

***Le restaurant est fermé dimanche soir, lundi et mardi.***

## **L'ARDOISE**

**Mercredi au Vendredi, sauf jours fériés** (5 entrées, 5 plats et 5 desserts au choix)

Entrée plat fromage et dessert. MIDI 22.50€-----LE SOIR 25.50€

Entrée plat et fromage ou dessert. MIDI 17.50€-----LE SOIR 20.50€

Entrée plat ou plat dessert. MIDI 16€-----LE SOIR 19€

**Le samedi : L'ARDOISE** 5 entrées, 5 plats et 5 desserts au choix

**(Entrée plat dessert) 23.50€ sauf jours fériés.**

**(Entrée plat, fromage et dessert) 28.50€ sauf jours fériés.**

**(Entrée plat ou plat dessert) 20.50€ sauf jours fériés.**

-----  
Soirée étape : commercial ayant réservé en direct ou sur le site des logis de France en SE

Soirée étape 94€ entrée plat ou plat dessert

Soirée étape 98€ entrée, plat, fromage ou dessert

Soirée étape 103€ 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*

\*\*\*\*\*

**Menu végétarien ou autre sur demande**

---

**MENU TERRE ET MER****Menu 28€ Entrée et plat ou plat et dessert.****Menu 32€ Entrée, plat et dessert. / Menu 37€ avec plateau de fromages****Menu 42€ entrée poisson viande et dessert / Menu 47€ avec plateau de fromages****Entrées****Carte**

<b>Oeuf poché pomme de terre, saumon et crémeux d'asperges</b>	<b>11€</b>
<b>Verrine avocat melon tomates huile d'olive pesto basilic sorbet melon et serrano</b>	<b>11€</b>
<b>Feuilleté d'escargot et asperges beurre citron persillé</b>	<b>11€</b>
<b>Terrine du chef et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits</b>	<b>11€</b>
<b>Salade Camembert, Serrano, pomme et vinaigre de framboise</b>	<b>11€</b>
<b>Assiette de crevettes mayonnaise</b>	<b>11€</b>
<b>Assiette de 6 huitres Bretagne n°3</b>	<b>11€</b>
<b>Assiette de 12 huitres Bretagne n°3 +11€</b>	<b>25€</b>
<b>Salade gourmande Serrano, melon, camembert, asperges, foie gras et crevettes +7€</b>	<b>17€</b>
<b>Terrine de foie gras confiture d'oignons et pain aux figes +7€</b>	<b>17€</b>

**Plats****Carte**

<b>Retour de pêche au beurre blanc</b>	<b>18€</b>
<b>Gratin noix de pétoncles et crevettes crème de curry thaï</b>	<b>18€</b>
<b>Supreme de poulet crème de chorizo</b>	<b>18€</b>
<b>Bavette (Angus) sauce poivre</b>	<b>18€</b>
<b>Parmentier de canard Anjou rouge et myrtilles, salade verte</b>	<b>18€</b>
<b>Burger (haché Angus, oignons, lard grillé, fromage Altesse et béarnaise) frites</b>	<b>18€</b>
<b>Burger végété steak végétal et petits légumes sauce barbecue, pommes grenailles</b>	<b>18€</b>
<b>Filet de daurade royale rôtie beurre persillée +7€</b>	<b>22€</b>
<b>Sandre beurre blanc +7€</b>	<b>22€</b>
<b>Assiette sandre, dos d'églefin et dos de lieu beurre blanc et curry thaï +10€</b>	<b>28€</b>
<b>Entrecôte sauce poivre environ 300g (Race à viande française) +12€</b>	<b>28€</b>
<b>Anguilles sauvages beurre persillé frites Maison+ 12€</b>	<b>28€</b>

## Desserts

## Carte

<b>Plateau de fromages : 3 fromages au choix du plateau sur salade</b>	<b>9€</b>
<b>Verrine forêt noire griottines et ganache vanille</b>	<b>9€</b>
<b>Tarte amandine fraise rhubarbe</b>	<b>9€</b>
<b>Palais 3 desserts ou Suggestions du moment</b>	<b>9€</b>
<b>Financier framboises ganache vanille sorbet myrtilles</b>	<b>9€</b>
<b>Cœur coulant chocolat glace maison snickers</b>	<b>9€</b>
<b>Palais gourmand 4 desserts +2€ Café ou chocolat liégeois +2€ Café ou thé gourmand +2€</b>	<b>12€</b>
<b>Profiteroles caramel beurre salé+2€ / Café plaisir ou thé plaisir +2€ / Coupe alcoolisée +2€</b>	<b>12€</b>
<b>Eclosion choco – pommes caramélisées glace vanille et flambée au rhum +2€</b>	<b>12€</b>

*La mer à ses caprices, une rupture de produit peut être occasionnée*

**Nos desserts demandent du temps de préparations merci de passer commande avec la commande de votre menu**

**Nos viandes sont d'origine française ou union européenne**

**Exemple de notre plateau de fromages !!!!! :**



**Plaisir d'offrir : Vous cherchez une idée cadeau commandez vos chèques cadeaux**

**Vente à emporter (Fruits de mer, omelette norvégienne...) : sur demande**

## **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
- 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	2.00	Double espresso	3.80	Cappuccino	3.95	Thé, Infusion	3.70
-----------------	------	-----------------	------	------------	------	---------------	------

**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 3.80

Sodas (25cl) : orangina, coca, sprite, ice tea, schweppes, perrier 4.10

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) : 3.90 Cidre : 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		45.00	65,00
<i>Crémant prestige Rosé</i>			<b>38,00</b>

**Carte des vins**  
**Vins rouges du val de Loire**

- ANJOU ac ROUGE « Domaine le mont » Prop. : Mr Robin à Faye d' Anjou	75cl 27,50€	37.5cl
-ANJOU ac ROUGE « Château du pin » Prop. : Mr Dubus à Montjean s/ Loire	25,50€	
-ANJOU ac GAMAY « Château de Putille » Prop, : Mr Delaunay à la Pommeraye	22,50€	
-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	24,50€	
- SAUMUR CHAMPIGNY ac « Domaine de la Bonnelière » à Varrains	30.50€	21,50€
-SAUMUR CHAMPIGNY ac « Les Poyeux » « Domaine de la Bonnelière » à Varrains	34.00€	
- ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « tradition » « la Chevalerie » Prop. : Mr Bruneau JC st Nicolas de Bourgueil	27.00 €	16,50€
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « vieilles vignes » « la Chevalerie »	29.50€	
-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 Doudeau Léger » 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	24.50€	
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « la Chevalerie » Prop. : Mr Bruneau JC St Nicolas de Bourgueil	27,50€	

BLANC

-Cépage « SAUVIGNON » « Domaine du Haut Puiset » Prop. : Mr Denis à Mesnil en Vallée	24.50€	
-MUSCADET ac « Domaine du Haut Plessis » à la Chapelle St Florent	24.00€	
-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	24,50€	
-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

ROSE

	75 cl	37.5cl
-COTE DE PROVENCE ac «Cuvée du golfe prestige » SCV Les vigneronns de Grimaud	29.00€	17.00€
-VENTOUX « Terre et Ambre » à Caromb »	24,50€	

ROUGE

-COTES DU RHONE « Le Vallon aux galets »	26.00€	
- DEMON NOIR Merlot	25,00€	
-BORDEAUX « Château Coudrée-Nodoz »	24,50€	
-COTE DE BOURG ac « Chateau la Motte » à Lansac	26,50€	
-HAUT MEDOC ac cru bourgeois « Château du Moulin rouge »	39,50€	
-LALANDE POMMEROL ac « Château la Croix St André »	39,50€	

BLANC

<b>-RIESLING ac</b>	Prop. : Mr Fritsch à Kientkeim	29.00€	18,00€
<b>-GEWURZSTRAMINER ac</b>	Prop.: Mr Fritsch à Kientkeim	35,00€	
<b>-PINOT GRIS ac</b>	Prop.: Mr Fritsch à Kientkeim	28,00€	17,50€

VINS SANS ALCOOL

<b>-CINSAULT</b> rosé frais et fruité désalcoolisé « Grain d'Envie »	24.00€
<b>-CINSAULT</b> vin merlot rouge désalcoolisé « Grain d'Envie »	24.00€
<b>-PETILLANT</b> festillant « Cuvée Blanche »	26.00€