

Nos Apéritifs

Kir Calaisien (cidre)	4,00€
Ricard ou Pastis	3,60€
Lillet Blanc	4,20€
Pineau Des Charentes	4,50€
Martini	4,20€
Guignolet	4,00€
Porto Rouge ou Blanc	4,00€
Suze	4,00€
Muscat	4,00€
Campari	5,00€
Coupe de Champagne	8,00€
Coupe de Pétillant	5,00€

Softs

Orangina (25cl), Coca-Cola (33cl)	
Schweppes (25cl), Jus de Fruits (25cl)	
Ice Tea (25cl), Perrier (33cl)	3,50€

Nos Boissons Chaudes

Café ou Décaféiné	2,20€
Moka d'Ethiopie 100% arabica	2.80€
Moka d'Ethiopie à la noisette	2.80€
Double Café	3,20€
Irish coffee	8.20€
Thé	3,20€
Infusion	3,00€

A partager pour l'apéritif

Planche de charcuterie locale : 9.00€

Cocktails Maisons

Cocktail Sans alcool	4,80€
Belini framboise (Purée de framboises & vin pétillant)	5.50€
Cocktail Guignolet (Cassis + Guignolet+ pétillant)	5,50€
Pick me up (pétillant, orange grenadine, cognac)	6,00€
Américano	6,80€
Punch Planteur	6,80€
Mojito	7,00€
Gin Tonic	6,80€
Pousse Rapière Champagne	8,30€

Nos Bières

Pression:

Leffe:

25cl	4,25€
33cl	5,50€
50cl	8,00€

Supplément Picon 0.75€

Bouteille:

1664.25cl	3,60€
Grimbergen rouge 33cl	4.50€

Bière artisanale « la Gaillarde »:

	Blonde	Brune
33cl	4,25€	33cl 4,25€
75cl	8,00€	75cl 8,00€

Bière Biologique « Houplonde »

Blonde 33cl	: 4.25€
Triple 33cl	: 4.25€

Nos Eaux Minérales

Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino
50cl: 3,50€ - 100cl: 5,00€

Saint-Géron fines Bulles 75 cl : 6,00€

Nos Whiskys

	2cl	4cl
Clan Campbell	3,50€	6,00€
Glen moray	3,80€	6,80€
Jack Daniel's	4,00€	7,00€
Bourbon four-roses	4,00€	7,00€
Aberlour (10ans)	4,00€	7,00€
Chivas	4,75€	7,00€
Woodford reserve	5,00€	8,00€
Tobermory (10ans)	5,00€	8,00€
Ledaig (10ans)	5,00€	8,00€
Spinbank(10ans)	6,00€	9,00€

***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération***

Vins au verre et carafe

Les vins Blancs :

	<u>Verre</u> 14 cl	<u>Carafe</u> 25cl 50cl	
Sauvignon	3,40€	5,00€	8,00€
Chenin « La Pléiade » (local)	4,20€	6,50€	9,50€
Coteaux du Loir			
« Dom. Cezin » (Vin Sarthois)	4,90€	7,00€	12,00€
Coteaux du Layon « D. Bodineau »	5,00€	7,50€	14,00€
Gewurztraminer « Ernest Wein »	5,00€	7,50€	14,00€

Les vins Rosés :

Vin du Pays d'Oc rosé	3,50€	5,00€	8,00€
-----------------------	-------	-------	-------

Les vins Rouges :

Vin du Pays de D'oc	3,40€	5,00€	8,00€
Anjou « Domaine des 2 Moulins »	4,80€	6,80€	10,80€
Coteaux du Loir « Dom. Cezin »			
Cuvée Janus (Vin Sarthois)	4,90€	7,00€	12,00€
Blaye « Château Haut la Pointe »	5,00€	7,50	14,00€

Le cidre

Cidre brut Loïc Raison	2,80€	4,80€	7,20€
------------------------	-------	-------	-------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Hôtel *Angleterre*

La Boutique de l'Hôtel...

Située à 2 pas du restaurant, la boutique de l'hôtel vous accueille en continu, vous y retrouverez l'ensemble des vins de notre carte, et certains produits locaux.

A la recherche d'une idée cadeau ou d'un souvenir de votre passage, nous avons de quoi vous satisfaire....

La Boutique de l'Hôtel

3 rue Saint Pierre

72120 Saint Calais

Tel: 02 43 63 16 98



Menu Voyageur 20€

15,50€ entrée+ plat ou plat+ dessert

*Sauf vendredi soir, samedi et dimanche
Jour férié et soir de veille de jour férié*

Menu enfant 9€80

(jusqu'à 10 ans)

*Escalope de volaille
à la crème
ou Pavé de saumon*



*Glace 1 boule
ou Fromage blanc*

Entrée du jour

ou Assiette de cochonaille

ou Salade du chef



Plat du jour

ou Escalope de volaille à la crème de Trôo

ou Pané de poisson à la Provençale



Assiette de fromages

ou Dessert du jour

ou Fromage blanc de Trôo et son coulis

ou Café gourmand (+1,50€)

Menu Découverte 27€

21€ entrée+plat ou plat+dessert

(supplément 4€ fromage+dessert)

Fraicheur estivale : melon, tomate, nectarine , chèvre

ou Croustillant de joue de porc confite et julienne de légumes

ou Assiette de 6 huitres n°3 et ses condiments



Pavé de faux filet de bœuf Français sauce au bleu ou beurre maître d'hôtel

ou Travers de porc cuit en basse température au miel et romarin

ou Corolle de sole à l'aneth, jus de langoustines



Assiette de fromages affinés

ou Pain perdu, caramel au beurre salé et glace vanille

ou Coupe fraîcheur, sorbet citron

ou Eclair aux fruits rouges et son coulis

Menu Gourmet 39€

25€ entrée+plat ou plat+dessert

servi uniquement du vendredi soir au dimanche midi

*Escalope de foie gras de canard aux abricots rôtis
ou Déclinaison de saumon aux saveurs d'Orient
ou Assiette de 9 huîtres n°3 et ses condiments*



*Filet de bœuf flambé au whisky
ou Poêlée de ris de veau aux légumes de saison
ou Médailles de lotte cuits en basse température, amandes torréfiées*



Méli mélo de fromages rôtis et son mesclun



*Dôme au chocolat Gianduja, cœur caramel
ou Macaron glacé aux framboises et pistache
ou Vacherin à l'ananas*

Les Salades du chef

Salade Fromagère :

La petite : 9€ La grande : 14€

Toasts de chèvre chaud, petit Trôo fondant, dés de Roquefort, julienne de pommes, noix

Salade Océane :

La petite : 9.50€ La grande : 15€

Crevettes, sardines grillées, Saumon fumé, toasts, fromage blanc aux fines herbes

Salade Végétarienne

La petite : 7.80 € La grande : 12€

Melon, tomates, artichaud confit, poivrons, courgettes, et aubergine grillée

Supplément Frites: 3€

Les Palettes du Chef

La Fromagère : 14,50€

Toasts de chèvre chaud, petit Trôo fondant, aumônière crème de Roquefort, fromage blanc aux herbes, frites et salade

L'Océane : 15,50€

2 Gambas grillées, 2 Saint-Jacques, Saumon fumé, fromage blanc échalotes fines herbes, frites, salade

La Bouchère : 17€

Mix-grill au poivre : Bœuf, mini chorizo et travers de porc, frites, salade et légumes

Les Entrées

<i>Assiette de cochonaille</i>	8,50€
<i>Fraicheur estivale : melon, tomates, nectarines et chèvre</i>	8,50€
<i>Croustillant de joue de porc confite et julienne de légumes</i>	8,50€
<i>Escalope de foie gras de canard aux abricots rôtis</i>	12,50€
<i>Déclinaison de saumon aux saveurs d'Orient</i>	11,80€
<i>Assiette d'Huitres n°3 et ses condiments</i>	
<i>pour 6: 9,50€ pour 9: 13,50€ pour 12: 17€</i>	

A partager pour l'apéritif:

Planche de charcuterie locale

9.00€

Les Plats

<i>Pané de poisson à la Provençale</i>	12,20€
<i>Escalope de volaille à la crème de Trôo</i>	12,50€
<i>Travers de porc cuit en basse température</i>	
<i>au miel et romarin</i>	14,80€
<i>Corolle de sole à l'aneth, jus de langoustines</i>	15,20€
<i>Pavé de faux filet de bœuf Français</i>	16,00€
<i>sauce au Bleu ou beurre maître d'hôtel</i>	
<i>Filet de bœuf flambé au Whisky</i>	23,50€
<i>Poêlée de ris de veau aux légumes de saison</i>	24,50€
<i>Médallions de lotte cuits en basse température</i>	
<i>et amandes torréfiées</i>	22,50€

*Végétariens,
demandez nos suggestions*

*Problèmes d'allergies ?
Demander la liste des allergènes.*

*Consultez l'origine
de nos viandes de Bœuf
Sur l'ardoise dans la grande salle*

Nos desserts

Fromage blanc de Trôo et son Coulis	5,20€
Coupe fraîcheur, sorbet citron	8,00€
Eclair aux fruits rouges et son coulis	8,00€
Pain perdu au caramel au beurre salé et sa glace vanille	8,20€
Dôme chocolat Gianduja, cœur caramel	8,80€
Vacherin à l'ananas	8,20€
Macaron glacé aux framboises et pistache	9,00€

Nos Fromages

Assiette de fromages	5,50€
Yaourt Artisanal	2,50€
(Nature ou aux fruits)	

Nos glaces et sorbets artisanaux

1 boule 3,10€ 2 boules 6,00€ 3 boules 7,40€

Parfums aux choix : Vanille, Café, Chocolat, Fraîse, Citron jaune, Myrtilles, Caramel beurre salé, Rhum-raisins, Menthe chocolat, Pêche, Ananas, Framboise

Nos desserts glacés

Café ou Chocolat Liégeois	7,80€
Colonel	7,80€
Dame Blanche	7,80€