

# NOS TAPAS MAISON

(ASSORTIMENT DE PETITES ENTRÉES VARIÉES)

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

À PARTIR DE 17H30 EN SEMAINE,

MIDI ET SOIR LE WEEK

**LA SÉLECTION DE LUDOVIC** **26.50€**  
**PLATEAU DE 4 ASSIETTES POUR 2 PERSONNES**  
(EN FONCTION DE LA FAIM!)

Houmous coriandre et grenade

Pommes de terre grenailles confites, crème aux herbes fraîches

Rillettes de thon, citron vert et jaune

Burrata pesto basilic, crème balsamique

## ASSIETTE TAPAS SALÉES

Houmous coriandre et grenade **6.50€**

Planche charcuterie **12.00€**

*Saucisson Ibérique, rillettes de porc, jambon Serrano,  
terrine au canard et aux olives noires*

Pommes de terre grenailles confites, crème aux herbes  
fraîches **7.00€**

Rillettes de thon, citron vert et jaune **6.00€**

Burrata pesto basilic, crème balsamique **7.00€**

Planche 3 fromages **10.00€**

*Chèvre sandré, Tomme d'Anjou, Petit Vache*

Planche Mixte **20.00€**

*Chèvre sandré, Tomme d'Anjou, Petit Vache, saucisson Ibérique,  
rillettes de porc, jambon Serrano, terrine au canard et aux olives  
noires, légumes croquants et crème façon cervelle de Canut*

Bol de salade verte **2.50€**

---

## DESSERTS & CARTE DES GLACES

Un dessert?

Demandez notre carte des desserts et des glaces

# LA CARTE

## PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

### NOS ENTRÉES

- Salade de tomates et fétas, oignons frits **6.50€**
- Gaspacho tomates, fraises et basilic **7.00€**
- Tartine gourmande de jambon fumé, gelée de cerise noire, légumes croquants **7.00€**

### NOS PLATS

- Joue de boeuf braisée au vin de Loire (Saumur Champigny)\* **18.50€**
- Filet de silure, beurre façon meunière et salicornes (155g)\* **18.00€**
- \*Accompagnements suivant l'arrivage du maraîcher*
- Lasagnes de légumes **14.00€**
- Crèmeux butternut, fondue de poireaux, carottes cuites et crues, accompagnées d'une salade verte*
- Gouline (spécialité de l'Anjou) **15.00€**
- Tourte à base de rillauds (poitrine de porc), champignons, échalotes, sauce à la Tomme d'Anjou accompagné d'une salade verte*

### NOS DESSERTS

- Crémet d'Anjou (mélange de crème fouettée et de blancs d'oeufs battus en neige) **6.50€**
- Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou de miel*
- Profiteroles **7.50€**
- choux, glace vanille, chocolat chaud et poudre de noisettes torréfiées*
- Nougat glacé Maison, fruits confits, Triple sec et miel **6.50€**
- Accompagné d'un coulis de fruits rouges*
- Crèmeux citron, crumble spéculoos **6.50€**
- L'assiette 3 fromages **6.00€**
- Chèvre sandré, Tomme d'Anjou, Petit Vache*
- Nos parfums de glaces **à partir de 2.50€**
- Demandez notre carte des glaces*
- Brownie au chocolat, noix de pécan et noisettes, servi avec une crème chantilly **4.00€**

# MENU DU JOUR

FORMULES UNIQUEMENT

LE MIDI EN SEMAINE

(HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

---

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT: 18.00€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT: 21.50€

## NOS ENTRÉES

Terrine au canard et aux olives noires

ou

Oeufs mayonnaise

## NOS PLATS

Suprême de volaille, sauce Vallée d'Auge (sauce à base de pommes, Calvados et jus de pommes),  
pommes rôties

ou

Filet de poisson suivant arrivage

Garniture: légumes du jour

## NOS DESSERTS

Profiteroles

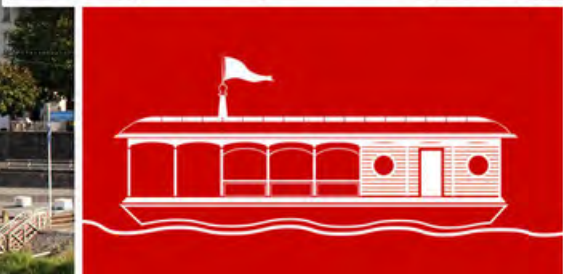
(choux, glace vanille, chocolat chaud et poudre de noisettes torréfiées)

ou

Panna cotta fruits rouges

*Bon appétit!*





# Menu Angevin

**26,50€ (1 VERRE DE VIN COMPRIS)**

UNIQUEMENT POUR LES GROUPES À PARTIR DE 15 PERSONNES ET SUR RÉSERVATION

## NOS ENTRÉES

*Trio de galipettes (chèvre, rillettes de porc et beurre d'ail)*

OU

*Rillettes de poissons de Loire au curry Maison*

## NOS PLATS

*Gouline (Spécialité de l'Anjou)*

*Tourte à base de rillauds, champignons, échalotes, sauce à la Tomme d'Anjou, accompagné d'une salade verte*

OU

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

## NOS DESSERTS

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

OU

*Tartelette crémeux citron, orange Triple sec de la maison Combier*





# 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)	3,50€
LIMONADE (33CL)	3,30€
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO (33CL)	3,80€
PERRIER (33CL)	3,80€
FUZE TEA (25CL)	3,80€
SCHWEPPEs AGRUMES, SCHWEPPEs INDIAN TONIC (25CL)	3,80€
ORANGINA	3,80€
JUS DE FRUITS GRANINI (25CL)	3,80€
ORANGE, ABRICOT, ANANAS, POMME, FRAISE, TOMATE	
LAIT SIROP (25CL)	2,00€
SUPPLÉMENT SIROP / TRANCHE	0,20€



## LES BIÈRES PRESSIONS ET BOUTEILLES

	25CL	50CL
<b>PRESSIONS:</b>		
PREMIUM (SAINT OMER) - 5%	3,70€	6,80€
GOUDALE DE SAISON - 7,2%	4,00€	7,80€
PANACHÉ	3,50€	6,50€
MONACO, PICON BIÈRE, BIÈRE SIROP	3,80€	7,40€
<b>BOUTEILLES:</b>		
BIÈRE CERISE LINDEMANS KRIEK (25CL) - 3,5%		4,20€
BIÈRE ROUSSE CORSENDONK (33CL) - 8%		5,50€
BIÈRE BIO LOCALE - LA GRANDE BLONDE PALE ALE (33CL) - 4,5%		5,50€
BIÈRE 1664 SANS ALCOOL (33CL)		3,70€
CIDRE BRUT LOÏC RAISON (27,5CL) - 4,5%		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)	4,80€
PORTO ROUGE (8CL) - 19%	5,20€
MARTINI BLANC / ROUGE (6CL) - 14,4%	4,50€
CAMPARI (6CL) - 25%	4,50€
RICARD (2CL) - 45%	3,50€
GUIGNOLET KIRSCH (6CL) - 17%	4,20€
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)	5,70€
ROYAL COMBIER - 38% (4CL)	5,70€
L'ORIGINAL COMBIER TRIPLE ORANGE - 40% (4CL)	5,70€
VODKA SMIRNOFF - 37,5% (4CL)	5,70€
COGNAC ABK6 - 40% (4CL)	6,20€
BOURGOIN RAISIN - 38% (4CL)	7,20€
MENTHE PASTILLE - 24% (6CL)	5,20€
GET 27 - 21% (6CL)	5,20€
ARMAGNAC SAINT MÉRAC - 40% (4CL)	6,20€
BAILEY'S - 17% (4CL)	5,20€



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



# CARTE DES COCKTAILS

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

6,80€

### **VIRGIN MOJITO (20CL)**

CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, 7UP

### **LA TOUE CABANÉE (20CL)**

JUS D'ANANAS, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE PASSION

## LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

### **COCKTAIL DES QU AIS (14CL)**

GIN PURE FOLIE COMBIER, SIROP DE FRAISE, 7UP, CRÉMANT DE LOIRE

6,00€

### **SOUPE SAUMUROISE (14CL)**

VERJUS, SIROP DE CITRON GLASCO, CRÉMANT DE LOIRE

6,00€

### **AMÉRICANO (16CL)**

MARTINI ROUGE, CAMPARI, ORANGE, PERRIER

6,20€

### **SPRITZ (20CL)**

APÉROL, ORANGE, PERRIER, CRÉMANT DE LOIRE

7,80€

### **CAÏPIRINHA (20CL)**

CACHAÇA, CITRON VERT, CASSONADE

7,50€

### **MOJITO CLASSIQUE (20CL)**

RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER

7,80€

### **MOJITO PASSION (20CL)**

RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION

8,00€

### **MOJITO FRAISE (20CL)**

RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER, PURÉE DE FRAISE

8,00€

### **MOJITO SAUMUROIS (20CL)**

RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, CRÉMANT DE LOIRE

8,80€

### **GIN FIZZ (20CL)**

PULCO CITRON, GIN BOMBAY, SCHWEPPE S INDIAN TONIC, SIROP DE SUCRE DE CANNE

7,80€

### **GIN TONIC (20CL)**

GIN BOMBAY, SCHWEPPE S INDIAN TONIC, CITRON JAUNE

7,50€

### **CUBA LIBRE (25CL)**

RHUM SAINT JAMES, COCA-COLA, CITRON VERT

7,50€

### **BLOODY MARY (20CL)**

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

7,50€



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