FORMULES UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE (HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert: 19,50€ Entrée/Plat/Dessert: 23,50€

NOS ENTRÉES

Croq' chèvre, poulet et champignons

ou

Oeufs mayonnaise aux épices Colombo et noix et miel

NOS PLATS

Magret de canard farci aux raisins, sauce au Guignolet d'Anjou de la maison Combier, accompagné d'un gratin de pommes de terre à la Tomme D'anjou et butternut acidulé

ou

Ballottine de sandre embeurrée de chou, poireaux brûlés et crème de châtaigne au parfum de vanille

ou

Risotto crémeux aux champignons et noisettes

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

ou

Brownie au chocolat, noix de pécan et noisettes servi avec de la crème Chantilly



LA CARTE

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

		,
MOG	ENTR	PPC
MOD	DIVII	

Croq' chèvre, poulet et champignons	5.50€
Oeufs mayonnaise aux épices Colombo et noix au miel	5.00€
Velouté de légumes du moment	6.50€
NOS PLATS	
Magret de canard farci aux raisins, sauce au Guignolet	17.00€
d'Anjou de la maison Combier accompagné d'un gratin de	
pommes de terre à la Tomme d'Anjou et butternut acidulé	
Ballottine de sandre embeurrée de chou, poireaux	18.00€
brûlés et crème de châtaigne au parfum de vanille	
Risotto crémeux aux champignons et noisettes	15.00€
Gouline (spécialité de l'Anjou)	15.00€
Tourte à base de rillauds (poitrine de porc), champignons,	

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

NOS DESSERTS

NOO DECCEIVE	
Crémet d'Anjou (mélange de crème fouettée et de blancs	6.50€
d'oeufs battus en neige)	
Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou miel	6.00 €
Crème brûlée à la vanille	
Tarte tatin, note de Sechuan et citron vert (avec crème	7.50 €
fraîche) supp. glace vanille +2€	
Profiterole	7,50€
Chou maison, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Pêche melba revisitée	7,50€
Glace bulgare, pêche, coulis de fruits rouges, chantilly	
Nos parfums de glaces À PARTIR DE	2.50€
Demandez notre carte des glaces	
L'assiette 3 fromages	6.00€

NOS TAPAS MAISON (ASSORTIMENT DE PETITES ENTRÉES VARIÉES, SERVIES À L'APERITIF) PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

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

LA SÉLECTION DE VINCENT

PLATEAU DE 4 ASSIETTES POUR 2 PERSONNES

(EN FONCTION DE LA FAIM!)

Gravelax au gin et pamplemousse et sa crème au wasabi Oeufs mayonnaise aux épices Colombo et noix au miel

Croq' chèvre, poulet et champignons Boulettes de boeuf sur crème de carotte au raz el hanout

7.50€

6 50£

7.00€

2.70€

ASSIETTE TAPAS SALÉES

Gravelax au gin et pamplemousse et sa crème wasabi

Planche charcuterie	10.00€
(saucisson, rillettes de porc, jambon Serrano,	
terrine au canard et aux olives noires)	

Croq' chèvre, poulet et champignons	0,000
	0.00-

Oeufs mayonnaise aux épices Colombo et noix au miel	•00€
---	------

Planche 3 fromages	10.00€

Boulettes de boeuf sur crème de carotte au raz el hanout

Bol de salade verte

Planche 3 fromages	T0•00€

DESSERTS/CARTE DES GLACES

Brownie au chocolat, noix de pécan et noisettes	6.50€
servi avec crème Chantilly	





Menu Angevin 25.00€ (+ 1 verre de vin rouge ou blanc)

ENTRÉES

Trio de galipettes (Chèvre, Rillettes de porc et Beurre d'ail)

ou

Rillettes de poissons de Loire au curry Maison

PLATS

GOULINE (SPÉCIALITÉ DE L'ANJOU) rillauds, champignons, échalotes, sauce à la Tomme d'Anjou, accompagné d'une salade verte

OLI

Blanquette de volaille à la crème de bulle de Loire Servi avec ses pommes de terre Grenaille

DESSERTS

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

ou

Coupe glacée agrumes et triple sec (Sorbet citron vert gingembre, pamplemousse frais, Original Combier)

Bon appétit!





CARTE DES VINS VIN AU VERRE 12CL / BOUTEILLE 75CL

LES BULLES

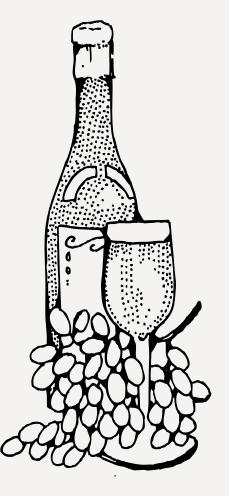
BULLE ROSÉE "SI IRRÉSISTIBLE" Cave Louis de Grenelle SAUMUR BRUT "IVOIRE" Cave Louis de Grenelle	VERRE 5,50€ 5,50€	BOUTEILLE 26,00€ 26,00€	AGRICULTURE BIOLOGIQUE
SAUMUR BRUT "SAPHIR"	5,80€	27,00€	
Cave Bouvet Ladubay PÉTILLANT NATUREL "PMG" Domaine Fouet	5,50€	26,00€	AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CHAMPAGNE VINCENOT Chateau de Parnay	-	65,00€	

LES ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
SAUUMUR ROSÉ - 2022	5,00€	24,00€
Domaine Vadé		AGRICULTURE
CHINON ROSÉ 2021	5,00€	24,00€
Domaine du Parc Saint Paul		
CABERNET D'ANJOU 2021 Domaine de la Giraudière	5,00€	24,00€

LES BLANCS

LES BLANGS		
	VERRE	BOUTEILLE SERTIFIE
COTEAU DU LAYON 2021 Domaine des Sablonnières	5,00€	24,00€ AB
SAUMUR BLANC - CUVÉE DES NERLEUX 2021 Domaine de Nerleux	5,00€	24,00€ AB SQUICULUINE INCLUDER
SAUMUR BLANC - LA JOUVENCELLE 2021 Domaine des Sanzay	5,80€	27,00€ AB ABIOLOGICULU CERTIFIE
SAUMUR BLANC - CHEMIN DES MURS 2021 Château de Parnay	6,40€	29,00€ ДВ манештине
MUSCADET - MOUTON NOIR 2020 Le Fay d'Homme	5,00€	24,00€
SAUMUR BLANC - LES FRESNETTES 2019 Château de Targé	6,50€	31,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CARTE DES VINS VIN AU VERRE 12CL / BOUTEILLE 75CL

LES ROUGES

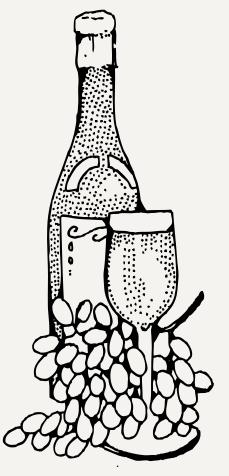
SAUMUR CHAMPIGNY - LE PAGE 2021	VERRE 5,00€	BOUTEILLE 24,00€	AB AGRICULTURE BIOLOGICULE
Domaine de Rocheville			CERTIFIE
SAUMUR CHAMPIGNY - PÉLO 2020 Le Petit Saint Vincent	5,80€	27,00€	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
SAUMUR CHAMPIGNY - VIEILLES VIGNES 2020 Domaine des Sanzay	6,50€	31,00€	AB AGRICULTURE BIOLOGIAUE
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - LES ROUILLÈRES 2020 Frédéric et Nathalie Mabileau	6,00€	28,00€	AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CHINON ROUGE 2020 Domaine du Parc Saint Paul	6,00€	28,00€	

LES PREMIUMS

95,00€









CARTE DES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ (HONDURAS): COURT, ALLONGÉ, RISTRETTO	1,80€
DÉCAFÉINÉ	1,90€
GRAND CAFÉ	3,50€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
PETIT CRÈME	2,00€
GRAND CRÈME	3,70€
CAPPUCCINO	3,70€
LAIT CHAUD	1,70€
CHOCOLAT CHAUD	3,40€
CHOCOLAT VIENNOIS	3,80€
CAFÉ VIENNOIS	3,80€
THÉ (DAMMAN): NOIR CEYLAN OP, THÉ VERT	
GUNDPOWDER, THÉ VERT À LA MENTHE DE TOUAREG, THÉ	
NOIR PARFUMÉ EARL GREY, THÉ NOIR PARFUMÉ FRUITS	
ROUGES, ROOIBOS PARFUMÉ CITRUS, TISANE VERVEINE	3,20€
SUPPLÉMENT LAIT	0,20€
	-,



LES BOISSONS CHAUDES AVEC ALCOOL

IRISH COFFEE	7,50€
BAILEY'S COFFEE	7.50€

LES EAUX

	50CL	100CL
EAU PLATE VITTEL	3,80€	5,50€
EAU GAZEUSE PERRIER FINES BULLES	3,80€	5,50€

LES BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL

SIROP À L'EAU (33CL)	2,70€
GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, FRAISE, CITRON, CERISE	
DIABOLO (33CL)	3,70€
LIMONADE (33CL)	3,30€
COCA COLA, COCÁ COLA ZÉRO (33CL)	3,50€
PERRIER (33CL)	3,50€
FUZE TEA (25CL)	3,50€
SCHWEPPES AGRUMES, SCHWEPPES INDIAN TONIC (25CL)	3,50€
ORANGINA	3,50€
JUS DE FRUITS GRANINI (25CL)	3,50€
ORANGE, ABRICOT, ANANAS, POMME, FRAISE, TOMATE	
LAIT SIROP (25CL)	2,00€
SUPPLÉMENT SIROP / TRANCHE	0,20€



LES BIÈRES PRESSIONS ET BOUTEILLES

LES DIERES I RESSIONS ET DOC		<u>'</u>
PRESSIONS:	25CL	50CL
PREMIUM (SAINT OMER) - 5%	3,50€	6,50€
GOUDALE DE SAISON - 7,2%	3,80€	7,40€
PANACHÉ	3,40€	6,40€
MONACO, PICON BIÈRE, BIÈRE SIROP	3,70€	7,20€
BOUTEILLES: BIÈRE CERISE LINDEMANS KRIEK (25CL) - 3,5% BIÈRE ROUSSE CORSENDONK (33CL) - 8% BIÈRE BIO LOCALE - LA GRANDE BLONDE PALE AL	.E (33CL) -	4,20€ 5,50€
4,5% Bière 1664 Sans Alcool (33CL) Cidre Brut Loïc Raison (27,5CL) - 4,5%		5,50€ 3,50€ 3,80€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS

KIR PÉTILLANT (14CL)	5,00€
CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE	
KIR VIN BLANC (14CL)	4,70€
PORTO ROUGE (8CL) - 19%	5,00€
MARTINI BLANC / ROUGE (6CL) - 14,4%	4,00€
CAMPARI (6CL) - 25%	4,50€
RICARD (2CL) - 45%	3,00€
GUIGNOLET KIRSCH (6CL) - 17%	4,00€
GIN PURE FOLIE MAISON COMBIER (4CL) - 41%	5,00€

LES WHISKIES

PADDY - IRLANDE - 40% (4CL)	6,00€
NIKKA - JAPONAIS - 51,4% (4CL)	6,00€
JACK DANIEL'S N°7 - ÉTATS-UNIS - 40% (4CL)	7,00€
LAGAVULIN - ÉCOSSE - 43% (4CL)	8.00€

LES DIGESTIFS

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS DOM PAPA - 40% (4CL)	5,50€
ROYAL COMBIER - 38% (4CL)	5,50€
L'ORIGINAL COMBIER TRIPLE ORANGE - 40% (4CL)	5,50€
VODKA SMIRNOFF - 37,5% (4CL)	5,50€
COGNAC ABK6 - 40% (4CL)	6,00€
BOURGOIN RAISIN -38% (4CL)	7,00€
CHARTREUSE VERTE - 55% (4CL)	5,00€
MENTHE PASTILLE - 24% (6CL)	5,00€
GET 27 - 21% (6CL)	5,00€
ARMAGNAC SAINT MÉRAC - 40% (4CL)	6,00€
BAILEY'S - 17% (4CL)	5,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CARTE DES COCKTAILS

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

6,50€

7,20€

VIRGIN MOJITO (20CL) CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, 7UP LE FUTREAU (20CL)

BLOODY MARY (20CL)

JUS DE FRAISE, JUS D'ANANAS, PURÉE DE FRAISE

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

COCKTAIL DES QUAIS (14CL) GIN PURE FOLIE COMBIER, SIROP DE FRAISE, 7UP, CRÉMANT DE LOIRE	5,80€
SOUPE SAUMUROISE (14CL) VERJUS, SIROP DE CITRON GLASCO, CRÉMANT DE LOIRE	5,80€
AMÉRICANO (16CL) MARTINI ROUGE, CAMPARI, ORANGE, PERRIER	6,20€
SPRITZ (20CL) APÉROL, ORANGE, PERRIER, CRÉMANT DE LOIRE	7,50€
CAÏPIRINHA (20CL) CACHAÇA, CITRON VERT, CASSONADE	7,50€
MOJITO CLASSIQUE (20CL) RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER	7,50€
MOJITO PASSION (20CL) RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION	7,80€
MOJITO FRAISE (20CL) RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER, PURÉE DE FRAISE	7,80€
MOJITO SAUMUROIS (20CL) RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, CRÉMANT DE LOIRE	8,50€
GIN FIZZ (20CL) PULCO CITRON, GIN BOMBAY, SCHWEPPES INDIAN TONIC, SIROP DE SUCRE DE CANNE	7,50€
GIN TONIC (20CL) GIN BOMBAY, SCHWEPPES INDIAN TONIC, CITRON JAUNE	7,20€
CUBA LIBRE (25CL) RHUM SAINT JAMES, COCA-COLA, CITRON VERT	7,20€

VODKA SMIRNOFF, JUS DE TOMATE, SEL DE CÉLERI, TABASCO

