MENU DU JOUR

FORMULES UNIQUEMENT

LE MIDI EN SEMAINE

(HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE/ PLAT OU PLAT/DESSERT: 18.00€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT: 21.50€

NOS ENTRÉES

Terrine au canard et aux olives noires

ou

Oeufs mayonnaise

NOS PLATS

Suprême de volaille, sauce Vallée d'Auge (sauce à base de pommes, Calvados et jus de pommes), pommes rôties

ou

Filet de poisson suivant arrivage

Garniture: légumes du jour

NOS DESSERTS

Choux crème diplomate, chocolat chaud

ou

Panna cotta fruits rouges

Bon appétit!

DÉTENTE BATEAU GOURMAND
FIL DE L'EAU MAGIE DE LOIRE
BAR ASSIETTES VINS DE LOIRE
SUR LES QUAIS
PLANCHES PRODUITS RÉGIONAUX

LA CARTE

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

NOS ENTRÉES

Poireaux vinaigrette au miel, salade d'herbes fraîches **6.50€**

Oeuf parfait, crème de champignons, rillauds, chips de pain **7.00€**

Bruschetta buratta, pesto roquette, betterave cuite et crue **7.00€**

NOS PLATS

Joue de boeuf braisée au vin de Loire (Saumur Champigny)* **18.50€**

Filet de silure, beurre façon meunière et salicornes (155g) **18.00€**

**Les plats sont servis suivant l'arrivage du maraîcher*

Lasagnes de légumes **14.00€**

Crémeux butternut, fondue de poireaux, carottes cuites et crues, accompagnées d'une salade verte

Gouline (spécialité de l'Anjou) **15.00€**

Tourte à base de rillauds (poitrine de porc), champignons, échalotes, sauce à la Tomme d'Anjou accompagné d'une salade verte

NOS DESSERTS

Crémet d'Anjou (mélange de crème fouettée et de blancs d'oeufs battus en neige) **6.50€**

Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou de miel

Tarte chocolat noisette, caramel beurre salé **7.50€**

Nougat glacé fruits confits maison **6.50€**

Accompagné d'une crème anglaise verveine

Chiffonnade de brick, crème diplomate et mangue fraîche **7.00€**

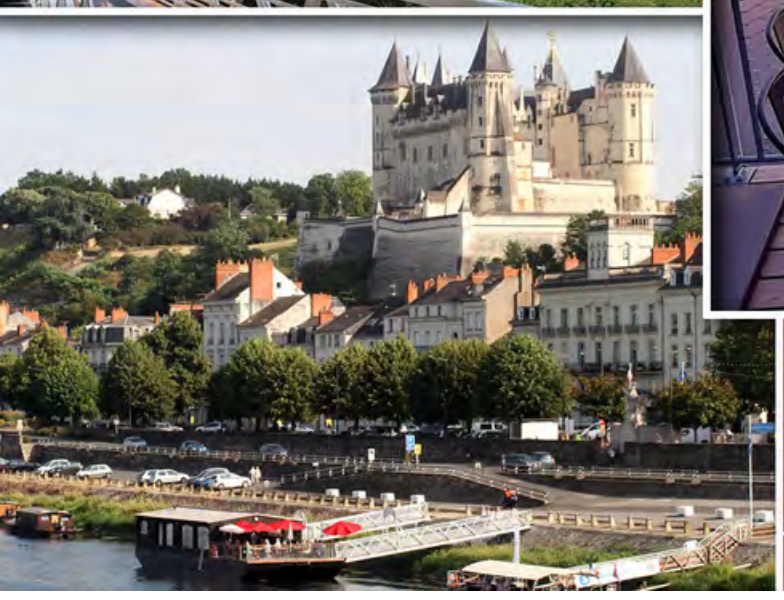
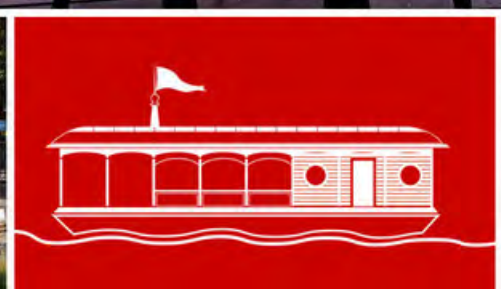
L'assiette 3 fromages **6.00€**

Sainte Maure de Touraine, Tomme d'Anjou, Petit Vache

Nos parfums de glaces **à partir de 2.50€**

Demandez notre carte des glaces

Brownie au chocolat, noix de pécan et noisettes, servi avec une crème chantilly **4.00€**

Menu Angevin

26,50€ (1 VERRE DE VIN COMPRIS)

UNIQUEMENT POUR LES GROUPES À PARTIR DE 15 PERSONNES ET SUR RÉSERVATION

NOS ENTRÉES

Trio de galipettes *(chèvre, rillettes de porc et beurre d'ail)*

ou

Rillettes de poissons de Loire *au curry Maison*

NOS PLATS

Gouline (Spécialité de l'Anjou)

Tourte à base de rillauds, champignons, échalotes, sauce à la Tomme d'Anjou, accompagné d'une salade verte

ou

Blanquette de volaille à la crème de bulle de Loire

servie avec ses pommes de terre Grenaille

NOS DESSERTS

Crémet d'Anjou *accompagné d'un coulis de fruits rouges*

ou

Tartelette *crémeux citron, orange Triple sec de la maison Combier*

DÉTENTE BATEAU GOURMAND
FIL DE L'EAU MAGIE DE LOIRE
BAR ASSIETTES VINS DE LOIRE
SUR LES QUAIS
PLANCHES PRODUITS RÉGIONAUX

CARTE DES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ (HONDURAS): COURT, ALLONGÉ, RISTRETTO	**1,80€**
DÉCAFÉINÉ	**1,90€**
GRAND CAFÉ	**3,50€**
CAFÉ NOISETTE	**2,00€**
PETIT CRÈME	**2,00€**
GRAND CRÈME	**3,70€**
CAPPUCCINO	**3,70€**
LAIT CHAUD	**1,70€**
CHOCOLAT CHAUD	**3,40€**
CHOCOLAT VIENNOIS	**3,80€**
CAFÉ VIENNOIS	**3,80€**
THÉ (DAMMAN): NOIR CEYLAN OP, THÉ VERT GUNDPOWDER, THÉ VERT À LA MENTHE DE TOUAREG, THÉ NOIR PARFUMÉ EARL GREY, THÉ NOIR PARFUMÉ FRUITS ROUGES, ROOIBOS PARFUMÉ CITRUS, TISANE VERVEINE	**3,20€**
SUPPLÉMENT LAIT	**0,20€**

LES BOISSONS CHAUDES AVEC ALCOOL

IRISH COFFEE	**7,50€**
BAILEY'S COFFEE	**7,50€**

LES EAUX

	50CL	**100CL**
EAU PLATE VITTEL	**3,80€**	**5,50€**
EAU GAZEUSE PERRIER FINES BULLES	**3,80€**	**5,50€**

LES BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL

SIROP À L'EAU (33CL)	**2,70€**
GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, FRAISE, CITRON, CERISE	
DIABOLO (33CL)	**3,50€**
LIMONADE (33CL)	**3,30€**
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO (33CL)	**3,80€**
PERRIER (33CL)	**3,80€**
FUZE TEA (25CL)	**3,80€**
SCHWEPPES AGRUMES, SCHWEPPES INDIAN TONIC (25CL)	**3,80€**
ORANGINA	**3,80€**
JUS DE FRUITS GRANINI (25CL)	**3,80€**
ORANGE, ABRICOT, ANANAS, POMME, FRAISE, TOMATE	
LAIT SIROP (25CL)	**2,00€**
SUPPLÉMENT SIROP / TRANCHE	**0,20€**

LES BIÈRES PRESSIONS ET BOUTEILLES

PRESSIONS:	**25CL**	**50CL**
PREMIUM (SAINT OMER) - 5%	**3,70€**	**6,80€**
GOUDALE DE SAISON - 7,2%	**4,00€**	**7,80€**
PANACHÉ	**3,50€**	**6,50€**
MONACO, PICON BIÈRE, BIÈRE SIROP	**3,80€**	**7,40€**

BOUTEILLES:	
BIÈRE CERISE LINDEMANS KRIEK (25CL) - 3,5%	**4,20€**
BIÈRE ROUSSE CORSENDONK (33CL) - 8%	**5,50€**
BIÈRE BIO LOCALE - LA GRANDE BLONDE PALE ALE (33CL) - 4,5%	**5,50€**
BIÈRE 1664 SANS ALCOOL (33CL)	**3,70€**
CIDRE BRUT LOÏC RAISON (27,5CL) - 4,5%	**3,80€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS

KIR PÉTILLANT (14CL)	**5,00€**
CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE	
KIR VIN BLANC (14CL)	**4,80€**
PORTO ROUGE (8CL) - 19%	**5,20€**
MARTINI BLANC / ROUGE (6CL) - 14,4%	**4,50€**
CAMPARI (6CL) - 25%	**4,50€**
RICARD (2CL) - 45%	**3,50€**
GUIGNOLET KIRSCH (6CL) - 17%	**4,20€**
GIN PURE FOLIE MAISON COMBIER (4CL) - 41%	**5,00€**

LES WHISKIES

PADDY - IRLANDE - 40% (4CL)	**6,00€**
NIKKA - JAPONAIS - 51,4% (4CL)	**6,00€**
JACK DANIEL'S N°7 - ÉTATS-UNIS - 40% (4CL)	**7,00€**
LAGAVULIN - ÉCOSSE - 43% (4CL)	**8.00€**

LES DIGESTIFS

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS DOM PAPA - 40% (4CL)	**5,70€**
ROYAL COMBIER - 38% (4CL)	**5,70€**
L'ORIGINAL COMBIER TRIPLE ORANGE - 40% (4CL)	**5,70€**
VODKA SMIRNOFF - 37,5% (4CL)	**5,70€**
COGNAC ABK6 - 40% (4CL)	**6,20€**
BOURGOIN RAISIN -38% (4CL)	**7,20€**
MENTHE PASTILLE - 24% (6CL)	**5,20€**
GET 27 - 21% (6CL)	**5,20€**
ARMAGNAC SAINT MÉRAC - 40% (4CL)	**6,20€**
BAILEY'S - 17% (4CL)	**5,20€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CARTE DES COCKTAILS

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 6,80€

VIRGIN MOJITO (20CL)
CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, 7UP
LA TOUE CABANÉE (20CL)
JUS D'ANANAS, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE PASSION

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

COCKTAIL DES QUAIS (14CL) 6,00€
GIN PURE FOLIE COMBIER, SIROP DE FRAISE, 7UP, CRÉMANT DE LOIRE

SOUPE SAUMUROISE (14CL) 6,00€
VERJUS, SIROP DE CITRON GLASCO, CRÉMANT DE LOIRE

AMÉRICANO (16CL) 6,20€
MARTINI ROUGE, CAMPARI, ORANGE, PERRIER

SPRITZ (20CL) 7,80€
APÉROL, ORANGE, PERRIER, CRÉMANT DE LOIRE

CAÏPIRINHA (20CL) 7,50€
CACHAÇA, CITRON VERT, CASSONADE

MOJITO CLASSIQUE (20CL) 7,80€
RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER

MOJITO PASSION (20CL) 8,00€
RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION

MOJITO FRAISE (20CL) 8,00€
RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER, PURÉE DE FRAISE

MOJITO SAUMUROIS (20CL) 8,80€
RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, CRÉMANT DE LOIRE

GIN FIZZ (20CL) 7,80€
PULCO CITRON, GIN BOMBAY, SCHWEPPES INDIAN TONIC, SIROP DE SUCRE DE CANNE

GIN TONIC (20CL) 7,50€
GIN BOMBAY, SCHWEPPES INDIAN TONIC, CITRON JAUNE

CUBA LIBRE (25CL) 7,50€
RHUM SAINT JAMES, COCA-COLA, CITRON VERT

BLOODY MARY (20CL) 7,50€
VODKA SMIRNOFF, JUS DE TOMATE, SEL DE CÉLERI, TABASCO

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération