

**FORMULES UNIQUEMENT  
LE MIDI EN SEMAINE\***

Entrée/Plat ou Plat/Dessert: 19,50€

Entrée/Plat/Dessert: 23€

Entrée, plat et dessert avec une astérisque

**LA CARTE**

**NOS ENTRÉES**

Rillettes de sardine au concombre et à la menthe*	5.00€
Oeufs mayonnaise Colombo et noix au miel*	4.50€
Croque volaille, fromage de chèvre et champignons	5.00€

**NOS PLATS**

Le Cul de veau à l'Angevine*	17.00€
accompagné de pommes de terre nouvelles aux salicornes et beurre demi-sel	
Moëlleux de sandre au beurre rouge*	18.00€
accompagné de petits pois aux épinards, champignons et petits oignons	
Lasagnes de légumes*	15.00€
poivrons, aubergines, tomates et courgettes	
Gouline (spécialité de l'Anjou)	14.00€
Rillauds, champignons, échalotes, sauce à la Tomme d'Anjou et salade	
Poke bowl	15.00€
Saumon, quinoa, avocat, oeuf, radis, tomates	

**NOS DESSERTS**

Crêmet d'Anjou*	6.50€
Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou miel	
Glace 2 boules*	4.50€
Demandez notre carte de glaces	
Crème brûlée au chocolat et à l'orange au triple sec de la Maison Combier	6,50€
La Bijane	8,50€
Fraises, sorbet citron vert gingembre, bulle rouge de la Maison Louis de Grenelle	
Pêche Melba revisitée	7.50€
Glace bulgare, chantilly, pêche, coulis de fruits rouges	
L'assiette 3 fromages	6.00€

# NOS TAPAS MAISON

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

Nos tapas "fait maison" sont élaborées par nos soins. Nous sélectionnons de  
produits de qualité et privilégions les producteurs locaux

## NOS ASSIETTES TAPAS SALÉES & SUCRÉES

(UNE ASSIETTE = 4 BOUCHÉES)

### LA SÉLECTION DE VINCENT

26.00€

Tartine Angevine

Galipettes au beurre d'ail

Oeufs mayonnaise Colombo et noix au miel

Croque volaille, fromage de chèvre et champignons

Rillettes de sardines au concombre et à la menthe	7.00€
Gravelax de saumon à la betterave et coriandre	8.00€
Tartine Angevine aux rillauds, tomme et asperges	8.50€
Planche charcuterie (saucisson et chorizo Ibérique, rillettes de porc, jambon Vendéen)	10.00€
Croque volaille, fromage de chèvre et champignons	7.00€
Oeufs mayonnaise Colombo et noix au miel	6.00€
Houmous de mogettes et légumes croquants	6.00€
Galipettes au beurre d'ail	6.00€
Planche 3 fromages	10.00€
Bol de salade verte	2.50€
Crème brûlée au chocolat et à l'orange au triple sec de la Maison Combier	6.00€
Financiers pistache et rhubarbe	7.00€

# LA CARTE

## SAMEDI MIDI ET DIMANCHE SOIR

Nos tapas "fait maison" sont élaborées par nos soins. Nous sélectionnons des produits de qualité et privilégions les producteurs locaux

### NOS ASSIETTES TAPAS SALÉES & SUCRÉES

(UNE ASSIETTE = 4 BOUCHÉES)

#### NOS TAPAS

Voir notre carte de tapas

#### NOS PLATS

- |  |        |
|--|--------|
| Gouline (spécialité de l'Anjou)                                      | 14.00€ |
| Rillauds, champignons, échalotes, sauce à la Tomme d'Anjou et salade |        |
| Poke bowl  | 15.00€ |
| Saumon, quinoa, avocat, oeuf, radis, tomates                         |        |

#### NOS DESSERTS

- |   |                   |
|---|-------------------|
| Crémet d'Anjou  | 6.50€             |
| Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou miel                                   |                   |
| Glace artisanale  | À PARTIR DE 2.50€ |
| Demandez notre carte de glaces  |                   |
| Crème brûlée au chocolat et à l'orange au triple sec de la Maison Combier         | 6,50€             |
| La Bijane   | 8,50€             |
| Fraises, sorbet citron vert gingembre, bulle rouge de la Maison Louis de Grenelle | 7.50€             |
| Pêche Melba revisitée   |                   |
| Glace bulgare, chantilly, pêche, coulis de fruits rouges                          | 6.00€             |
| L'assiette 3 fromages   |                   |



# CARTE DES VINS

VIN AU VERRE 12CL / BOUTEILLE 75CL

## LES BULLES

	VERRE	BOUTEILLE	
<b>BULLE ROSÉ "LOUIS BIO"</b> Cave Louis de Grenelle	5,50€	26,00€	
<b>SAUMUR BRUT "IVOIRE"</b> Cave Louis de Grenelle	5,50€	26,00€	
<b>SAUMUR BRUT "SAPHIR"</b> Cave Bouvet Ladubay	5,80€	27,00€	
<b>PÉTILLANT NATUREL "PMG"</b> Domaine Fouet	5,50€	26,00€	
<b>CHAMPAGNE VINCENOT</b> Chateau de Parnay	-	65,00€	

## LES ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
<b>ROSÉ DE LOIRE 2021</b> Château de Parnay	5,00€	24,00€
<b>CHINON ROSÉ 2021</b> Domaine du Parc Saint Paul	5,00€	24,00€
<b>CABERNET D'ANJOU 2021</b> Domaine de la Giraudière	5,00€	24,00€

## LES BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE	
<b>COTEAU DU LAYON 2021</b> Domaine des Sablonnières	5,00€	24,00€	
<b>SAUMUR BLANC - CUVÉE DES NERLEUX 2021</b> Domaine de Nerleux	5,00€	24,00€	
<b>SAUMUR BLANC - LA JOUVENCELLE 2021</b> Domaine de Rocheville	5,80€	27,00€	
<b>SAUMUR BLANC - CHEMIN DES MURS 2021</b> Château de Parnay	6,40€	29,00€	
<b>MUSCADET - MOUTON NOIR 2020</b> Le Fay d'Homme	5,00€	24,00€	
<b>SAUMUR BLANC - COULÉE D'AUNIS 2019</b> La Source du Ruault	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

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

## LES PREMIUMS

<b>SAUMUR BLANC - LE CLOS D'ENTRE LES MURS 2017</b> Château de Parnay		95,00€	
<b>SAUMUR CHAMPIGNY - LE CLOS DES MEUNIERES 2017</b> Château de Parnay		105,00€	



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



# CARTE DES BOISSONS

## LES BOISSONS CHAUDES

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



## LES BOISSONS CHAUDES AVEC ALCOOL

<b>IRISH COFFEE</b>	7,50€
<b>BAILEY'S COFFEE</b>	7,50€

## LES EAUX

	50CL	100CL
<b>EAU PLATE VITTEL</b>	3,80€	5,50€
<b>EAU GAZEUSE PERRIER FINES BULLES</b>	3,80€	5,50€

## LES BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL

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



## LES BIÈRES PRESSIONS ET BOUTEILLES

	25CL	50CL
<b>PRESSIONS:</b>		
<b>PREMIUM (SAINT OMER) - 5%</b>	3,50€	6,50€
<b>GOUDALE DE SAISON - 7,2%</b>	3,80€	7,40€
<b>PANACHÉ</b>	3,40€	6,40€
<b>MONACO, PICON BIÈRE, BIÈRE SIROP</b>	3,70€	7,20€

<b>BOUTEILLES:</b>	
<b>BIÈRE CERISE LINDEMANS KRIEK (25CL) - 3,5%</b>	4,20€
<b>BIÈRE ROUSSE CORSENDONK (33CL) - 8%</b>	5,50€
<b>BIÈRE LA SAUMUROISE AMERICAN CITRA (33CL) - 4,7%</b>	5,50€
<b>BIÈRE 1664 SANS ALCOOL (33CL)</b>	3,50€
<b>CIDRE BRUT LOÏC RAISON (27,5CL) - 4,5%</b>	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€

### VIRGIN MOJITO (20CL)

CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, 7UP

### LA TOUE CABANÉE (20CL)

PULCO CITRON, PURÉE FRUIT DE LA PASSION, SIROP DE VANILLE, JUS D'ANANAS

### LA GABARE (20CL)

PULCO CITRON, CITRON VERT, PURÉE DE FRAISE, JUS DE FRAISE, LIMONADE

### LE FUTREAU (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, SCHWEPPE'S INDIAN TONIC, SIROP DE SUCRE DE CANNE

7,50€

### GIN TONIC (20CL)

GIN BOMBAY, SCHWEPPE'S INDIAN TONIC, CITRON JAUNE

7,20€

### CUBA LIBRE (25CL)

RHUM SAINT JAMES, COCA-COLA, CITRON VERT

7,20€

### BLOODY MARY (20CL)

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

7,20€



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