

La Carte



PLANCHES APÉRITIVES

16€

PLANCHE CHARCUTERIES

Jambon fumé, andouille, rillauds, terrine, chorizo, salade, beurre et cornichons

16€

PLANCHE MIXTE

Charcuteries et fromages (ex bleu, chèvre, brie), salade, beurre, gelée de mûre

22€

PLANCHE TERRE-MER

Foie gras, jambon fumé, confit de figue, truite fumée, rillettes de truite

NOS GALETTES DE SARRASIN BIO

LA SAVOYARDE

Pomme de terre et reblochon, poitrine fumée, confit d'oignon, salade

15,00€

LA LOUISIANE

Steak haché, emmental, sauce burger et frites, concassé de tomates fraîches, salade

Avec frites
17,00€

LA COCO CURRY

Poulet mijoté coco-curry, carottes, pois gourmands, salade

15,50€

L' OCÉANE

St Jacques snackées et gambas, beurre persillé, fondue de poireaux à la crème, salade

17,50€

LA MEDITERRANÉENNE

Peperonata* et gambas à la persillade, salade

Nouveau
16,90€

LA FERMIÈRE

Poulet à la crème et champignons, poitrine fumée, emmental, salade

15,90€

*Ratatouille de poivrons, tomates, oignons, capres et huile d'olive

PLATS

Servis avec de la salade

FAUX FILET

sauce marchand de vin

22€ avec frites

GAMBAS À LA PERSILLADE,

21€ avec frites

GOGUE EN GRATIN

La gogue est un boudin noir, spécialité culinaire rustique de l'Anjou

18€

BUN' N ROLL

à l'éffiloché de porc (burger feuilleté) sauce barbecue

20€ avec frites

LA BZZZZ

Fromage de chèvre, et miel, fondue de poireaux, salade

13,50€

L' ENSOLEILLÉE

Burratina, huile d'olive et basilic, peperonata* et artichauts marinés, salade

14,50€

LA LANDAISE

Foie gras et pommes poêlées, jambon fumé, et pointes d'asperges, confit de figue, salade

Sucré salé
17,00€

L' ANGEVINE

Gratin dauphinois aux rillauds et confit d'oignons, salade

15,50€

LA GUEMENÉ

Andouilles poêlées, pomme de terre, oeuf, confit d'oignon, salade

15,50€

LA SUPERCOMPLÈTE

Jambon, oeuf, emmental + champignons et concassé de tomates

12€

LA COMPLÈTE

Jambon, oeuf, emmental

10€

FRITES

3€

GRANDE SALADE

SALADE de Chèvre chaud

Toasts de chèvre au miel, poitrine fumée, tomates, salade

16€

SALADE du Soleil

Burratina, basilic, huile olive, poivrons, tomates, artichauts marinés, salade

16€

SALADE de Truite Fumée

Truite fumée, pointes d'asperges, rillettes de truite, tomates, salade

17€

Desserts



CLASSIQUES

6,50€	6,50€	8,50€
Panna cotta À la vanille et coulis de fruits rouges	Crème brûlée À la vanille	Café gourmand expresso et assortiment de mignardises maison

NOS CRÊPES DE FROMENT BIO

LA CROUSTY

Crêpe caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly

LA VERGER

Crêpe caramel au beurre salé, glace vanille, pommes poêlées

LA RÉGALE

Crêpe sauce chocolat, glace vanille, amandes grillées

LA DÉLICE

Crêpe sauce chocolat, poire au sirop, amandes grillées

LA FORêt NOIRE

Crêpe sauce chocolat, glace chocolat, confiture de cerise, cerise au sirop, chantilly

LA CRÉOLE

Crêpe sauce chocolat, glace coco, ananas au sirop

LA FRAICHEUR

Crêpe sauce chocolat, glace menthe-chocolat, chantilly

LA FLAMBÉE

Crêpe au sucre flambée : Grand Marnier, Calvados, Cointreau ou Rhum

8,30€

CRÊPE BEURRE SUCRE

3,50€

CRÊPE CONFITURE

Fraise, Cerise, Mûre, Abricot

4,50€

CRÊPE CHOCOLAT OU NUTELLA

5,50€

CRÊPE CARAMEL BEURRE SALÉ

5,50€

CRÊPE CRÈME DE SPECULOOS

5,50€

CRÊPE MIEL CITRON

5,00€

CRÊPE AU SIROP D'ÉRABLE

4,50€

CRÊPE LEMON CURD

5,00€

CRÊPE CHOCOLAT BANANE

6,50€

CRÊPE CHOCOLAT COCO

5,50€

Supplément(s) 2€

Chantilly maison, sauce chocolat maison, amandes grillées ou une boule de glace.

Glaces et sorbets

1, 2 ou 3 boules 2,50€-4,30€-6,00€

Vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, pistache, rhum-raisin
Cassis, citron, Coco, Fraise, Framboise, Mandarine

NOS COUPES GLACÉES

8,00€

CHOCOLAT LIEgeois

glace vanille et chocolat, chantilly, sauce chocolat

CARAMEL LIEgeois

glace vanille et caramel, chantilly, sauce caramel beurre salé

CAFÉ LIEgeois

glace vanille et café, chantilly, sauce café

DAME BLANCHE

glace vanille et chantilly, sauce chocolat

POIRE BELLE HELENE

glace vanille, chantilly, poire au sirop et sauce chocolat

PECHE MELBA

glace vanille, chantilly, pêche au sirop et sauce chocolat

BANANA SPLIT

banane sauce chocolat, glace vanille, fraise, chocolat, chantilly

COLONEL ANGEVIN (alcool)

glace mandarine et Cointreau

COLONEL (alcool)

glace citron et Vodka

Cidres et Vins



CIDRES & POIRÉS

Brut ou doux

BOUTEILLE 75 CL

11 €

PICHET 50 CL

8 €

BOLÉE 20 CL

3 €

VINS ROSÉS



CÔTE DE PROVENCE sec

19,00€ 4,00€

DELICATESSE demi-sec

18,00€ 3,70€

ROSÉ DE LOIRE sec et fruité

17,00€ 3,50€

VINS ROUGES



ANJOU VILLAGE BRISSAC

23,00€ 4,50€

ST NICOLAS DE BOURGEUIL

22,00€ 4,50€

FITOU

19,00€ 4,00€

PÉTILLANTS



CHAMPAGNE

50,00€

CRÉMANT DE LOIRE

20,00€

VINS BLANCS



SAVENNIERES

23,00€ 4,50€

COTEAUX DE L'AUBANCE

18,00€ 3,70€

SAUVIGNON

17,00€ 3,50€

DIGESTIFS



EAU DE VIE

5,00€

BAILEYS

5,00€

CALVADOS, COGNAC

5,00€

MENTHE PASTILE

5,00€



75cl



12,5cl



5 cl

Boissons



COCKTAILS

8,50€

PINA COLADA

RHUM, JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO

GIN TONIC

GIN, SCHWEPPES, CITRON

BLUE RIVER

CURACAO, COINTREAU, JUS D'ANANAS

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO, PROSECCO, CITRON

COINTREAU FIZZ

COINTREAU, JUS DE CITRON, SCHWEPPES

A PÉRITIFS

Kir Vin Blanc	12cl	3,50€
CASSIS, PECHÉ, VIOLETTE, PASSION		

Kir Breton	12cl	3,50€
CIDRE, CRÈME DE CASSIS		

Kir Normand	12cl	3,80€
CIDRE, CRÈME DE MURE, CALVA		

Martini	5cl	3,50€

Porto	5cl	3,50€

Pommeau	5cl	3,50€

Ricard	2cl	3,00€

Whisky	4cl	5,00€

SOFTS

Schweppes agrumes	25cl	4,00€

Breizh cola	33cl	4,00€

Orangina	25cl	4,00€

Fuze tea	25cl	4,00€

Perrier	33cl	4,00€

Jus de pommes local	15cl	3,50€

Sirop	15cl	2,00€

Jus de fruits	20cl	3,50€
ORANGE, FRAISE, ANANAS, ABRICOT		

EAUX

BIÈRES

	25 CL	50 CL
LEFFE	4,00€	8,00€
MONACO	3,50€	7,00€
PICON	4,00€	8,00€

VITTEL (50 cl / 1L)	2,00€ - 4,00€

SAN PELLEGRINO (50 cl / 1L)	2,00€ - 4,00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,00€
Double expresso	3,00€
Café crème	3,00€
Grand crème	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
Thé/ Infusion	3,50€

	33 CL
PIAUTRE Blonde	4,50€
PIAUTRE Blanche	4,50€
PIAUTRE I.P.A.	4,50€

TROQUETTE Ambrée, bio	4,50€
-----------------------	-------

