

LA CARTE

PRODUIT FRAIS ET CUISINE MAISON

NOS ENTRÉES

Rillettes de poissons du moment 6,50€

Tartine gourmande de jambon sec (Duroc, affinage 16 mois), pesto rosso et Tomme d'Anjou 7,00€

Houmous de betterave 5,50€

NOS PLATS

Sandre au beurre infusé au poivre de Timut et accompagné d'un écrasé de légumes de saison et pointe de chocolat blanc 19,50€

Cuisse de canard et son jus de canard et cranberry, accompagné de légumes de saison et pommes de terre grenaille 18,50€

Burger de Loire (plat végétarien) 16,00€

galette de légumes (céleri rave, carottes et pommes de terre),

Tomme d'Anjou, pesto rosso

accompagné de pommes de terre grenaille

Gouline (spécialité de l'Anjou) 14,00€

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 6,80€

(mélange de crème fouettée et de blancs d'oeufs battus en neige)

accompagné d'un coulis de fruits rouges ou de miel

Crème brûlée à la fleur d'oranger 7,50€

Brioche perdue au caramel et glace vanille 8,50€

L'assiette 3 fromages 6,50€

Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Petit Vache

Nos parfums de glaces à partir de 2,80€

Demandez notre carte des glaces

NOS TAPAS MAISON

(ASSORTIMENT DE PETITES ENTRÉES VARIÉES)

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

À PARTIR DE 17H30 EN SEMAINE,

MIDI ET SOIR LE WEEK END

LA SÉLECTION DE JOANNIE

PLATEAU DE 4 ASSIETTES POUR 2 PERSONNES

(EN FONCTION DE LA FAIM)

Houmous de betterave

26,50€

Rillauds déglacés au Teriyaki, choux rouges et carottes julienne,
et huile de sésame

Rillettes de poissons

Pommes de terre grenaille et aioli Maison

ASSIETTE TAPAS SALÉES

Houmous de betterave 6,50€

Planche de charcuterie 12,00€

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

Rillauds déglacé au Teriyaki, choux rouges et carottes julienne, huile
de sésame 7,00€

Rillettes de poissons 6,50€

Pommes de terre grenaille et aioli Maison 5,50€

Oeufs mayonnaise Maison au curry 6,50€

Planche 3 fromages 10,00€

Chèvre cendré, Tomme d'Anjou, Petit Vache

Planche Mixte 20,00€

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

Un dessert?

Demandez notre carte des desserts et des glaces

POUR LES ENFANTS

MENU À 12€

POUR LES - DE 10 ANS

**UN SIROP À L'EAU, UN PLAT ET
UNE GLACE (UNE BOULE)**

NOS SIROPS

Fraise

Cerise

Grenadine

Citron

Pêche

Menthe

Banane-kiwi

LE PLAT

**Tartine gourmande de jambon sec, pesto rosso
et Tomme d'Anjou, servi avec
des pommes de terre grenaille**

NOS PARFUMS DE GLACES

Crème glacée vanille

Sorbet fraise

Crème glacée chocolat

Crème glace caramel salé

Sorbet cassis avec baies

Sorbet passion

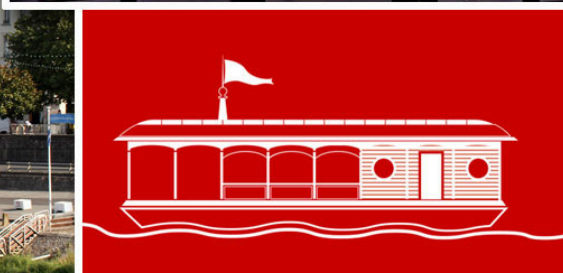
Sorbet citron vert gingembre

Glace aux oeufs café des Indes

Glace façon bulgare

Glace saveur menthe avec copeaux de chocolat

Bon appétit!



Menu Angevin

26,50€ (1 VERRE DE VIN OU SOFT COMPRIS)
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