

Entrée :

- * **Croustillant de chèvre** __ 5.90 €
Croustillant chèvre et miel accompagné de bacon chipsés
- * **Salade de gésiers** __ 6.50 €
déglacés au vinaigre balsamique
- * **Galipettes** __ 6.50 €
au beurre d'escargot, au chèvre et au fromage frais / piment d'Espelette
- * **Saumon fumé** __ 7.90 €
Salade, saumon fumé, tomates, oignon rouge, concombre et crème de ciboulette

Plat :

- * **Andouillette en papillote** _____ 11.50 €
Sauce à la moutarde, compotée d'oignons et tomates
- * **Suprême de poulet** _____ 12.50 €
Sauce normande
- * **Filet de Sandre** _____ 13.00 €
Sauce chorizo
- * **Faux filet de bœuf 200gr** _____ 13.50 €
 300gr _____ 16.00€
1 sauce au choix
- * **Riz sauté aux champignons (végétarien)** _
12.50 €
Riz sauté aux champignons, poireaux, crème et parmesan

Salade :

- * **Salade César** _____ 13.50€
Pané de poulet, bacon, grana panado, salade, tomate, oignons et sauce césar
- * **Salade de gésiers** _____ 12.50€
Gésiers déglacés au vinaigre balsamique et toast de chèvre chaud au miel et au romarin
- * **Saumon fumé** _____ 13.90 €
Salade, saumon fumé, tomates, oignon rouge, concombre et crème de ciboulette
- * **Galipettes** _____ 11.90 €
Gros champignons de Paris farcis au beurre d'escargot, au chèvre et au fromage frais/piment d'Espelette
- * **Croustillant de chèvre** _ 11.90 €
Croustillant de chèvre et miel accompagné de bacon chipsé et toast de chèvre chaud au miel et au romarin

Burger :

- * **Le Pepper** _____ 12.90 €
Salade, tomate, oignons rouges, bacon, cheddar, steak haché et sauce poivre
- * **Le Cheese** _____ 11.50 €
Salade, tomate, compotée d'oignons, 2 tranches de cheddar, steak haché et sauce burger
- * **Le Roquefort** _____ 12.90 €
Salade, tomate, compotée d'oignons, tranche de bacon, cheddar, steak haché et sauce roquefort
- * **Le Chicken** _____ 12.50 €
Salade, tomate, compotée d'oignons, 2 tranches de cheddar, pané de poulet sauce fromage frais

Dessert :

- * **Tartelette** _____ 4.50 €
- * **Panna cotta** _____ 5.50 €
- * **Crème brulée** _____ 5.50 €
- * **Fondant aux 2 chocolats** _____ 5.50 €
- * **Café ou thé gourmand** _____ 7.50 €

Formule midi _ _ 12.90€

- Le midi uniquement du lundi au vendredi hors jours fériés
- * **Grande Salade de gésiers**
 - * **Grande salade de Croustillant de chèvre**
 - * **Burger Le Cheese**
 - * **Burger Le Chicken**

 - * **Crème brulée**
 - * **Coupe glacée 2 boules**
 - * **Tartelette**
 - * **Assiette de fromage**

Le Menu Estival

14.90 € / 18.90 € / 23.90 €

- * **Galipettes**
- * **Salade de gésiers**
- * **Croustillant de chèvre chaud**

- * **Suprême de poulet**
- * **Andouillette en papillote**
- * **Faux filet de bœuf**
- * **Filet de Sandre**

- * **Comté, Chèvre artisanal, St Nectaire fermier**

- * **Fondant au deux chocolats**
- * **Coupe glacée 2 boules**

Menu Enfant _ _ 8.50€

- * **Nuggets**
- * **Steak haché**
- * **Kidsburger (2 € suppl.)**

- 1 Boule de glace au choix ou 1 smarties pop-up

Vins carafe

2.50€ le verre / 4.50€ les 25cl 8.00€ les 50cl / 14.00€ le litre

Rosé de Loire 2020, Château de la Durandière
Saumur **Rouge** 2020, Domaine des Garennes
Saumur **Blanc** 2020, Domaine des Garennes

Vins Bouteille

Blanc:

O'Vent, Chardonay 2020, 3.50€ le verre / 16.00€ la bouteille
Domaine du Moulin de L'horizon

O'Vent, Sauvignon 2020, 3.50€ le verre / 16.00€ la bouteille
Domaine du Moulin de L'horizon

Saumur 2017, cuvée 109 4.50€ le verre / 21.00€ la bouteille
Domaine de la Girarderie

Coteaux du Layon 2019, 4.50€ le verre / 21.00€ la bouteille
Domaine du petit clocher



Rouge:

Saumur 2015/2016, 14.00€ la bouteille
Lycée Viticole Edgard Pisani

Saumur 2015/2016, 18.00€ la bouteille
« Sous les coutures »,
Domaine des Garennes

Saumur Vieilles Vignes, 18.00€ la bouteille
2016/2017,
Château de la Durandière

Saumur 2016 Puy Notre Dame, 21.00€ la bouteille
Domaine de la Girarderie

Rosé:

Saumur Rosé, 3.00€ le verre / 16.00€ la bouteille
« cuvée des Nobis »
Domaine du Moulin de L'horizon

Rosé de Loire 2017, 3.00€ le verre / 16.00€ la bouteille
Domaine de la Girarderie

O'Vent, Sonatine 2018, 3.00€ le verre / 16.00€ la bouteille
Domaine du Moulin de L'Horizon

Les boissons

Coupe pétillant (12 cl) : 3.00 €

Blanc brut, Demis sec ou Rosé.

Kir (12cl) : 3.00 € / Kir Pétillant(12 cl) : 3.50 €

Cassis, Mûre, Framboise, Pêche.

Vins Cuits (7cl): 4.00 €

Martini : Blanc ou Rouge, Pineau des Charentes, Porto

Bières pression (25 cl)

Kanterbrau : 2.90 €

Panaché : 2.90 €

Grimbergen : 3.70 €

Blonde, Blanche

Anisés (2 cl) : 2.50 €

Ricard, Pastis

Apéritifs (4 cl)

Vodka, Gin, Tequila : 5.00 €

Clan Campbell : 5.00 €

Ballantine's : 5.50 €

Havana Club : 5.50 €

Jack Daniel's : 6.00 €

Americano : 6.00 €

Sodas : 3.00 €

Coca, (light, zéro), Orangina, Schweppes
(Tonic, Agrumes, Lemon) Ice tea pêche, Oasis
tropical, Tourtel twist

Jus de fruits (25 cl) : 3.00 €

Abricot, Ananas, Pamplemousse, Orange, Pomme, Tomato.

Sirop à l'eau : 2.00 € / Diabolos : 2.50 €

Grenadine, Pêche, Fraise, Banane, Kiwi, Cerise, Cassis,
Menthe verte, Menthe glaciale Framboise, Orgeat, Citron,
Citron, Anis.

Perrier (33 cl) : 3.20 €

Digestifs :

Get 27/31	4.20 €
Cognac	5.20 €
Rhum supérieur	6.50 €
Calvados	4.20 €
Fine donjon	5.20 €
Baileys	5.20 €
Eau de vie de poire	5.20 €

Coupes Glacées

Saveur Bretonne 6.50€

Vanille, Caramel,
Chocolat, sauce
caramel, crème fouettée et sablé
breton

Banana Split 6.50€

Chocolat, Vanille, Fraise, Banane
entière, crème fouettée
et sauce chocolat

La Douceur du Palais 5.90€

Nougat, Vanille, Chocolat,
sauce caramel et crème fouettée

Dame Blanche 5.90€

Vanille, sauce chocolat
et crème fouettée

Liégeois 5.90€

Chocolat ou Caramel, Vanille, sauce
chocolat / caramel et crème
Fouettée

Le Parfum des Isles 5.90€

Noix de coco, Mangue, Fruit de la
passion et coulis fruits exotiques

Fruits rouges 5.90€

Framboise, Cassis, Fraise, sauce
fruits rouges et crème fouettée

L'Angevaine 7.50€

Mandarine, Citron et Cointreau

Colonel 7.50€

Citron et Vodka

- Vanille intense de Madagascar
- Caramel au beurre salé
- Chocolat et ses morceaux
- Café pur Arabica
- Rhum-raïsans
- Menthe fraîcheur chocolat
- Pistache et ses morceaux
- Smarties®
- Cœur de fraise
- Nougat de Montélimar
- Praliné gourmand
- Noix de coco
- Douceur de framboise
- Citron fondant
- Cassis intense
- Fruit de la passion
- Mangue exotique
- Mandarine du sud

1 boule : 2.00€ , 2 boules: 3.90€, 3boules:5.20€
Supplément sauce ou crème fouettée: 0.90€