

LA CARTE

PRODUIT FRAIS ET CUISINE MAISON

NOS ENTRÉES

*Ceviche (poisson cru mariné) de saumon
aux agrumes et aux herbes 7.00€*

L'assiette fraîcheur: melon, jambon sec, féta et menthe 6.00€

NOS PLATS

*Silure (poisson de Loire), sauce citronnée et salicornes, légumes rôtis
au four (pommes de terres Grenaille, courgettes et poivrons) 22,50€*

*Sauté de boeuf au soja, légumes du soleil (courgettes et
trio de poivrons) et pommes de terre Grenaille 21.00€*

Tartine italienne (plat végétarien) 17,00€

*Pesto, légumes marinés (tomates séchées et duo de poivrons),
burrata et salade*

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*

Profiteroles 8,50€

Choux maison, glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly

Soupe de fraises basilic, glace citron vert gingembre 9,00€

L'éclat de Loire gâteau moelleux aux amandes et à la liqueur d'orange

« L'Original Combier » 5,80€

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: un café + un éclat de Loire 3,80€

Le shot de Loire: un verre d'original Combier + un 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€

Tataki de boeuf (viande snackée marinée) au soja et sésame

Pommes de terre Grenaille et crème aux herbes

Melon, féta et menthe

Ceviche de saumon aux agrumes et herbes fraîches

ASSIETTE TAPAS SALÉES

Ceviche de saumon aux agrumes et herbes fraîches 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

Tataki de boeuf (viande snackée marinée) au soja et sésame 8,50€

Melon, jambon sec, féta et menthe 7,00€

Pommes de terre grenaille 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

Profiteroles 8,50€

Choux maison, glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly

Soupe de fraises basilic, glace citron vert gingembre 9,00€

L'éclat de Loire gâteau moelleux aux amandes et à la liqueur d'orange

« L'Original Combier » 5,80€

L'assiette 3 fromages 6,50€

Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Petit Vache

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

À découvrir !

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

Le shot de Loire: un verre d'original Combier + un 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

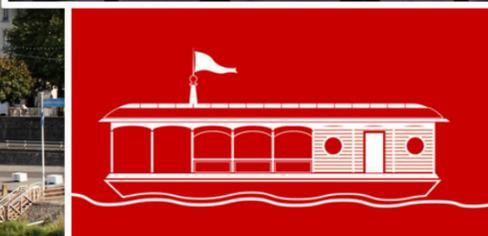
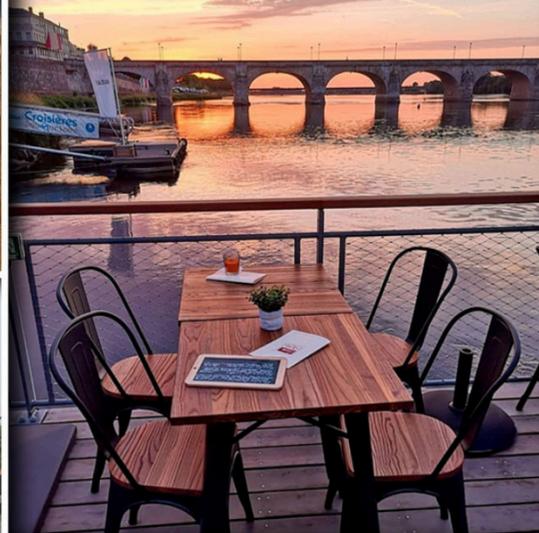
Sorbet passion

Sorbet citron vert gingembre

Glace au café des Indes

Glace façon bulgare

Glace saveur menthe avec copeaux de chocolat



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