

La CARTE

Composez votre repas selon vos envies

ENTREES

Entrée du jour 4 €
(voir l'ardoise)

Melon et jambon de pays 6 €

Rillettes de poisson aux herbes 6 €

Salade aux rillauds d'Anjou 8 €

Salade César 7 €

Salade, poulet, œuf poché, emmenthal, poitrine de porc, oignon rouge, crouton

(En format plat 12 €)

Salade périgourdine 13€

(Salade, foie gras, magret de canard, pignons)

(En format plat 21 €)

PLATS

Andouillette trad. au Muscadet 11€
(Oignons rouges, ou sauce moutarde, frites)

Moules frites 13 €
(Marinière ou crème curry)

Assiette composée végétarienne 12 €
(Plat végétarien avec pâtes fraîches)

Pièce de bœuf VF 13 €
(Sauce poivre vert, moutarde ou marchand de vin)

Steak tartare au couteau 15€
(préparé par notre chef)

Poisson au beurre blanc 13 € à 21 €
(Poisson frais selon arrivage, sandre, cabillaud...)

Fricassée d'anguilles de Loire 25 €
(200 grammes, Persillade, frites, salade verte
vinaigrette à l'huile de noix) SELON ARRIVAGE

DESSERTS

Assiette 3 fromages et salade 5 €

Tartes , pâtisserie 5 ou 6€

Brownie 5 €

(Crème anglaise à la vanille)

Mousse au chocolat 4 €

Tiramisu 5 €

Parfait glacé Mangalore fraise 7 €

Nougat glacé maison 7 €

Coupe de sorbet et glace (100% artisanal)
(1 boule 2.50 € / 2 boules 4,50 € / 3 boules 6 €)

Coupe colonel 7 €

(2 boules de glace citron vert et 2 cl vodka)

Coupe William 7 €

(2 boules de sorbet et 2 cl d'alcool de poire)

... Et chaque weekend, des suggestions
proposées à l'ardoise viennent enrichir cette
carte en fonction de la saisonnalité des produits

Nous cuisinons avec des produits frais, dessert
et sauces sont « maison »