



RESTAURANT



RESTAURANT

ouvert du Lundi au Samedi

www.restaurant-sanandrea.fr



Nos Burgers

- 
- . Burger Sud-Ouest * 17.5
(Steak de canard confit, tomme de brebis, oignons confits, tomates, sauce du chef)
 - . Burger Summer * 17.5
(Steak Haché, tomates, oignons confits, cheddar, courgettes confites, poivrons, sauce barbecue, roquette)
 - . Burger Seguin * 17.5
(Steak Haché, tomates fraîches, oignons confits, sauce moutarde/miel, coppa, chèvre la Ferme des Caprices d'Anglos)
 - . Burger Morbier * 17.5
(Steak haché, tomates fraîches, oignons confits, sauce burger, morbier)
 - . Burger Italien * 18.
(Steak haché, tomates, oignons confits, mozzarella buffala, pesto, cheddar, avocat, roquette)
 - . *Burger Veggie (voir liste)
(Tous nos Burgers sont cuisinés avec un steak végétal choisissez le dans la liste ci-dessus)

Toutes nos planches burgers sont servies avec des frites maison et roquette
Le Pain burger est fabriqué par la boulangerie Ouvrard de Saint André de la Marche

Enfants ou Ados

- . MENU ENFANT (- 8 ans) 9.
Boisson + steak haché ou pizza Régina ou Jambon frites
+ glace 2 boules ou compote
- . MENU ADOS (de 8 à 12 ans) 12.5
Boisson + steak haché ou pizzas classiques ou Pièce de Bœuf frites + île flottante ou glace 2 boules

Vos Salades

. La Caprine

14.

(Salade, tomates, croûtons, oignons rouges, fruits secs, copeaux de chèvre, fruits rouges, mignon séché, lardons, miel, Toast de chèvre La Ferme des Caprices d'Anglos)

. Salade Estivale

13.5

(salade, tomates, croûtons, oignons rouges, poivrons jaunes, féta provençale, concombre, menthe fraîche, pastèque)

. Poke Bowl à votre Façon (Poulet OU Thon OU Veggie)

13.5

(céréals, féta, avocat, concombre, tomates, mangue, fèves)

. Salade Fraîcheur

14,5

(salade, tomates, croûtons, oignons rouges, avocat, crevettes, agrumes, granny smith, saumon fumé)



SALADE FRAÎCHEUR

POKE

Pizzas

- 
- . Texane** 13.
(tomate, mozzarella, haché de bœuf, chorizo, merguez, sauce barbecue, herbes Provinces)
- . Grecque** 13.
(tomate, oignons, tomates confites, olives, dés de fêta, poivrons, ail, basilic)
- . Montagnarde** 13.5
(tomate, pommes de terre, oignons, mozzarella, reblochon, morbier, jambon Serrano)
- . Saint Jacques** 14.5
(crème , champignons, saint-jacques, mozzarella, beurre persillé)
- . Carbonara en CALZONE** 13.
(crème fraîche, mozzarella, lardons, jambon blanc, œuf, origan, salade composée)
- . San Andréa** 14.5
(double pâte mozzarella, tomates fraîches, buffalo, pesto, jambon Serrano, roquette, tomates confites)
- . Cinq Fromages** 13.
(tomates, chèvre, camembert, reblochon, morbier, mozzarella)
- . Salmon** 14.
(crème ail et fines herbes, saumon fumé, avocat, roquette)
- . Indienne** 13.5
(tomate, Mozzarella, Poulet Rôti, Oignons, Ananas, Sauce Curry, Olives, Origan)
- . Pizza Thon** 14.5
(crème moutarde mascarpone citron, Roquette, tomates confites, thon frais)
- . Tressée** 13.5
(tomate, jambon serrano, mozzarella, oignons, origan, pesto, salade composée)
- . Caprices d'Anglos** 13.5
(crème ail et fines herbes, mozzarella, chèvre frais, lardons, noix, miel, salade composée)
- . Burger** 13.5
(tomate, mozzarella, haché de bœuf, oignons confits, tomates confites, cheddar, cornichons, sauce burger)
- . Pizza en Millefeuille** 14.5
(tomates, pesto rouge, roquette, mozzarella buffalo, pignons de pin, tomates de couleur, coppa)

Nous avons sélectionné pour la réalisation de notre pâte à pizza
une farine pure et fine : la GRUAU de la Minoterie 19 de la
Séguinière, le savoir faire depuis 1818...

Notre Sélection Bouchère...

ELEVEUR SAINT CHRISTOPHE DU BOIS : LA VALLEE VERTE

BOUCHERIE LEROUX CHOLET

. ENTRECOTE EN PLANCHE

26.

Entrecôte Maturée minimum 3 semaines de la Vallée Verte
400 grammes – frites maison

. SÉLECTION DE BŒUF EN PLANCHE

21.

Pièce de Bœuf Maturée Simangus minimum 3 semaines de la Vallée Verte
Verte Garniture du Chef

. CÔTE DE BŒUF EN DUO

28. / pers.

Race à Viande Maturée minimum 3 semaines – Côte de Bœuf de notre producteur de Viande à Saint Christophe du Bois – la Vallée Verte

. TARTARE ITALIEN

16.

(Bœuf Haché cru 200 grs de la Vallée Verte, tomates confites, oignons rouges, pignons de pin, pesto, parmesan, frites)

. TARTARE AU COUTEAU

15.

(Bœuf Haché cru 200 grs de la Vallée Verte, oignons rouges, moutarde, œuf, câpres, cornichons, tomates confites, frites)

. TARTARE DU MOMENT

(voir ardoise)

(Servi avec des frites)



Créations Sucrées

- . Crème Brûlée 7.
- . Mousse au Chocolat 6.5
- . Tiramisu Façon du Chef 7.
- . Fromage Gourmand (servi avec un verre de vin du moment) 9.
- . Café Gourmand 7.5
- . Thé Gourmand 7.9

Les desserts du Menu à l'Ardoise sont disponibles à la Carte...



Créations Glacées

- AFTER CHOCOLAT** : glace chocolat, glace menthe, tuile de chocolat, crème fouettée
- BUENO** : glace vanille, glace pâte à tartiner, glace caramel beurre salé, bueno, crème fouettée
- FRUITS ROUGES** : sorbet framboise, sorbet fraise, coulis de fruits, crème fouettée
- CARAÏBE** : sorbet coco, glace rhum raisins, glace vanille, caramel beurre salé, crème fouettée
- KAMOK** : glace café, glace caramel beurre salé, liqueur de kamok, crème fouettée
- NOUGAT** : glace nougat, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, amandes grillées, crème fouettée
- BANOFFEE** : glace caramel banane, glace vanille, glace caramel beurre salé, crème fouettée
- BOUNTY** : glace chocolat, sorbet noix de coco, bounty, crème fouettée

Coupe Créations Glacées : 7.5

Coupe 2 Boules : 4. Coupe 3 Boules : 6. Supplément Chantilly : 1.5

NOS PARFUMS

Chocolat au Lait, Menthe/Chocolat, Vanille, Pâte à Tartiner,
Caramel Beurre Salé, Framboise, Fraise, Caramel banane,
Noix de Coco, Rhum Raisins, Café, Nougat, Citron



Le Chaud

. Café	1.8
. Café Crème	1.9
. Café Allongé	1.9
. Décaféiné	2.
. Café Double	3.5
. Thé / Infusion Dammann	2.7



Les Digestifs

. DÉLICE DE CAMEL - Vrignaud (4cl)	5.
. MENTILLA – Vrignaud (4cl)	5.
. LIQUEUR DE POIRE RICHELIEU – Vrignaud (4cl)	7.
. LIQUEUR KAMOK – Vrignaud (4cl)	5.
. COGNAC CAMUS VSOP Borderies (4cl)	7.5
. COGNAC AUX AMANDES (4cl)	5.5
. ARMAGNAC	5.5



Les Eaux

. Abatille Plate(75cl)	5.5
. Abatille Plate (33cl)	3.5
. Abatille Pétillante (75cl)	5.5
. Abatille Pétillante (33cl)	3.5



Les Pétillants

	le Verre	la bouteille
AOP SAUMUR « Saphir millésimé 2019 » Brut blanc	7.	25.
CHAMPAGNE Joseph Perrier Cuvée Royale Brut		49.

SUGGESTIONS DU MOMENT 30€

ENTREE 7€

.ST JACQUES POELES SUR SON FEUILLETTE DE POIREAUX, PASSION ET SES CONDIMENTS (SUP + 2€)

.CARPACCIO DE TOMATES GOURMANDES ET BUFFALA FRAICHE

PLATS 18€

CARRE EN COTE DE COCHON CUISSON 12 H AUX HERBES ET SAUCE BARBECUE

. TOURNEDOS DE BOEUF LA VALLEE VERTE (+1€)
ET SA SAUCE MAISON

. PAVE DE TRUITE MARINE AU MIEL
ET SESAME LEGUMES CROQUANTS

DESSERT 7€

. TATIN D'ANANAS CARMELISES CRUMBLE EPICE ET
GLACE VANILLE

. IRRESISTIBLE AUX FRUITS ROUGES ET RHUBARBE