

NOS TAPAS MAISON

(ASSORTIMENT DE PETITES ENTRÉES VARIÉES)

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

À PARTIR DE 17H30

28.50€

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

Rillettes de la mer aux aromates
Pressé de joue de porc confit
Chantilly de chèvre frais aux herbes fraîches
Pommes de terre grenaille crème aux herbes

ASSIETTE TAPAS SALÉES

Pressé de joue de porc confit	8.00€
Rillettes de la mer aux aromates	7.50€
Chantilly de chèvre aux herbes fraîches	8.00 €
Pomme de terre grenailles crème aux herbes	6.50€
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

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

NOS ENTRÉES

Nem de porc confit et sauce ponzu	7.50 €
Roulé de la mer citronné aux herbes fraîches	7.00 €
Cheesecake de chèvre et son crémeux, pickles	6.50 €

NOS PLATS

Riz vénéré (riz noir) au parmesan, pesto rouge et légumes de saison rôtis (plat végétarien)	17.00 €
Poisson du moment rôti et riz vénéré (riz noir), légumes de saison	24.00 €
Gigollette de dinde laquée, pommes de terre (frites) et légumes de saison	22.00 €
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

Crémet 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€
Prunes rôties, éclats de crêpe dentelle et crémeux vanille	8.00€
Crémeux chocolat praliné, crumble de cookie et gel bergamote	8.00€
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)

7.50 €

Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou de caramel laitier

Prunes rôties, éclats de crêpe dentelle et crémeux vanille

8.00€

Crémeux chocolat praliné, crumble de cookie et gel bergamote

8.00€

L'assiette 3 fromages

8.00€

Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Galet de Loire

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!

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!