Prop. : Domaine du Haut puiset le mesnil en vallée	24,00€	
-POUILLY FUME ac	« Vignes de Chantenais » Prop. : Mr Patrick Noël à St Satur	46.00€	
-SANCERRE ac	« Domaine Doudeau-Léger » à Sury en Vaux	39,50€	
-MENETOU SALON ac	« Domaine Patrick Noël » à St Satur	39,50€	

-

De Vignobles en Vignobles

	75 cl	37.5cl
<u><i>ROSE</i></u>		
-COTE DE PROVENCE ac «Cuvée du golfe prestige » SCV Les vigneron de Grimaud	28.50€	16.50€
-VENTOUX « Terre et Ambre » à Caromb »	23,00€	
<u><i>ROUGE</i></u>		
-COTES DU RHONE « Le Vallon aux galets »	(2022) 25.00€	
- DEMON NOIR Merlot	(2022) 23,00€	
-BORDEAUX « Château Campot Lafont »	(2021) 23,00€	
-COTE DE BOURG ac « Chateau Coudrée- Nodoz »	(2020) 26.00€	(2020) 17,50€
-HAUT MEDOC ac cru bourgeois « Château du Moulin rouge »	(2016) 39,50€	
-HAUT MEDOC ac « Château Beau Secret »	(2020) 32,00€	
-LALANDE POMMEROL ac « Château la Croix St André »	(2021) 39,50€	
<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€	17,50 €