

la Carte



NOS PLATEAUX APÉRITIFS (2,3 pers.)

16€

FROMAGES ET CIE

Notre sélection de fromages (ex: Ardoise d'Anjou, Tomme au Cointreau ou Fenugrec, Crémeux), avec du Jambon de Vendée et des Rillauds chauds

 Anjou Village * (rouge)



DOLCE VITA

16€

Antipasti, Burrata, Jambon de Parme, crème d'artichauts et Focaccia au romarin



Bardolino Chiaretto * (rosé)



18€

BORD DE MER

Saumon fumé gravlax et Pain de poisson (maison) Poulpe mariné, Salicornes et Crème fraîche au citron échalotes et ciboulette



Valençay * (blanc)



*Suggestion, prix voir carte des vins

NOS SPÉCIALITÉS

AU SARRASIN BIO - LE LION D'ANGERS -

L'OCÉANE 18€

St jacques et gambas poêlées au beurre d'ail et persil, fondue de poireaux, salade.

LA RUSTIQUE 16€

Gogue angevine (Boudin noir) aux deux pommes, salade.

LA LANDAISE ^{Sucrée-salée} 17€

Foie gras, pommes cuites, jambon fumé, asperges, confit de figes, salade.

LA NORDIQUE ^{Nouveau} 16,90€

Gratin crémeux au saumon fumé, poireaux et pomme de terre, aneth, citron, salade.

LA GRATINÉE ^{Nouveau} 14,90€

Galette saucisse fumée, gratinée à l'emmental, oignons, salade. + bol de frites 3€

LA FERMIÈRE 15,90€

Poulet à la crème aux champignons et lard fumé, emmental, salade.

LA SICILIENNE ^{Nouveau} 18€

Poulpe et Gambas à la sauce tomate, aubergines, poivrons, basilic, salade.

LA COCO CURRY 15,50€

Poulet mijoté au curry et lait de coco, carottes et pois gourmands, salade.

L'ENSOLEILLÉE ^{Galette bowl} 14,90€

Salade, burrata, basilic, tomates, artichauts, huile d'olive, fèves edamame.

NOS CLASSIQUES

OEUF-JAMBON-EMMENTAL	10€
ANDOUILLE-OEUF-EMMENTAL	12€
CHEVRE-MIEL	10€
STEAK HACHÉ-EMMENTAL	14€
OEUF-JAMBON-EMMENTAL-CHAMPIGNONS-TOMATES	14€

FRITES 3€
GRATIN DAUPHINOIS 3€
SALADE 2€

NOS PLATS

-Gambas à la persillade - Gratin nordique - Salade gourmande
21€ 16,90€ 16€

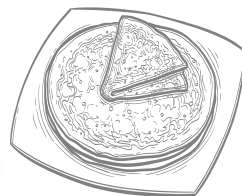
(Consultez l'ardoise)
Prix nets



Desserts



NOS CRÊPES



CROUESTY 8,50€	LEMON Nouveau 8,50€	FORÊT NOIRE 10,00€
<i>Crêpe Caramel au beurre salé maison, glace vanille, chantilly, éclats de crêpes dentelle</i>	<i>Crêpe à la crème de citron maison, glace citron, chantilly</i>	<i>Crêpe sauce chocolat maison, confiture de cerise, cerises au sirop, chantilly, copeaux de chocolat</i>
CRÉOLE 7,50€	TIRAMISU Nouveau 8,50€	POMME-CALVA 10,00€
<i>Crêpe sauce chocolat maison, glace coco et coco rapée, ananas au sirop.</i>	<i>Crêpe à la crème de mascarpone, sauce café, glace chocolat.</i>	<i>Crêpe fourrée aux pommes cuites, glace cannelle, flambage au calvados</i>
VERGER 7,50€	FRAICHEUR 8,50€	
<i>Crêpe Caramel au beurre salé maison, glace vanille, pommes cuites</i>	<i>Crêpe sauce chocolat maison, glace menthe, chantilly.</i>	

NOS CLASSIQUES

Boules de glace :
Vanille, chocolat, café, caramel,
menthe, mandarine, pêche, cassis,
citron, fraise, framboise, coco.
1b: 2,50€ / 2b: 4,50€ / 3b: 6€.

CONFITURE	4,50€
SPÉCULOOS	4,50€
CARAMEL	5,50€
LEMON CURD	5,50€
NUTELLA-BANANE	6,50€
CHOCOLAT-COCO RAPÉE	6,00€
CHOCOLAT OU NUTELLA	5,50€

+Chantilly maison 2€
+Chocolat maison 2€
+ Amandes grillées 2€

NOS COUPES GLACÉES



CHOCOLAT LIEGEOIS 10,00€	BANANA SPLIT 12,00€	TUTTI FRUTTI Nouveau 12,00€
<i>Glace chocolat (2), vanille (1), sauce chocolat, chantilly</i>	<i>Glace vanille, fraise, chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly</i>	<i>Glace pêche, cassis, framboise, fruits au sirop, chantilly, coulis de fruits rouge</i>
CARAMEL LIEGEOIS 10,00€	DAME BLANCHE 10,00€	COLONEL ANGEVIN 11,00€
<i>Glace caramel (2), vanille (1), sauce caramel, chantilly.</i>	<i>Glace vanille (3) sauce chocolat, chantilly</i>	<i>Glace mandarine (3), cointreau</i>
CAFÉ LIEGEOIS 10,00€	CITRON LIEGEOIS Nouveau 9,00€	
<i>Glace café (2), vanille (1), sauce café, chantilly</i>	<i>Glace Citron (2), crème de citron, chantilly</i>	

CAFÉ GOURMAND 9€ - THÉ GOURMAND 10,50€

Verrine citron-chantilly, panna cotta coco-mangue, glace mandarine, crumble pommes

Prix nets