



RESTAURANT  
PIZZERIA  
TRAITÉUR

*Bienvvenue*

*Une cuisine variée  
et raffinée élaborée par  
notre chef Pascaline YOU  
et son équipe.*

Découvrez nos ardoises :



## Les Apéritifs

7,00 €	Apéritif maison avec alcool (25 cl)
6,50 €	Apéritif maison sans alcool (28 cl)
8,50 €	Cocktail Pina Colada (28 cl)
8,50 €	Gin Tonic maison (28 cl)
7,50 €	Gin Fizz du chef
8,50 €	Téquila Sunrise
7,50 €	Spritz de chez Vrignaud
4,50 €	Kir Vin blanc (16 cl)
4,90 €	Kir Pétillant (16 cl)
7,00 €	Coupe Saumur brut Bouvet Ladubay
4,00 €	Ricard (3 cl)
4,00 €	Get 27 (5 cl), Suze (5 cl)
5,00 €	Martini Rouge / Blanc (5 cl)
5,00 €	Pineau, Porto, Marsala, Trousipinette (10 cl)

## Les Bières & Pressions

	Blonde MELUSINE artisanale 6,5°
3,70 €	(25 cl)
4,80 €	(33 cl)
7,20 €	(50 cl)
	I P A (India Pale Ale)
4,20 €	(25 cl)
5,50 €	(33 cl)
8,00 €	(50 cl)
(voir ardoise)	Bière du moment
4,20 €	(25 cl)
5,50 €	(33 cl)
8,00 €	(50 cl)
4,30 €	Bière sans alcool

Pour vos petits  
creux en  
accompagnement  
apéritifs ...

Pensez  
à nos  
planches !

## Les Softs

4,00 €	Coca-cola, Coca-cola s/sucre (33 cl)
4,00 €	Jus de fruits, Nectar (20 cl)
4,00 €	Orangina (25 cl)
3,50 €	Diabolo (25 cl)
4,00 €	Schweppes agrumes (25 cl)
3,50 €	Artonic nature ou agrumes (20 cl)
3,50 €	Fuzz Tea (25 cl)
4,00 €	Perrier (33 cl)
0,50 €	Supplément Tranche ou Sirop

## Les Whisky

### Français (4 cl)

8,00 €	OUI SKY Single Mat - Alsace
9,00 €	BELLEVOYE
8,50 €	NICARTRIE - Vendée Distillerie les Achards
9,00 €	HERIOSE - Charentais
9,00 €	WELCHE'S ALSACIEN IGP
8,00 €	GWALARN - Ecossais Produit en Bretagne

### du Monde (4 cl)

8,00 €	MACKMYRA Brucks - SUÈDE Doux, fruité
8,50 €	THE PEAT MONSTER - ECOSSE Blended Malt - Fumé et tourbé
8,50 €	BENROMACH Organic - ECOSSE
8,00 €	NIKKA - From the Barrel JAPONNAIS

## Les Rhums (4 cl)

9,00 €	Plantation XO 20th - BARBADE Note gourmande
8,00 €	BOCATHEVA - PANAMA Note fruitée et riche
8,00 €	MAMA QUILLA - GUATEMALA Note fruitée et sucrée
7,00 €	SANLINO - CUBA Note de Vanille
8,00 €	FLOR DE CANA - NICARAGUA Note de nougat
6,50 €	Rhums arrangés maison Demandez notre gamme

## Les Gins (4 cl)

6,50 €	LA TRIBUTE - Gin français
6,50 €	BULKELEY - Gin français Distillerie les Achards - Vendée
6,50 €	L'ACROBATE BIO - Gin français Charentais

Une gamme d'alcool en Whisky  
et Rhums est à votre disposition  
sur demande, demandez notre  
sélection du moment.

## Nos petits creux

12,00  
pour  
3/4 pers. Petite planche apéritive mixte  
Servie uniquement pour l'apéritif  
Assortiment de charcuterie, fromages, Tapas

20,00  
pour  
6 pers. Grande planche apéritive mixte  
Servie uniquement pour l'apéritif  
Assortiment de charcuterie, fromages, Tapas



## Nos entrées

8,00 Carpaccio de Bœuf  
Façon du Chef

9,00 Tataki de thon façon asiatique  
Aux petits légumes

15,00 Foie gras au naturel  
et sa compotée gourmande



*Suggestion du Chef :*  
Verre du Côteaux du Layon + 7,00 €

## Nos enfants ou ados

9,00 Enfant : - de 8 ans  
Sirop à l'eau + steak haché frites (ou)  
poulet pané frites (ou) pizza Régina  
+ Glace 2 boules (ou) compote

14,00 Ado : 8 ans à 12 ans  
Diabolo ou Coca-cola (ou) Sirop thé pêche  
+ steak haché frites (ou) poulet pané frites  
(ou) pizza : 4 fromages (ou) reine (ou) burger  
+ Ile flottante (ou) glace 2 boules

## Nos salades

Salade  
La Burrata

14,50 César  
Salade, tomates, oignons rouges,  
copeaux de parmesan, œuf,  
poulet pané cornflakes, sauce tartare

15,50 De chez nous  
Salade, tomates, rillauds, oignons rouges,  
croustillants de chèvre, copeaux de chèvre,  
raisins



*Suggestion du Chef :*  
Verre de rosé du moment + 6,00 €

15,50 Suédoise  
Salade, tomates, oignons rouges,  
granny smith, saumon fumé,  
tataki de thon, pain suédois, emmental,  
sauce blanche

18,00 Colorée  
Salade, tomates, oignons rouges,  
fruits du verger, copeaux de foie gras,  
pétales de magret fumé, noisettes

18,00 La Burrata  
Tomates colorées, Burrata, roquette,  
jambon Serrano, gressins,  
glace de roquette sel de guérande

14,50 La Poke Bowl à votre façon  
Poulet pané (ou) Poisson fumé  
(ou) Veggie (croquetas végétal)  
tomates cerises, pastèque, concombre,  
avocat, menthe, fromage Halloumi grillé,  
riz noir, fruits rouges

Salade Poke Bowl  
Veggie



Photos non contractuelles  
L'abus d'alcool est  
dangereux pour la santé.

## Nos plats

- 20,00 Magret de canard  
Sauce aux fruits rouges et légumes estivaux
- 23,50 Tournedos de Bœuf - 180 grs  
Sauce et garniture du Chef
- 20,00 Filet de Dorade  
Sauce et garniture du Chef
- Voir ardoise Poisson de la criée  
Sauce et garniture du Chef
- 18,00 Tartare Italien préparé - 200 grs  
Bœuf haché cru, tomates confites, oignons rouges, pignons de pin, pesto, parmesan, œuf, câpres, cornichons  
avec des Frites Maison
- 17,00 Tartare au Naturel préparé - 200 grs  
Bœuf haché cru, oignons rouges, moutarde, œuf, câpres, cornichons, tomates confites  
avec des Frites Maison

Producteur



## Nos planches

- 23,50 Sélection de Bœuf - 200 grs  
avec des Frites Maison
- 29,00 Entrecôte en planche - 450 grs  
Entrecôte maturée min. 3 semaines  
avec des Frites Maison
- 29,50 Filet de Bœuf Châteaubriand - 200/225 grs  
Race à viande maturée min. 3 semaines  
avec la Garniture du Chef

voir ardoise



**Suggestion du Chef :**  
**Verre du Languedoc + 6,00€**

Filet de Bœuf  
Châteaubriand



## Nos burgers



Le pain Burger est fabriqué par la Boulangerie Ouvrard de St André de la Marche.

- 18,00 Seguin  
Pain burger, tomates, oignons confits, poulet pané, chèvre Caprice d'Anglos, sauce crème moutarde, cheddar, sauce burger
- 18,00 Gorgonzola  
Pain burger, tomates, oignons confits, steak haché de La Vallée Verte, galette de pomme de terre, gorgonzola, cheddar, sauce burger
- 18,00 Barbecue  
Pain burger, tomates, oignons confits, steak haché de La Vallée Verte, cheddar fumé, poivrons grillés, chorizo, sauce burger et barbecue
-  **Suggestion du Chef :**  
**Verre du Val de Loire + 5,00€**
- 18,00 Végétarien  
Pain burger, tomates, oignons confits, tomates confites, haché végétal, sauce tartare, avocat, cheddar, sauce burger
- 18,00 Italien  
Pain burger, tomates, oignons confits, steak haché de Vallée Verte, crème pesto, avocat, mozzarella Buffalo
- 0,30 supplément pour le Doggy Bag

Toutes nos planches burgers sont servies avec des frites maison.

**1,00 Nos sauces viandes :** gorgonzola, poivre, échalotes, béarnaise, beurre maître d'hôtel

**1,00 Nos sauces poissons :** beurre blanc, sauce pistou

**2,00 Nos garnitures :** frites, poêlée de légumes, purée de légumes, pommes de terre grenailles

Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

## Nos Pizzas

Notre pâte à pizza est réalisée avec une farine pure et fine :  
**LA GRUAU** provenant de la Minoterie 19 à la Séguinière, un savoir-faire depuis 1818.

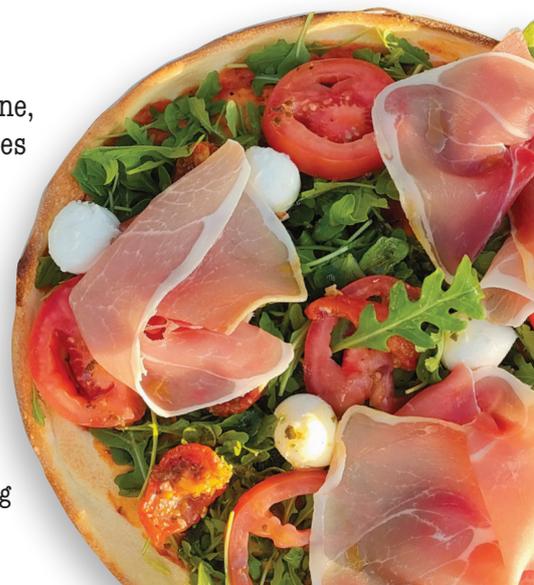


*Pizza Sucrée - Salée*

## Nos Pizzas avec salade

13,00	<b>Reine</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, œuf
13,90	<b>Texane</b> Sauce tomate, mozzarella, chorizo, haché de bœuf, merguez, sauce barbecue, herbes de Provence
14,50	<b>Savoyarde</b> Sauce tomate, pommes de terre, oignons confits, mozzarella, lardons, reblochon, crème fraîche
15,00	<b>Saint Jacques</b> Crème, champignons, St-Jacques, mozzarella, beurre persillé
13,90	<b>Carbonara</b> Crème fraîche, mozzarella, lardons, jambon blanc, œuf, origan
14,00	<b>Cinq fromages</b> Sauce tomate, chèvre, camembert, reblochon, gorgonzola, mozzarella
14,50	<b>Manhattan</b> Sauce tomate, mozzarella, égrenné de bœuf, poivrons, emmental râpé, oignons confits, cognac, persil, crème fraîche
14,00	<b>Burger</b> Sauce tomate, mozzarella, haché de bœuf, oignons confits, tomates confites, cheddar, cornichons, sauce burger
14,00	<b>Fermière</b> Sauce tomate, mozzarella, pommes de terre, rillauds, chèvre Caprices d'Anglos, miel, oignons confits, copeaux de chèvre, roquette, tomates cerises
15,00	<b>Estivale</b> Base fromage frais, mozzarella, poivrons grillés, tomates confites, aubergines grillées, courgettes grillées, copeaux de parmesan, roquette
14,50	<b>San Andréa</b> Double pâte mozzarella, tomates fraîches, Buffalo, pesto, jambon Serrano, roquette, tomates confites
14,00	<b>Salmon</b> Crème ail et fines herbes, saumon fumé, Tête de Moine, avocat, roquette, baies roses
17,00	<b>Sucrée - Salée</b> Crème balsamique, roquette, tomates confites, fruits du verger, pétales de magret fumé, mozzarella, burrata, pignons de pin
0,30	supplément pour le Doggy Bag

*Pizza San Andréa*



## Nos créations sucrées



*Le café gourmand*

- 7,50 Crème brûlée
- 7,50 Mousse au chocolat
- 7,50 Tiramisu Façon du Chef
- 7,00 Ile flottante
- 9,00 Fromage gourmand  
servi avec un verre de vin du moment
- 8,50 Café ou Thé gourmand
- 9,00 Moelleux au chocolat et ses douceurs de fraises



*Moelleux au chocolat*



*Suggestion du Chef :  
Verre de Bouvet Ladubay  
Cuvée Saphir + 7,00 €*

## Nos créations glacées

### Nos parfums

**citron,  
mojito,  
vanille/cookies  
aux pépites de chocolat,  
vanille,  
caramel beurre salé,  
litchi framboise,  
fraise,  
cassis,  
praliné noisette,  
mangue,  
ananas,  
noix de coco,  
chocolat,  
menthe/chocolat,  
nougat,  
pistache**

<b>Boule de glace</b>	2,50
<b>Supplém. chantilly</b>	2,00

- 8,50 **Mojito**  
sorbet citron  
sorbet Mojito  
menthe fraîche  
citron vert
- Cookies**  
glace vanille/cookies  
aux pépites de chocolat  
glace vanille  
glace caramel beurre salé  
crème fouettée  
caramel  
gâteau cookies
- Douceur rouge-litchi**  
sorbet litchi framboise  
sorbet fraise  
sorbet cassis  
crème fouettée  
sirop de cassis  
fruits frais
- Nougat glacée**  
glace nougat  
glace pistache  
glace vanille  
coulis de framboise  
crème fouettée



*Création glacée  
Des îles*

**Bueno**  
glace vanille  
glace praliné noisette  
glace caramel  
crème fouettée  
bueno  
caramel beurre salé

**Des îles**  
sorbet mangue  
sorbet ananas  
sorbet coco  
crème fouettée  
coulis exotique  
coco rapée



*Création glacée  
Douceur rouge-litchi*