



CARTE DES ALCOOLS

APÉRITIFS

Soupe Angevine (Préparation Combier et pétillant de Saumur)	12,5cl	6.40€
Kir Vin blanc (cassis/pêche/griotte/framboise/myrtille/mûre)	12,5cl	4.40€
Kir Pétillant (cassis/pêche/griotte/framboise/myrtille/mûre)	12,5cl	6.60€
Campari	5cl	5.70€
Martini (Blanc/Rouge/Rosé)	5cl	4.70€
Suze	5cl	4.70€
Porto (Blanc/Rouge)	5cl	4.70€
Ricard	2cl	4.70€
Gin	4cl	6.20€
Coupe de Saumur Brut	12,5cl	6.00€
Coupe de Crémant de Loire	12,5cl	7.50€
Coupe de Pétillant Rosé	12,5cl	6.50€
Verre de Côteaux du Layon	12,5cl	8.00€

WHISKIES

Jack Daniel's	2cl	5.20€	4cl	8.40€
Ballantines	2cl	4.70€	4cl	7.40€
Aberlour	2cl	5.70€	4cl	9.50€

CARTE DES COCKTAILS

COCKTAIL SANS ALCOOL

25cl 8.00€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

25cl 9.50€

LES CLASSIQUES

Spritz (Apérol, Saumur Brut et eau pétillante)	16cl	9.50€
Gin tonic	29cl	10.30€
Américano maison (Campari, Martini rouge, Martini blanc)	8cl	9.50€
Punch Aliénor (Recette de famille)	25cl	9.50€

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Menu Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 35€

Formule disponible Midi et Soir

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 25€

Formule disponible le Midi hors Dimanche et jours fériés

Terrine du Chef, Chutney de saison

Chef's terrine, seasonal Chutney

Velouté de Potimarron, pointe de Crème

Butternut squash velouté, Cream

Parmentier de Canard, purée de Patate douce et Jus réduit

Duck parmentier, Sweet potato purée and reduced jus

Dos de Colin-Lieu, crumble de Chorizo et Légumes rôtis

Pollock loin, Chorizo crumble and roasted Vegetables

Crème brûlée maison à la Vanille de Bourbon

Homemade Bourbon Vanilla Crème brûlée

Cookie minute, glace Pralinée Noisette

Freshly baked Cookie, Hazelnut Praline ice cream

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

Les choix de menus ne pourront être changés après commandes



La Carte du Chef

ENTRÉES / STARTERS - 12€

Foie gras maison IGP, chutney Pomme, Pain au Vin rouge toasté

Homemade Foie gras, Apple chutney, Toasted Red wine bread

Médailillon de Lotte au Lard, crème de Patate Douce

Monkfisk medallion wrapped in Bacon, Sweet potato creme

Houmous de Betterave, Stracciatella et Focaccia toastée

Beetroot hummus, Stracciatella and Toasted Focaccia

PLATS / MAIN COURSES - 26€

Filet de Sandre, Beurre blanc Herbacée, Riz noir

Pike-Perch fillet, Herb-infused Beurre blanc, Black rice

Entrecôte Rouge des Prés, beurre Marchand de vin,
florettes de Brocolis rôties au Parmesan

French Ribeye Steak, Red wine and Shallots butter, Parmesan-roasted Brocoli florets

Pavé du Chasseur, jus réduit, Pommes grenailles et Carottes glacées

Hunter's steak, reduced Jus, baby Potatoes and glazed Carotts.

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

Les choix de menus ne pourront être changés après commandes

DESSERTS - 11€

A commander en début de repas de préférence - to order at the beginning of meal

Assiette de trois Fromages

Selection of Three Cheeses

Granola aux épices et soupe de Poire

Spiced granola with Pear soup

Crèmeux Chocolat et gelée de Whisky

Chocolate cremeux with Whisky jelly

Vacherin Citron Verveine

Lemon and Verbena Vacherin

2 boules de Glace Artisanale

2 scoops of Artisan Ice Cream

CAFÉTERIE

Espresso	3,00€
Allongé	3,00€
Double Espresso	5,00€
Noisette	3,20€
Café au Lait	5,30€
Grand café Crème	5,30€
Cappuccino	5,50€
Café Viennois	5,50€
Thé Noir	4,50€
<i>Earl Grey, Ceylan, Jardin Bleu</i>	
Thé Vert	4,50€
<i>Menthe, Jasmin, Gunpowder</i>	
Infusion	4,50€
<i>Tilleul, Camomille, Menthe Poivrée</i>	
<i>Chocolat Chaud</i>	5,50€
<i>Chocolat Viennois</i>	5,50€

DIGESTIFS

4cl

Get 27 / Get 31	6,50€
Menthe Pastille	6,50€
Alcool de Poire	7,70€
Alcool de Mirabelle	7,70€
Calvados	6,50€
Combiér	6,50€
Marie Brizard (Anisé)	6,50€
Cognac	7,50€
Armagnac	7,50€
Rhum Diplomatico Blanc	9,50€
Rhum Diplomatico Ambré	9,50€
Tequila/Vodka	6,50€

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Menu Ligérien

Choix sur la carte du Chef

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 45€

à annoncer à la commande

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT - 15€

Bavette, Pommes grenailles

Flank steack, baby Potatoes

Pané de Poisson, Pommes grenailles

Breaded Fish, baby Potatoes

Cookie minute & Chantilly maison

ou

Glace 1 Boule

Freshly baked Cookie with homemade Whipped cream

or

1 Scoop of Ice Cream

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

Les choix de menus ne pourront être changés après commandes



Fin de Repas

CAFÉTERIE

Expresso	3,00€
Allongé	3,00€
Double Expresso	5,00€
Noisette	3,20€
Café au Lait	5,30€
Grand café Crème	5,30€
Cappuccino	5,50€
Café Viennois	5,50€
Thé Noir	4,50€
<i>Earl Grey, Ceylan, Jardin Bleu</i>	
Thé Vert	4,50€
<i>Menthe, Jasmin, Gunpowder</i>	
Infusion	4,50€
<i>Tilleul, Camomille, Menthe Poivrée</i>	
<i>Chocolat Chaud</i>	5,50€
<i>Chocolat Viennois</i>	5,50€

DIGESTIFS

4cl

Get 27 / Get 31	6,50€
Menthe Pastille	6,50€
Alcool de Poire	7,70€
Alcool de Mirabelle	7,70€
Calvados	6,50€
Combiér	6,50€
Marie Brizard (Anisé)	6,50€
Cognac	7,50€
Armagnac	7,50€
Rhum Diplomatico Blanc	9,50€
Rhum Diplomatico Ambré	9,50€
Tequila/Vodka	6,50€

Nous vous souhaitons un bon repas !



Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.