

LA CARTE

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

NOS ENTRÉES

Raviole Ricotta-Feta aux herbes fraîches	7.50 €
Rillettes de sandre (citronné)	6.00€
Croq'Volaille, champignons et chèvre	5.00 €

NOS PLATS

Risotto aux champignons et noisettes torréfiées	16.50 €
Pavé de sandre et crémeux de pommes de terre, légumes de saison*	23.00€
<i>*Accompagnements suivant l'arrivée du maraîcher</i>	
Effiloché de paleron sauce vigneronne, risotto et légumes de saison	22.00 €
Gouline (spécialité de l'Anjou)	15.50€
<i>Tourte à base de rillauds (poitrine de porc), champignons, échalotes, crème à la Tomme d'Anjou accompagné d'une salade verte</i>	

NOS DESSERTS

Crémet d'Anjou (mélange de crème fouettée et de blancs d'oeufs battus en neige)	7.50€
<i>Accompagné d'un coulis de fruits exotiques ou de caramel laitier</i>	
Dôme chocolat sur son sablé breton, éclats de caramel, coulis bergamote	8.00€
Ananas rôti, crémeux à la vanille et crumble de spéculoos	7.00€
L'assiette 3 fromages	8.00€
<i>Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Galet de Loire</i>	
Nos parfums de glaces	à partir de 2.80€
<i>Demandez notre carte des glaces</i>	

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€

Rillettes de sandre (citronné)
Croq'Volaille champignons et chèvre
Poireaux fumés vinaigrette
Pommes de terre grenaille crème aux herbes

ASSIETTE TAPAS SALÉES

Rillettes de sandre (citronné)	9.50€
Croq'Volaille champignons et chèvre	6.50€
Poireaux fumés vinaigrette	4.50€
Pomme de terre grenailles crème aux herbes	7.00€
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	2.50€

DESSERTS & CARTE DES GLACES

Un dessert?

Demandez notre carte des desserts et des glaces

LA CARTE DES DESSERTS

Crémet d'Anjou (mélange de crème fouettée et de blancs d'oeufs battus en neige) **7.50€**

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

Dôme chocolat sur son sablé breton, éclats de caramel, coulis bergamote **8.00€**

Ananas rôti, crémeux à la vanille et crumble de spéculoos **7.00€**

L'assiette 3 fromages **8.00€**
Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Galet de Loire

NOS PARFUMS DE GLACES

1 boule: 2,80€

2 boules: 5.50€

Coupe 3 boules: 7,50€

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 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') **4.20 €**

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

Fraise

Cerise

Grenadine

Citron

Pêche

Menthe

LE PLAT

Croq'Volaille champignons et chèvre,
servi avec pommes de terre grenaille

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€

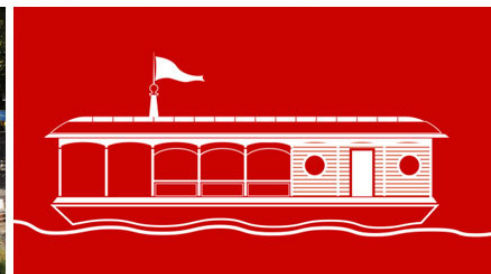
Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Galet de
Loire

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 2.50 €

Bon appétit!



Menu Angevin

**26.50€ (HORS BOISSONS)
OU 29.50 € (AVEC UNE BOISSON)
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 caramel laitier

CAFÉ OU THÉ

