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
Pâtisserie OU glace OU salade de fruit Ou Mousse chocolat ou Pain perdu
*****

Menu végétarien ou autre sur demande

PRIX NETS TTC ET SERVICE COMPRIS

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

ENTREE	CARTE
Assiette de la Loire et mer : anguille et mulet fumés, rillettes de lieu et terrine de saumon	11€
Œuf cocotte meurette à l'Anjou rouge	11€
Croustillant de chévre aux fruits secs et miel sur salade et Serrano	11€
Terrine du chef confiture d'oignons et petit pain aux raisins	11€
Pain grillé, crémeux champignons œuf poché et compotée tomate basilic et parmesan	11€
Cassolette de noix de pétoncles et crevettes crème de moules	11€
Terrine de foie gras confiture d'oignons et pain aux raisins +7€	17€

PLATS	CARTE
Dos de lieu beurre blanc ou selon la pêche du moment	19€
Filet de sébaste, shitakés et beurre persillé	19€
Pluma de porc crème champignons de paris et cèpes	19€
Supreme de volaille aux girolles sauce à l'orange	19€
Burger haché Angus, oignons lard grillé, fromage altesse et béarnaise frites	19€
Bavette Angus (Irlande) sauce poivre +5€	22€
Sandre beurre blanc +8€	24€
Magret de canard entier (France) Anjou rouge et girolles +10€	26€
Cuisses de grenouilles à la provençales et frites + 10€	26€
Anguilles sauvages beurre persillé frites Maison+ 12€	28€

PRIX NETS TTC ET SERVICE COMPRIS

DESSERTS

CARTE

Plateau de fromages : 3 fromages au choix du plateau sur salade	9€
Financier praliné amande noisette, crème glacée snickers	9€
Tartelette Lemon curd et clémentines	9€
Pavlova aux fruits frais, ganache vanille et sorbet à la mangue maison	9€
Palais 3 desserts ou suggestion du jour	9€
Cœur coulant chocolat glace vanille	9€
Profiteroles caramel beurre salé+3€	12€
Eclosion choco – rhubarbe glace vanille, fraises et caramel beurre salé +3€	12€

PRIX NETS TTC ET SERVICE COMPRIS

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)	4,30
- KIR ROYAL (8 cl) (crème de fruit, mousseux)	4.,60
- 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	6,50
-MOJITOS(12cl) : Citron vert, rhum blanc, menthe, Sprite	8,00
-MOJITOS FRAISE (12cl) : Citron, fraise, rhum blanc, san Pellegrino, menthe	8.00
-SWIMMING POOL (16cl) : Rhum, jus ananas, parfum curaçao	8.00

SANS ALCOOL

- MOJITOS (12cl) : Citron vert, menthe, Sprite	6,20
-MOJITOS FRAISE (12cl) : Citron, fraise, san Pellegrino, menthe	6.20
-JUNGLE GREEN (16cl) : Jus d'orange, kiwi, banane, pomme verte	6.20
-PEACE AND LOVE (16cl) : Jus d'orange, parfum téquila, jasmin, violette, hibiscus	6.20

Café, décafeiné 2.00 **Double expresso** 3.80 **Cappucchino** 3.95 **Thé, Infusion** 3.70

PRIX NETS TTC ET SERVICE COMPRIS

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
Ventoux 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
Crémant prestige Rosé			***38,00***

PRIX NETS TTC ET SERVICE COMPRIS

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	27.50€	
-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 Chevallerie » Prop. : Mr Bruneau JC st Nicolas de Bourgueil	27.00 €	16,50€
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « vieilles vignes »	« la Chevallerie »	29.50€	
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « élevé en fût de chêne »	la Chevallerie	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€	

PRIX NETS TTC ET SERVICE COMPRIS

ROSE

-ROSE DE LOIRE ac	« Château de Putille » Prop. : Mr Delaunay à la Pommeraye	24.50€	
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac	« la Chevallerie » 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 Nöel à St Satur	46.00€	
-SANCERRE ac	« Domaine Doudeau-Léger » à Sury en Vaux	39,50€	
-MENETOU SALON ac	« Domaine Patrick Noêl » à St Satur	39,50€	

De Vignobles en Vignobles

		75 cl	**37.5cl**

ROSE

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

PRIX NETS TTC ET SERVICE COMPRIS

ROUGE

-COTES DU RHONE	« Le Vallon aux galets »	26.00€	
- DEMON NOIR	Merlot	25,00€	
-BORDEAUX	« Château Campot »	24,50€	
-COTE DE BOURG ac	« Chateau la Motte » à Lansac	26,50€	
-HAUT MEDOC ac cru bourgeois	« Château du Moulin rouge »	39,50€	28.50€
-LALANDE POMMEROL ac	« Château la Croix St André »	39,50€	

BLANC

-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€

VINS SANS ALCOOL

-CINSAULT rosé frais et fruité désalcoolisé	« Grain d' Envie »	24.00€
-CINSAULT vin merlot rouge désalcoolisé	« Grain d' Envie »	24.00€
-PETILLANT		26,00€

PRIX NETS TTC ET SERVICE COMPRIS