

Planche de charcuteries	3 €/pers
Planche de charcuteries et fromages (fromagerie Rouet) ...	4 €/pers

Apéritifs :

Kir maison (12 cl):	
crème framboise, triple sec Giffard, crémant	5.90 €
Kir pétillant (12cl) crémant domaine Asseray	5.00 €
Kir vin blanc (12cl) domaine Asseray	3.90 €
Coupe de crémant blanc (12cl) domaine Dittière.....	4.50 €
Coupe de crémant rosé (12cl) domaine Giraudière.....	4.50 €
Ricard (2cl)	3.40 €
Porto (5cl)	4.10 €
Suze (5cl)	4.90 €
Martini blanc ou rouge (5cl).....	4.10 €
Scotch whisky Clan Campbell (4cl)	5.00 €
Whisky français single malt Fondaudége (4cl)	6.90 €
Scotch whisky Chivas Régal 12 ans d'âge (4cl)	6.90 €

Bières pressions :

	25cl	33cl	50cl
Pelforth	3.80 €	5.10 €	7.40 €
Médusa IPA	4.30 €	5.60 €	7.90 €
Picon bière	4.10 €	5.40 €	7.70 €
Monaco	3.50 €	4.60 €	
Panaché	3.30 €	4.40 €	

*supplément tranche et sirop : 0.20 €

Bières bouteilles :

Desperados (33cl)	5.90 €
La Blonde des vacances (33cl) pale ale bio.....	5.90 €
La Fauve (33cl) ambrée bio.....	5.90 €
Bière sans alcool (25cl)	3.20€

Micro brasserie les deux brunes

Softs :

Coca, Coca zéro (33cl)	3.90 €
Orangina (25cl)	3.90 €
Schweppes agrumes (25cl).....	3.90 €
Perrier (33cl)	3.90 €
Fuze tea (25cl).....	3.90 €
Granini (25cl).....	3.80 €
Sirop à l'eau (25cl)	2.50 €
Diabolo (25cl)	2.90 €

Eaux minérales :

Plancoët 1L	4.50 €
Plancoët 0.5L	3.50 €
Plancoët fines bulles 1L	4.50 €
Plancoët fines bulles 0.5L	3.50 €

L'Épicurien

L'ardoise du jour

(servie de 12h à 14h30)

Entrée du jour 4.50 €

Plat jour 13.00 €

Entrée du jour + Plat du jour
ou Plat du jour + Dessert du jour 16.00 €

Entrée du jour+ Plat du jour+ Dessert du jour 18.00 €

Plat du jour + Café ou thé gourmand 19.00 €

Dessert du jour **ou** fromage (supplément 1.00 €) 3.50 €

Les incontournables

(servis midi et soir)

Assiette d'Anjou : Galipettes farcies, Rillauds d'Anjou maison, toasts Galet de Loire, salade..... **14.90 €**

Burger : steak haché (VBF) ou steak veggie, oignons confits, Galet de Loire, sauce poivre, jambon speck servi avec frites maison et salade **15.90 €**

Tagliatelles fraîches : sauce trois fromages, jambon speck IGP, mélange 6 graines **14.10 €**

Café ou thé gourmand 7.50 €

Menu enfant

(servi midi et soir)

un sirop à l'eau

+

burger frites maison ou aiguillettes de poulet tagliatelles

+

une boule de glace ou mousse au chocolat maison

Sélection de vins :

AOP Anjou Blanc Le Petit Dumnacus 75cl	18.00 €
AOC Coteaux du Layon Domaine Giraudière 75cl	25.00 €
AOP Anjou Village Brissac Domaine du Matin Calme 75cl	32.00 €
AOP Rosé D'Anjou Domaine Asseray 75cl	15.00 €
AOP Crémant de Loire Domaine Dittière 75cl.....	20.00 €

Carte du soir

(servie de 19h à 22 h)

Entrée + plat + dessert

32.90 €

Entrées

🌿 Crèmeux d'asperges, craquant saumon fumé et graines de lin..... 9.90 €

🌿 Mille-feuille brie, noisette, lard, salade 8.90 €

🌿 Crolesquis d'escargots au beurre d'ail, crème parmentier 9.90 €

Plats

🌿 Quasi de veau (FR) de 7h au thym, polenta croustillante et légumes..... 19.90 €

🌿 Filet de canette (FR) au sésame, conchiglionas aux champignons sauce porto 18.90 €

🌿 Poisson du moment, poireaux rôtis et écrasé de pomme de terre, sauce citron Espelette 18.90 €

Assiette de fromages affinés (fromagerie Rouet)..... 8.90 €

Desserts

🌿 Crème brûlée fève tonka, cookie..... 6.90 €

🌿 Ananas rôti, espuma pina colada, granola coco, sorbet Pabana 6.90 €

🌿 Macarons et crèmeux chocolat, glace ourson 6.90 €

Boissons chaudes :

Café, décaféiné 1.50 €

Café allongé 1.60 €

Grand café 2.90 €

Grand café crème 3.10 €

Chocolat chaud 2.90 €

Thé ou infusion 2.90 €

Notre café provient de la brûlerie de la Maine.

Digestifs :

Menthe pastille (5cl) 4.90 €

Cointreau, Bailey's (5cl) 5.10 €

Cognac VS ABK6 (4cl) 6.90 €

Rhum Secha de la Silva (4cl) 6.90 €

🌿 Cahier des allergènes disponible sur demande