

***Le restaurant est fermé dimanche soir, lundi et mardi.***

## ***NOS MENUS A L'ARDOISE***

### **Mercredi au Vendredi, sauf jours fériés**

**5 entrées, 5 plats et 5 desserts au choix ( Plateau de fromages +5€)**

<b>Entrée plat fromage et dessert</b>	<b>MIDI 21€</b>	<b>LE SOIR 24€</b>
<b>Entrée plat et fromage ou dessert</b>	<b>MIDI 16€</b>	<b>LE SOIR 19€</b>
<b>Entrée plat ou plat dessert</b>	<b>MIDI 14,50€</b>	<b>LE SOIR 17,50€</b>

**Le samedi : le menu (entrée plat dessert) 22€ sauf jours fériés.(plateau de fromages +5€)**

**5 entrées, 5 plats et 5 desserts au choix**

-----  
**Soirée étape: commercial ayant réservé en direct ou sur le site des logis de France en SE**

**Soirée étape 89€ entrée plat ou plat dessert**

**Soirée étape 92€ entrée, plat,fromage ou dessert**

**Soirée étape 97€ entrée plat fromage et dessert**

**Soirée étape à la carte avec suppl en fonction des plats choisis**

### **NOS MENUS ENFANTS**

***Le moussaillon 11€ (plat, dessert) - Le moussaillon 13€ (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 Ou Mousse chocolat ou Pain perdu***

**\*\*\*\*\***

***Plat végétarien , sans gluten..... sur demande***

**Menu 29€ Entrée , plat , dessert .**

**Menu 40€ entrée poisson viande dessert**

<b>Entrées</b>	<b>la carte</b>
<b>Œuf cocotte pommes de terre et crème de petits pois et rillauds</b>	<b>10€</b>
<b>Moules marinière ou crème ou chorizo</b>	<b>10€</b>
<b>Rillettes de la mer lieu et saumon aux algues petite mâche au balsamique</b>	<b>10€</b>
<b>Terrine du chef et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits</b>	<b>10€</b>
<b>Bruschettas de tomates huile d'olive et basilic et jambon séranno</b>	<b>10€</b>
<b>Salade melon Serrano et sorbet melon maison</b>	<b>10€</b>
<b>Assiette de bulots mayonnaise et crevettes</b>	<b>11€</b>
<b>Assiette de 5 huîtres chaudes beurre persillé</b>	<b>11€</b>
<b>Assiette de tapas crème de moules, bruschetta tomates Serrano et sorbet +3€</b>	<b>14€</b>
<b>Salade gourmande melon rillauds Jambon séranno tartare de tomates et foie gras +6€</b>	<b>16€</b>
<b>Terrine de foie gras confiture d'oignon et pain aux figues +7€</b>	<b>17€</b>
<b>8 huîtres +5€ 16€ à la carte</b>	<b>12 huîtres + 8€ 24€ carte</b>
<b>Assiette de l'écailler : 5 huîtres, bulots et 5 crevettes +6€</b>	<b>25€</b>
<b>Sur commande mareyeur : l'écailler +1/2 tourteau + 6 langoustines + bigorneaux</b>	<b>45€</b>

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

***Plaisir d'offrir : Vous cherchez une idée cadeau commandez vos chèques cadeaux***

***Vente à emporter ( Fruits de mer, omelette norvégienne....): sur demande***

## Plats

<b>Dos de lieu noir beurre blanc</b>	<b>17€</b>
<b>Marmite moules frites marinière , crème chorizo ou à la crème</b>	<b>16€</b>
<b>Suprême de poulet à l'orange abricots et thym</b>	<b>17€</b>
<b>Bavette ( Angus ) sauce poivre</b>	<b>17€</b>
<b>Burger ( haché Angus ,oignons , lard grillé , tome angevine et moutarde ) frites</b>	<b>17€</b>
<b>Burger Végétarien accompagné de pommes grenailles</b>	<b>17€</b>
<b>( galette pommes de terre , légumes, oignons , tome angevine sauce moutarde )</b>	
<b>Dos de cabillaud au beurre blanc +3€</b>	<b>20€</b>
<b>Sandre beurre blanc +7€</b>	<b>22€</b>
<b>Anguilles sauvages beurre persillé ( origine France ) + 10€</b>	<b>27€</b>
<b>Magret de canard à l'orange +7€</b>	<b>22€</b>
<b>Entrecôte sauce poivre 300g ( origine France Rouge des prés ) +10€</b>	<b>27€</b>
<b>( Sur demande ) Frites maison cuites dans la graisse de bœuf</b>	

## Desserts

<b>Plateau de fromages : 3 fromages sur salade ( en supplément dans le menu 5€ )</b>	<b>7€</b>
<b>Dessert menu à l'ardoise ou Coupe de glace 2 boules</b>	<b>7€</b>
<b>Pavlova aux fraises et crème mascarpone sorbet Maison fruits rouges</b>	<b>8€</b>
<b>Tarte amandine et abricots crème glacée vanille et thym</b>	<b>8€</b>
<b>Palais 3 desserts</b>	<b>8€</b>
<b>Cœur coulant chocolat glace maison Snickers maison</b>	<b>8€</b>
<b>Éclosion : Sphère chocolat, glace vanille, rhubarbe, crumble et caramel beurre salé +3€</b>	<b>10€</b>
<b>Palais gourmand 4 desserts +2€ Café ou chocolat liégeois +2€</b>	<b>10€</b>
<b>Café ou thé gourmand +2€</b>	<b>10€</b>
<b>Café plaisir ou thé plaisir +4€ Coupe alcoolisée +4€</b>	<b>12€</b>

## *NOS APERITIFS*

- KIR (8 cl) (crème de fruit, sauvignon)	4,10
- KIR ROYAL (8 cl) (crème de fruit, mousseux)	4.,50
- KIR BRETON (8CL) (crème de fruit, cidre)	4.30
- KIR CREMANT (8 cl) (crème de fruit, crémant)	5.90
- KIR IMPERIAL (8 cl) (crème de fruit, champagne)	8,00
- RICARD, PASTIS (2 cl, 45%)	4.10
- SUZE (5 cl, 15%), PINEAU (5cl, 15%)	4.30
- MARTINI (5cl, 14.4%), muscat (5cl, 15.5%)	4.30
- PORTO (5 cl, 17%), GUIGNOLET (5cl, 15%)	4.30
- WHISKY (4cl)	6.10
- WHISKY JAPONAIS KAIJI ( 4 cl )	9,00
- ABERLOUR 10 ans d'âge (4 cl), BOURBON (4cl)	7,60

## *NOS COCKTAILS MAISON AVEC ALCOOL*

-APEROL SPRITZ(12cl) : Apérol, prosecco, un trait d'eau gazeuse	7.80
-AMERICANO maison (12cl) : Noilly prat, cinzano, campari	8.20
-SOUPE ANGEVINE (9cl) : Cointreau, jus de citron, pétillant	5,30
-MOJITOS(12cl) : Citron vert, rhum blanc, menthe, sprite	8,00
- VOIR CARTE DES COCKTAILS.....	

## *SANS ALCOOL*

- MOJITOS (12cl) : Citron vert, menthe, sprite	6,00
-TROPICAL (9cl) : Multi fruits, sirop de fraise	6,00
-VOIR CARTE DES COCKTAILS. ....	

## *NOS BOISSONS CHAUDES*

Café, décaféiné	1.95	Double espresso	3.30	Cappuccino	3.60	Thé, Infusion	3.30
-----------------	------	-----------------	------	------------	------	---------------	------

## *NOS DIGESTIFS : 5.30*

## Carte des boissons

LES EAUX    Vittel, Badoit, San pellegrino :                    100 cl : 5.10                    50 cl : 4.10

### LES JUS DE FRUITS ET SODAS

Jus (25cl) : pomme, tomate, orange, ananas 3.50

Sodas (25cl) : orangina, coca, sprite, ice tea, schweppes, perrier 3.60

Bières : pression : semeuse 25cl : 4,00 33cl : 5,50 50cl : 7.50 abbaye 25cl : 4,50 33cl : 6,00 50cl : 8,00

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	4.20	7.10	12.50	23.00
Muscadet	4.30	7.40	13.50	25.00
Savennière	6.50			
Rosé de Loire	4.20	7.10	12.50	23.00
St chinian rosé	4.30	7.40	13.50	24.50
Anjou rouge	4.20	7.10	12.50	23.00
St Nicolas de Bourgueil	4.30	7.50	13.50	25.00
Côtes du Rhône	4.80	7,90	19,00	30,00

### Liquoreux et pétillants

	Verre	½ bt	Bouteille
Coteaux de la Loire	5,60		28,00
Coteaux du Layon	6.50		34.00
Bonnezeaux	7,20		39.00
Coteaux de l'Aubance	6.80		35.00
Malvoisie	6.00		28,00
Crémant de Loire	5.60		28.00
Champagne	9,00	35	56,00
<i>Crémant prestige Rosé</i>			<i>33,00</i>

**Carte des vins**  
**Vins rouges du val de Loire**

	<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
- <b>ANJOU ac ROUGE</b> « Domaine le mont » Prop. : Mr Robin à faye d' Anjou	23.50€	
- <b>ANJOU ac ROUGE</b> « Domaine des côteaux » Prop. : Mr Dubus à montjean s/ Loire	22.00€	
- <b>ANJOU ac GAMAY</b> « Château de Putille » Prop, : Mr Delaunay à la pommeraye	21,00€	
- <b>ANJOU VILLAGE ac</b> « Domaine de la Gerfaudrie » Prop. : Mr Bourreau à Chalonnnes sur Loire	25,50 €	
- <b>ANJOU VILLAGE bio ac</b> « La croix de mission » Prop. : Mr Lebreton à St Jean des mauvrets	35,00€	25€ (50 cl)
- <b>ANJOU ac ROUGE</b> «Domaine du Haut Puiset » Prop. : Mr Denis à Mesnil en Vallée	22,50 €	
- <b>ANJOU ac ROUGE</b> « Domaine Onillon » à Montjean sur Loire	22,50€	
- <b>SAUMUR CHAMPIGNY ac</b> « Domaine de la Perruche » à Montsoreau	33.00 €	19,50€
- <b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac</b> « <b>tradition</b> » « la Chevalerie » Prop. : Mr Bruneau JC st Nicolas de Bourgueil	26,50 €	15.00€
- <b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac</b> « <b>vieilles vignes</b> » « la Chevalerie »	29.00€	
- <b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac</b> « <b>élevé en fût de chêne</b> » la Chevalerie	33,00€	
- <b>CHINON ac</b> « Domaine Sourdais-Taveau »	26,00 €	14,50€
- <b>SANCERRE ac</b> « Domaine Philippe Raimbault » à Sury en vault	37,00 €	
- <b>MENETOU SALON ac</b> « Domaine Patrick Noël » à St Satur	34,00 €	

ROSE

-ROSE DE LOIRE ac	« Château de Putille » Prop. : Mr Delaunay à la Pommeraye	23.00€	
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac	« la Chevalerie » Prop. : Mr Bruneau JC St Nicolas de Bourgueil	26.50€	

BLANC

-Cépage « SAUVIGNON »	« Domaine du Haut Puiset » Prop. : Mr Denis à Mesnil en Vallée	23.00€	
-MUSCADET ac	« Domaine du Haut Plessis » à la Chapelle St Florent	23.50€	
-ANJOU ac BLANC	« Château de Putille » à la Pommeraye	22,00€	
-SAVENNIERE ac	« Château de Bellevue »	38.00€	22,50€
-CHARDONNAY ac	« Domaine » Prop. : Domaine du Haut puiset le mesnil en vallée	23,00€	
-POUILLY FUME ac	« Vignes de Chantenais » Prop. : Mr Patrick Noël à St Satur	46.00€	
-SANCERRE ac	« Domaine Doudeau-Léger » à Sury en Vaux	37.00€	
-MENETOU SALON ac	« Domaine Patrick Noël » à St Satur	37,00€	

-

*De Vignobles en Vignobles*

	<b>75 cl</b>	<b>37.5cl</b>
<u><i>ROSE</i></u>		
<b>-COTE DE PROVENCE ac</b> « Les barescas » Les caves de St Ronain	25.50€	13.50€
<b>-VENTOUX</b> « Terre et Ambre » à Caromb »	23,00€	
<u><i>ROUGE</i></u>		
<b>-COTES DU RHONE</b> « Le Vallon aux galets »	<b>(2020)</b> 25.00€	
<b>- DEMON NOIR</b> Merlot	<b>(2020)</b> 23,00€	
<b>-BORDEAUX</b> « Château Campot Lafont »	<b>( 2021)</b> 23,00€	
<b>-COTE DE BOURG ac</b> « Chateau Coudrée- Nodoz »	<b>(2020)</b> 26.00€	<b>(2020)</b> 15,50€
<b>-HAUT MEDOC ac cru bourgeois</b> « Château du Moulin rouge »	<b>(2016)</b> 38.00€	
<b>-HAUT MEDOC ac</b> « Château Beau Secret »	<b>(2020)</b> 28,00€	
<b>-LALANDE POMMEROL ac</b> « Château la Croix St André »	<b>(2021)</b> 35,00€	
<u><i>BLANC</i></u>		
<b>-RIESLING ac</b> Prop. : Mr Fritsch à Kientkeim	29.00€	18,00€
<b>-GEWURZSTRAMINER ac</b> Prop.: Mr Fritsch à Kientkeim	35,00€	
<b>-PINOT GRIS ac</b> Prop.: Mr Fritsch à Kientkeim	28,00€	17,00 €