

## Apéritifs

Kir Calaisien (cidre)	4,50€
Ricard ou Pastis	4,00€
Lillet Blanc	4,50€
Pineau des Charentes Blanc ou rouge	4,50€
Martini Blanc ou Rouge	4,50€
Guignolet	4,50€
Porto Rouge ou Blanc	4,50€
Suze	4,50€
Muscat	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)	4,00€

## Boissons Chaudes

Café ou Décaféiné	2,30€
Double Café	3,30€
Irish coffee	8,20€
Thé	3,20€
Infusion	3,20€

## Eaux Minérales

Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino	
50cl: 4,00€ - 100cl: 5,80€	



*A partager pour l'apéritif*  
 Planche de charcuteries et fromages locaux :  
 11.80€

## Bières

Pression:

<u>Leffe ou Becks</u>	
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 «Ictis» 33cl 6.2°	5.80€
Triple «Alietum» 33cl 8.4°	5.80€
Ambrée «Ericio» 33cl 6.8°	5.80€



## 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€	7,50€
Woodford reserve	5,00€	8,00€
Tobermory (10 ans)	5,00€	8,00€
Ledaig (10ans)	5,00€	8,00€
Cù Bocan (Tourbé)	5,00€	8,00€

## Cocktails Maisons

Cocktail Sans alcool	5,00€
Bellini framboise	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€
Gin Tonic	7,00€

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.*

*A 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 Chausson 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 Braye*

*Les produits laitiers de Trôo*

*Les fromages de chèvre de Villiersfaux*

*Nos Jasnières et Coteaux du Loir du sud Sarthe*

*Escargots du Maine et Pleurotes de Saint Mars sous Ballon*

*Cidre du Perche Bio du Theil sur Huisne*

*Vins du Coteaux du Vendômois*



Non servi le vendredi soir,  
samedi et dimanche  
Jours fériés et soir de veille de  
jours fériés

## Menu Voyageur 20€



entrée+ plat + dessert

15,50€ entrée+ plat ou plat+ dessert

*Velouté de potimarron, châtaignes grillées au miel  
ou Terrine de gibier, confiture de figues violettes  
ou Salade d'araignée de porc et noix  
ou Entrée du jour*



*Parmentier de joue de porc confite et salade verte  
ou Escalope de volaille à la crème forestière  
ou Plat du jour*



*Assiette de fromages  
ou Roulé chocolat-orange*

*ou Fromage blanc de Trôo ,confiture de pêches de vigne maison  
ou Café gourmand Supp 1,50€  
ou Dessert du jour*

mes  
Élections  
du  
Cerroir

### Menu enfant 10€

*(jusqu'à 10 ans)*

*Steak haché*

*ou Emincé de volaille à la crème*



*Glace 1 boule*

*ou Fromage blanc*



35€ Entrée + plat + dessert



38€ entrée + plat + fromage + dessert

27,50€ entrée + plat ou plat + dessert



*Bûche des fêtes au chèvre et fruits secs, magret de canard fumé  
ou Cassolette de homard à l'Armoricaine <sup>supp 3€</sup>  
ou Gratin de ravioles aux escargots et pleurotes du Maine  
ou Assiette de fruits de mer : 3 Huîtres, 3 Bulots, 3 crevettes*

mes élections  
du Gerroir



*Pavé de faux filet de bœuf Français, Sauce Périgourdine ou Beurre Maître d'Hôtel  
ou Cœur de ris de veau sauce morilles <sup>Supp 3€</sup>  
ou Suprême de pintade farci au foie gras  
ou Saint-Jacques blanches sautées au citron combawa <sup>supp 3€</sup>  
ou Pavé de filet de biche aux airelles*



*Assiette de fromages  
ou Pain perdu, caramel au beurre salé et glace vanille  
ou Financier à la pistache et fruits rouges  
ou Dôme 3 chocolats, et sa tuile à l'orange  
ou Omelette Norvégienne à la vanille et confiture de coing*

Spécialité du  
Chef



RESTAURANT  
GOURMAND



HÔTEL  
COSY

**La Fromagère : 17€**

mes sélections  
du terroir



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

**L'Océane : 19,50€**

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

**La Bouchère : 20,50€**

*Volaille, joue de porc confite, Pavé de bœuf grillé,  
frites, salade et légumes, sauce aux poivres*



*Nos palettes sont aussi déclinables  
en Salade sans frites*



## Les Entrées

A partager pour l'apéritif :

Planche de charcuteries et fromages locaux

11.80€



<i>Velouté de potimarron, châtaignes grillées au miel</i>	8,20€
<i>Terrine de gibier, confiture de figues violettes</i>	8,50€
<i>Salade d'araignée de porc et noix</i>	8,50€
<i>Bûche des fêtes au chèvre et fruits secs, magret de canard fumé</i>	12,50€
<i>Gratin de ravioles aux escargots et pleurotes du Maine</i>	14,50€
<i>Assiette de fruits de mer : 3 Huîtres, 3 bulots, 3 crevettes</i>	15.20€
<i>Cassolette d'homard à l'Armoricaine</i>	16,80€

mes  
élections  
du  
Cerroir

## Les Plats



<i>Escalope de volaille à la crème forestière</i>	13,50€
<i>Parmentier de joue de porc confite et sa salade verte</i>	13,80€
<i>Supreme de pintade farci au foie gras</i>	16,80€
<i>Pavé de filet de biche aux aïelles</i>	18,50€
<i>Saint-Jacques blanches sautées au citron combawa</i>	22,80€
<i>Cœur de ris de veau sauce aux morilles</i>	24,50€
<i>Pavé de faux filet de bœuf Français sauce Périgourdine ou Beurre Maître d'Hôtel</i>	16,80€



*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*



## Nos Fromages

Yaourt Artisanal (Nature ou aux fruits)	mes Élections du Cerroir	2,80€
Fromage Blanc de Trôo, nature ou avec confiture de pêche de vigne maison	mes Élections du Cerroir	5,50€
Assiette de fromages		5,80€

## Nos desserts



Roulé chocolat-orange		7,50€
Irish coffee,		8,20€
Financier à la pistache et fruits rouges		9,20€
Dôme 3 chocolats, tuile à l'orange		9,80€
Pain perdu au caramel au beurre salé et sa glace vanille	Spécialité du Chef	9,80€

### Nos glaces et sorbets artisanaux.

1 boule 3,50€ 2 boules 6,50€ 3 boules 8,50€

Parfums aux choix : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron vert, Cassis, Caramel beurre salé, Rhum-raisins, Menthe chocolat, Cannelle, Framboise, Spéculoos, Poire, Pistache, Abricot

## Nos desserts glacés

Café ou Chocolat Liégeois		8,00€
Colonel		8,00€
Dame Blanche		8,00€
Omelette Norvégienne à la vanille et confiture de coing		9,20€

