

NOS MENUS A L'ARDOISE (N'hésitez pas à la demander)

Le midi du Mardi au Vendredi, sauf jours fériés

<u>Entrée, plat, fromage et dessert</u>	MIDI 15,50€	LE SOIR 18,50€
<u>Entrée, plat, fromage ou dessert</u>	MIDI 13,50€	LE SOIR 16,50€
<u>Entrée et plat OU Plat et dessert</u>	MIDI 11,50€	LE SOIR 14,50€
<u>Plat et café gourmand</u>	MIDI 12,50€	LE SOIR 15,50€

Le samedi, le menu (entrée, plat, dessert) est au prix de 19€50, sauf jours fériés.

NOS MENUS ENFANTS

Le moussaillon 10€ (plat, dessert) - Le moussaillon 12€ (entrée, plat, dessert)

Salade de chèvre OU tomate OU terrine

Poisson OU émincé de volaille OU steak haché

Tarte OU glace OU salade de fruit

La carte

Nos entrées

Entrée menu sur ardoise (sauf dimanche et jours fériés)	6€		
Terrine de cerf aux fruits secs et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits	7€		
Soupe de coquillage et poireaux , julienne de légumes et Chorizo	7€		
Bruschettas de tomates à l'huile d'olive	8€		
Palourdes gratinées et crème de coquillages et poireaux	10€		
Cassiolette de crevettes , légumes croquants et crème de chorizo	10€		
Salade César poulet parmesan	10€		
Cassiolette de st jacques aux pommes et cidre	13€		
Foie gras de canard aux figues et son pain aux figues	12€		
6 huîtres : 9€	12 huîtres : 17€	12 Langoustines	16€

Plateau mareyeur : sur commande

6 huîtres, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes, palourdes 26€

Nos grandes salades

Planche de cochonnailles	10€
Planche de cochonnailles et fromages	15€
Grande César poulet Parmesan	13€
Grande fromagère aux lardons (reblochon chèvre et brie)	13€

Nos plats

Plat du jour menu à l'ardoise (sauf le dimanche et jours fériés)	10€
Cabillaud beurre blanc	15€
Noix de st jacques au beurre de framboise	23€
Sandre beurre blanc	17€
Filet de bar beurre persillé	17€
Anguilles sauvages persillades (origine France)	23€
Choucroute de la mer (3 poissons) beurre blanc	23€
Souris d'agneau confite ,herbes et épices, miel et citron	17€
Burger (steak haché Angus ,oignons ,lards grillés, tome angevine et moutarde ancienne)	15€
Bavette d'aloïau Black Angus sauce poivre	17€
Entrecôte (pays de Loire) sauce poivre	20€
Émincé de volaille sauce aux girolles	13€
Magret de canard aux cerises	17€

Nos desserts

Plateau de fromages :	3 fromages sur salade 7€	5 fromages sur salade	10€
Dessert menu à l'ardoise	5€		
Glace ou sorbet : (Demander la carte des glaces)			
Nougat glacé au miel, amandes et coulis	7€		
Tarte amandine aux poires sorbet poire cannelle	7€		
Cœur coulant chocolat glace maison Snickers	7€		
Autour des agrumes: clémentines ,lemon curd , tuiles meringue et glace citron basilic	9€		
Autour du chocolat : ganache, cookies meringues , tuiles et glace , chocolat et caramel	9€		
Écllosion :			
Sphère chocolat, glace vanille, compotée de rhubarbe, crumble et caramel beurre salé	9 €		
Palais gourmand 4 desserts	9€	Café plaisir ou thé plaisir	10 €

Nos frites sont faites maison et sont cuites dans la graisse de bœuf

La mer à ses caprices , une rupture de produit peut être occasionnée

NOS APERITIFS

- KIR (8 cl) (crème de fruit, sauvignon)	3.80
- KIR ROYAL (8 cl) (crème de fruit, mousseux)	4.00
- KIR BRETON (8CL) (crème de fruit, cidre)	4.00
- KIR CREMANT (8 cl) (crème de fruit, crémant)	5.60
- KIR IMPERIAL (8 cl) (crème de fruit, champagne)	7.70
- RICARD, PASTIS (2 cl, 45%)	3.95
- SUZE (5 cl, 15%), PINEAU (5cl, 15%)	4.00
- MARTINI (5cl, 14.4%), muscat (5cl, 15.5%)	4.00
- PORTO (5 cl, 17%), GUIGNOLET (5cl, 15%)	4.00
- WHISKY (4cl)	6.00
- ABERLOUR 10 ans d'âge (4 cl), BOURBON (4cl)	7.00

NOS COCKTAILS MAISON

AVEC ALCOOL

-APEROL SPRITZ(12cl) : Apérol, prosecco, un trait d'eau gazeuse	7.00
-AMERICANO maison (12cl) : Noilly prat, cinzano, campari	8.00
-SOUPE ANGEVINE (9cl) : Cointreau, jus de citron, pétillant	5,10
-MOJITOS(12cl) : Citron vert, rhum blanc, menthe, sprite	6.50
-LAGON BLEU(12cl) : jus d' ananas, rhum et curaçao	6.50
- COCKTAIL DU MOMENT (9cl) : Cointreau, Crémant de Loire, sirop fraise	6,10

SANS ALCOOL

- MOJITOS (12cl) : Citron vert, menthe, sprite	4,90
-TROPICAL (9cl) : Multi fruits, sirop de fraise	4.10

Carte des boissons

LES EAUX

Vittel, Evian, Badoit, San pellegrino :	100 cl : 5.00	50 cl : 4.00
---	---------------	--------------

LES JUS DE FRUITS ET SODAS

Jus (25cl) : pomme, abricot, tomate, orange, ananas	3.00
Sod as (25 cl) : orangina, coca, sprite, ice tea, schweppes, perrier	3.00
Bières : pression : Leffe ou Stella	25cl : 3.80 50cl : 7.00
Bouteille alcool et sans alcool (25cl) :	3.60 Cidre Artisanal (Kerné) : 75cl 17,00 25cl 3,50

NOS VINS AU VERRE OU AU PICHET

	Verre		Pichet		
	12 cl	25cl	48cl	1 litre	
Sauvignon	4.00	7.00	12.00	22.00	
Muscadet	4.20	7.40	13.00	24.00	
Savennière	6.00				
Rosé de Loire	4.00	7.00	12.00	22.00	
St chinian rosé	4.20	7.40	13.00	24.00	
Anjou rouge	4.00	7.00	12.00	22.00	
St Nicolas de Bourgueil	4.20	7.40	13.00	24.00	
Côtes du Rhône	4.80				
Bordeaux Moulin rouge 2015	6.50				

Liquoreux et pétillants

	Verre	Bouteille
Coteaux de la Loire	5.50	25.00
Coteaux du Layon	6.00	31.00
Bonnezeaux	6.50	38.00
Coteaux de l'Aubance	6.50	34.00
Malvoisie	6.00	
Crémant de Loire	5.50	27.50
Champagne (brut)	7.50	49.00

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, décafeiné	1.90	Double expresso	3.00	Cappuccino	3.50	Thé, Infusion	3.00
-----------------	------	-----------------	------	------------	------	---------------	------

NOS DIGESTIFS : 5.30