

LA CARTE

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

NOS ENTRÉES

Pressé de canard façon thaï (servi avec roquette)	7.50 €
Crumble de burrata et ricotta aux herbes fraîches	7.00 €
Gaspacho tomates et pêches	6.50 €

NOS PLATS

Légumes à la provençale et burrata à l'huile d'olive La tourangelle (plat végétarien)	18.50 €
Tagliata (fines tranches) de boeuf et légumes à la provençale	22.50 €
Poisson du moment rôti, légumes rôtis et pommes de terre grenailles frites	24.00 €
Gouline (spécialité de l'Anjou) <i>Tourte à base de rillauds (poitrine de porc), champignons, échalotes, crème à la Tomme d'Anjou accompagné d'une salade verte</i>	16.50 €

NOS DESSERTS

Crêmet d'Anjou (mélange de crème fouettée et de blancs d'oeufs battus en neige) <i>Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou de caramel laitier</i>	7.50€
Sablé breton et nectarine crème vanille	8.50€
Soupe de fruits rouges et fruits d'été au basilic	8.50€
L'assiette 3 fromages <i>Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Galet de Loire</i>	8.00€
Glaces artisanales <i>Demandez notre carte des glaces</i>	à partir de 3.00 €

LA CARTE DES DESSERTS

Crêmet d'Anjou (mélange de crème fouettée et de blancs d'oeufs battus en neige) <i>Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou de caramel laitier</i>	7.50 €
Sablé breton et nectarine crème vanille	8.50€
Soupe de fruits rouges et fruits d'été au basilic	8.50€
L'assiette 3 fromages <i>Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Galet de Loire</i>	8.00€

NOS PARFUMS DE GLACES

1 boule: 3.00 €

2 boules: 5.50€

Coupe 3 boules : 7,50€

Supplément chantilly : 0,70€

Crème glacée vanille

Crème glacée chocolat

Crème glacée caramel salé

Sorbet fraise

Sorbet cassis avec baies

Sorbet passion

Sorbet citron vert gingembre

Glace aux oeufs café des Indes

Glace façon bulgare

Glace saveur menthe avec copeaux de chocolat

A DECOUVRIR

La petite douceur des Quais (biscuiterie Besnard) : café + mini éclat de Loire (gâteau moelleux aux amandes et à la liqueur d'orange 'L'Original Combier") 4.50 €

Le shot de Loire : Original Combier 4cl + mini éclat de Loire 6.50 €

POUR LES ENFANTS

MENU À 12€

POUR LES - DE 10ANS
UN SIROP À L'EAU, UN PLAT ET
UNE GLACE (UNE BOULE)

NOS SIROPS

Grenadine, fraise, cerise, menthe, citron, pêche, fruits de la passion

LE PLAT

Aiguillettes de poulet, pommes de
terre

NOS PARFUMS DE GLACE

Crème glacée vanille
Sorbet fraise
Crème glacée chocolat
Crème glace caramel salé
Sorbet cassis avec baies
Sorbet passion
Sorbet citron vert gingembre
Glace aux oeufs café des Indes
Glace façon bulgare
Glace saveur menthe avec copeaux de chocolat

Bon appétit!

NOS TAPAS MAISON

(ASSORTIMENT DE PETITES ENTRÉES VARIÉES)

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

À PARTIR DE 17H30

LA SÉLECTION DU CHEF
PLATEAU DE 4 ASSIETTES POUR 2 PERSONNES
(EN FONCTION DE LA FAIM!)

26.00€

Pressé de canard façon thaï
Gaspacho tomates pêches
Crumble de burrata et ricotta aux herbes fraîches
Pommes de terre grenaille crème aux herbes

ASSIETTE TAPAS SALÉES

Pressé de canard façon thaï	8.00€
Gaspacho tomates pêches	6.50€
Crumble de burrata et ricotta aux herbes fraîches	6.50€
Pomme de terre grenailles crème aux herbes	6.50€
Rillettes de la mer	8.00 €
Planche 3 fromages (à partager) <i>Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Galet de Loire</i>	15.00€
Planche charcuterie <i>Saucisson Ibérique, rillettes de porc, jambon Serrano, terrine au canard</i>	14.00€
Planche Mixte <i>Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Galet de Loire, saucisson maison Oteiza, rillettes de porc, jambon Serrano, terrine de canard</i>	26.00€
Bol de salade verte	2.80€

DESSERTS & CARTE DES GLACES

Un dessert?

Demandez notre carte des desserts et des glaces

LA CARTE DES PLANCHES

Midi et soir

PLANCHE CHARCUTERIE 14€

Saucisson sec Pierre Oteiza, rillettes de porc,
jambon sec, terrine de canard

PLANCHE FROMAGE 15€

Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Galet de
Loire

PLANCHE MIXTE 26 €

Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Galet de
Loire, saucisson sec Pierre Oteiza, rillettes de
porc, jambon sec, terrine de canard, légumes
croquants et crème aux herbes

BOL DE SALADE 2.80 €

Bon appétit!