

Apéritifs

Kir Calaisien (cidre)	4,50€
Ricard ou Pastis	3,90€
Lillet Blanc	4,50€
Pineau Des Charentes	4,50€
Martini	4,50€
Guignolet	4,50€
Porto Rouge ou Blanc	4,50€
Suze	4,50€
Muscato	4,50€
Campari	5,00€
Coupe de Champagne	8,30€
Coupe de Pétillant	5,00€

Softs

Orangina (25cl), Coca-Cola (33cl)	
Schweppes (25cl), Jus de Fruits (25cl)	
Ice Tea (25cl), Perrier (33cl)	3,90€

Boissons Chaudes

Café ou Décaféiné	2,30€
Moka d'Ethiopie 100% arabica	2,90€
Moka d'Ethiopie à la noisette	2,90€
Double Café	3,30€
Irish coffee	8,20€
Thé	3,20€
Infusion	3,20€

Eaux Minérales

Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino	
50cl: 3,80€ - 100cl: 5,50€	

Bières

Pression:

Leffe ou Jupiler

25cl	4,25€
33cl	5,50€
50cl	8,00€

Supplément Picon 0.75€

Bouteille: 1664 25cl: 3.60€

Grimbergen rouge 33cl: 4.50€

Bière Biologique Normande

Blonde « Alietum » 33cl 8.4°	5.50€
Triple « Jolis » 33cl 6.2°	5.50€
Ambree « Erico » 33cl 6.8°	5.50€

Whiskys

	2cl	4cl
Glen 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 (10 ans)	5,00€	8,00€
Ledaig (10ans)	5,00€	8,00€
Cu Bocan (Tourbé)	5,00€	8,00€

Cocktails Maisons

Cocktail Sans alcool	5,00€
Bellini framboise ou Pêche	5,80€
Lady Muscat (Muscat, vodka et sirop de fraise)	5,80€
Pick me up (pétillant, orange grenadine, cognac)	6,25€
Américano	6,80€
Punch Planteur	6,80€
Mojito	7,25€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

à consommer avec modération

La Boutique de l'Hôtel...

H *Angleterre*
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.

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

3 rue Saint Pierre

72120 saint Calais



mes **S**élections
du **T**erroir

Saint- Calais, Capitale mondiale du Chaousson aux pommes

Rillettes de Mr Cosmes au Mans

Rillettes de Mme Aubry à Ruillé sur loir

Œufs Bio de la ferme Mont St Père à Saint- Calais

Yaourts de la Ferme des Erusées à Sargé sur Bray

Les produits laitiers de Trée

Les fromages de chèvre de Villiersfaux

Nos Jasnieres et Coteaux du Loir du sud Sarthe

Escargots du Maine de Saint Mars sous Ballon

Cidre du Perche Bio du Theil sur Huisne

Vins du Coteaux du Vendômois

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

Assiette de melon et jambon de pays, réduction au Porto

ou Traditionnelles rillettes Sarthoises et ses toasts

mes *S*élections
du *C*erroir

ou Entrée du jour



Brochette de veau et légumes de saison à la sauge

ou Burger de bœuf

ou Plat du jour



Assiette de fromages

ou Salade de fruits frais infusée à la verveine

mes *S*élections
du *C*erroir

ou Fromage blanc de Trée avec confiture de cerises maison

ou Café gourmand (+1,50€)

ou Dessert du jour

**Plat seul
10,90€**

Menu enfant 9€80

(jusqu'à 10 ans)

Steak haché

ou Emincé de porc



Glace 1 boule

ou Fromage blanc

Entrée + plat + dessert

32€ entrée + plat + fromage + dessert

22€ entrée + plat ou plat + dessert

*Salade estivale (melon, tomate, nectarine, burrata)
ou Gaspacho de tomates et son flan de thon au basilic
ou Tartare de saumon Gravlax aux saveurs ensoleillées Supp 2€
ou Taboulé de quinoa, filets de perdreau confits et son pesto*



Medaillon de lotte au thym citronné Supp 3€

ou Tartare de bœuf traditionnel

ou Mignon de porc à la Provençale

ou Pavé de faux filet de bœuf Français,

Beurre Maître d'Hôtel ou sauce au Bleu d'Auvergne

ou Filet de veau au poivre fermenté, pommes Dauphine aux herbes Supp 5€



Assiette de fromages affinés

ou Pain perdu, caramel au beurre salé et glace vanille

ou Chausson aux pommes Calaisien, et glace cannelle

ou Tarte Tatin pomme abricot et sa glace spéculoos

ou Omelette Norvégienne à la vanille Supp 2€

*Spécialité du
Chef*

*mes
Sélections
du
Terroir*

Salades

La Végétarienne : 14,50€

Melon, tomates, artichauts confits, poivrons, courgettes, aubergines grillées

La Fromagère : 15€

mes
Sélections
du
Cerroir

2 toasts de chèvre chaud, petit Tréo fondant, Roquefort, julienne de pomme
et noix

L'Océane : 16€

2 gambas, 2 Saint Jacques, saumon fumé, fromage blanc aux herbes, toasts

La Basse-Cour : 17,50€

3 pilons de poulet, 2 filets de perdreau, œufs de caille, gésiers confits

Supplément Frites : 3€

Tartares de Bœuf -frites et salade

Traditionnel : 15,50 Cornichons, câpres, persil, oignons rouges

Calaisien : 16,50€ Echalote, champignon, lardons, pommes fruit

Provençal : 17,50€ Légumes grillés froids, sauce barbecue

Palettes

La Fromagère : 16€

mes *S*élections
du *G*erroir

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

L'océane : 17,50€

*2 gambas grillées, 2 Saint-Jacques, saumon fumé, fromage blanc fines
herbes, frites, salade*

La Bouchère : 19€

*Pilon de poulet, mignon de porc, émincé de veau, bœuf grillé, frites, salade et
légumes, sauce aux poivres*

Les Entrées

Traditionnelles rillettes de la Sarthe et ses toasts	mes S élections du C erroir	8,20€
Assiette de melon et jambon de pays, réduction au Porto		8,50€
Gaspacho de tomates et son flan de thon au basilic		9,20€
Salade estivale (melon, tomates, nectarine, burrata)		9,80€
Taboulé de quinoa, filets de perdreau confits et son pesto		11,20€
Tartare de saumon Gravlox aux saveurs ensoleillées		13,80€

Les Plats

Burger de bœuf		13,20€
Brochette de veau et légumes de saison à la sauge		13,80€
Mignon de porc à la Provençale		15,80€
Pavé de faux filet de bœuf Français, Beurre Maître d'Hôtel ou au Bleu d'Auvergne		16,80€
Medaillon de lotte au thym citronné		21,80€
Filet de veau au poivre fermenté pommes Dauphine aux herbes		23,50€

Végétariens, Demandez nos suggestions

Problèmes d'allergies ? Demander la liste des allergènes.

Consultez l'origine de nos viandes, sur l'ardoise dans la grande salle

Hôtel *Angleterre*

Nos Fromages

Yaourt Artisanal (Nature ou aux fruits)

mes *S*élections
du *C*erroir

2,50€

Fromage Blanc de Trôo ,

nature ou avec confiture de cerises maison

mes *S*élections
du *C*erroir

5,20€

Assiette de fromages

5,50€

Nos desserts

Salade de fruits frais infusée à la verveine

7,20€

Irish coffee

8,20€

Tarte Tatin pomme abricot et glace spéculoos

8,20€

Chausson aux pommes Calaisien, glace cannelle

mes *S*élections
du *C*erroir

8,50€

Pain perdu au caramel au beurre salé et sa glace vanille

*Spécialité du
Chef*

8,80€

Nos glaces et sorbets artisanaux

1 boule 3,20€ 2 boules 6,10€ 3 boules 8,00€

Parfums aux choix : Vanille, Café, Chocolat, Fraîse, Citron vert,

Myrtilles, Caramel beurre salé, Rhum-raisins, Menthe chocolat, Cannelle,

Framboise, Spéculoos, Poire, Pistache, Abricot

Nos desserts glacés

Café ou Chocolat Liégeois

7,80€

Colonel

7,80€

Dame Blanche

7,80€

Omelette Norvégienne à la vanille

9,00€