

# LA CARTE

PRODUIT FRAIS ET CUISINE MAISON

## NOS ENTRÉES

*Pressé de canard confit, ponzu maison et pickles* 8.50€

*Carpaccio de dorade, kalamansi (citron des Philippines)  
et herbes fraîches* 7.50€

*Portobello (champignon) rôti, crémeux de chèvre frais fumé* 7.00€

## NOS PLATS

*Poisson rôti (Loire), légumes de saison et  
pulpe de panais vanillé* 22,50€

*Porc confit de 7h aux aromates accompagné de  
son risotto crémeux d'épeautre* 21.00€

*Risotto d'épeautre au parmesan (plat végétarien)* 17,00€  
accompagné de légumes de saison

*Gouline (spécialité de l'Anjou)* 14,50€

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

## NOS DESSERTS

*Crémet d'Anjou* 7,50€

*(mélange de crème fouettée et de blancs d'oeufs battus en neige)  
accompagné d'un coulis de fruits rouges ou caramel*

*Tatin pomme passion façon crumble* 7,50€

*Brioche caramélisée comme un pain perdu* 8,00€

*L'assiette 3 fromages* 6,50€

*Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Petit Vache*

*Nos parfums de glaces artisanales à partir de* 3,00€

*Demandez notre carte des glaces artisanales*

### À découvrir !

*La petite douceur des Quais: café + mini éclat de Loire* 3,80€

*Le shot de Loire: Original Combiér + mini éclat de Loire* 6,50€

# NOS TAPAS MAISON

(ASSORTIMENT DE PETITES ENTRÉES VARIÉES)

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

À PARTIR DE 17H30 EN SEMAINE,  
ET LE WEEK END

## LA SÉLECTION DE JOANNIE

PLATEAU DE 4 ASSIETTES POUR 2 PERSONNES

(EN FONCTION DE LA FAIM)

28,00€

Carpaccio de dorade

Filet mignon de porc séché

Duo de galipette (rillettes au beurre d'ail, chèvre fumé)

Pommes de terre mitraille et crème aux herbes

## ASSIETTE TAPAS SALÉES

Carpaccio de dorade 8,50€

Planche de charcuterie 14,00€

Saucisson sec pur porc, rillettes de porc, jambon sec (Duroc, affinage 16 mois), terrine de canard au Pineau des Charentes

Filet mignon de porc séché 8,50€

Duo de galipette (rillettes au beurre d'ail, chèvre fumé) 7,00€

Pommes de terre mitraille et crème aux herbes 6,00€

Planche 3 fromages 14,00€

Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Petit Vache

Planche Mixte 26,00€

Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Petit Vache, saucisson sec pur porc, rillettes de porc, jambon sec (Duroc, affinage 16 mois), terrine de canard au Pineau des Charentes, légumes croquants et crème aux herbes

Bol de salade 2,50€

## DESSERTS & CARTE DES GLACES ARTISANALES

Un dessert?

Demandez notre carte des desserts et des glaces artisanales

# LA CARTE DES DESSERTS

## NOS DESSERTS

*Crêmet d'Anjou 7,50€*

*(mélange de crème fouettée et de blancs d'oeufs battus en neige)  
accompagné d'un coulis de fruits rouges ou caramel*

*Tatin pomme passion façon crumble 7,50€*

*Brioche caramélisée comme un pain perdu 8,00€*

*L'assiette 3 fromages 6,50€*

*Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Petit Vache*

*Nos parfums de glaces artisanales à partir de 3,00€*

*Demandez notre carte des glaces artisanales*

### *À découvrir !*

*La petite douceur des Quais: café + mini éclat de Loire 3,80€*

*Le shot de Loire: Original Combier + mini éclat de Loire 6,50€*

## NOS PARFUMS DE GLACES ARTISANALES

*1 boule: 3,00€*

*2 boules: 5,00€*

*Coupe 3 boules: 7.00€*

*Supplément chantilly: 0,70€*

*Crème glacée vanille*

*Sorbet fraise*

*Crème glacée chocolat*

*Crème glacée caramel salé*

*Sorbet cassis avec baies*

*Sorbet passion*

*Sorbet citron vert gingembre*

*Glace au café des Indes*

*Glace façon bulgare*

*Glace saveur menthe avec copeaux de chocolat*

# LA CARTE

## DES PLANCHES

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON  
TOUS LES MIDIS ET SOIRS  
ET LE WEEK END

---

### *Planche de charcuterie 14,00€*

Saucisson sec pur porc, rillettes de porc,  
jambon sec (Duroc, affinage 16 mois),  
terrines de canard au Pineau des Charentes

### *Planche 3 fromages 14,00€*

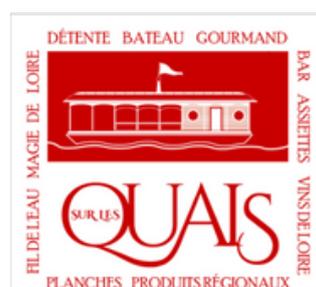
Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Petit Vache

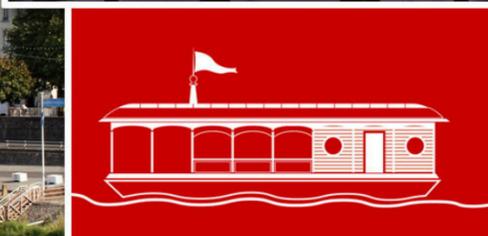
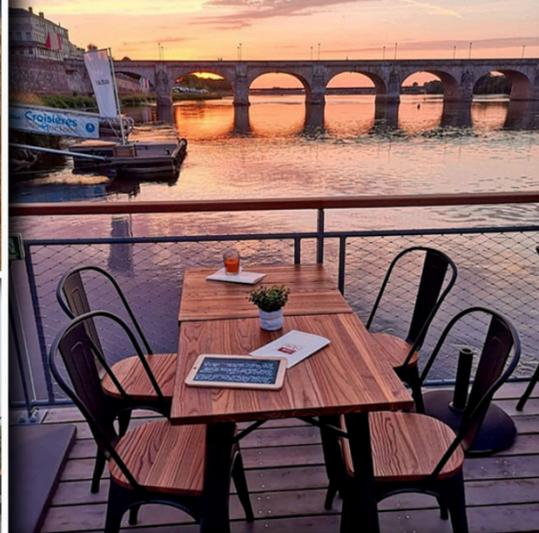
### *Planche Mixte 26,00€*

Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Petit Vache, saucisson  
sec pur porc, rillettes de porc, jambon sec (Duroc,  
affinage 16 mois), terrines de canard au Pineau des  
Charentes, légumes croquants et crème aux herbes

### *Bol de salade 2,50€*

---





# Menu Angevin

**25€ (HORS BOISSONS)  
À PARTIR DE 15 PERSONNES**

---

## ENTRÉE

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

---

## PLAT

***Gouline (Spécialité de l'Anjou)***  
*Tourte à base de rillauds, champignons,  
échalotes, sauce à la Tomme d'Anjou,  
accompagné d'une salade verte*

---

## DESSERT

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