



RESTAURANT



Idéalement situé à l'entrée de Saint-Macaire en Mauges, le San Andréa est un véritable lieu de Convivialité...

Pascaline et Christophe vous accueillent dans leur restaurant où se mêlent un joli concentré de bonnes choses, de sourires, d'un décor tendance.

Les produits locaux sont devenus une de nos priorités. Moi-même, mon mari Christophe et toute notre équipe sont là pour vous faire partager la générosité, l'élégance, le sens du partage à travers la découverte de notre cuisine, de notre service et d'en faire un véritable lieu de Vie...



Site Internet



Apéritifs

. Apéritif Maison avec alcool (24cl)	6.
. Apéritif Maison sans Alcool (28cl)	6.
. Cocktail Maison avec Alcool (28cl)	7.5
. Apérol – Spritz	7.
. Kir Vin Blanc (16cl)	4.
. Kir Pétillant (16cl)	4.5
. Coupe SAUMUR Brut BOUVET LADUBAY	7.
. Ricard (2cl)	3.5
. Get 27 (5cl)	3.5
. Martini Rouge / Blanc (5cl)	4.
. Pineau, Porto, Marsala (10 cl)	4.

Boissons

. Coca-Cola /sans sucre(33cl)	3.5
. Jus de Fruits, Nectar (20cl)	4.
. Fanta Orange (33cl)	3.5
. Diabolo (25cl)	3.5
. Schweppes Agrumes (25cl)	3.5
. Hysope eau tonique (20cl)	3.5
. Lipton Ice Tea (25cl)	3.5
. Perrier (33cl)	3.5
. Supplément Tranche ou Sirop	0.5
. Abatille plate ou gazeuse (33cl)	3.5

A la Pression

	25 cl	50cl
. Blonde « MELUSINE 6,5° » Artisanale	3,6	7,0
. Biere du Moment	(voir ardoise)	
. Bière du Moment	(voir ardoise)	



Nos Planches à Partager



* Planche Mixte	13.	16.
Mélange de Charcuterie et Fromages Affinés accompagné de sa fouace		
* Planche A Tapas	13.	16.
Assortiments de tapas et ses sauces		
* Supplément d'une Fouace	1.	

Nos planches sont servies uniquement pour l'apéritif...

Sélection du Barman

Whiskys Français

- . OUISKY Single Malt – France Alsace (4cl) 7.
(fruits mûrs et boisés)
- . BELLEVOYE BLANC – Français (4cl) 9.
Blended Malt (finition sauterne)
- . BELLEVOYE PRUNE – Français (4cl) 9.
Triple Malt (goût abricot, prune)
- . BELLEVOYE VERT – Français (4cl) 9.
Triple Malt (goût pommes tatin)
- . BELLEVOYE NOIR – Français (4cl) 9.
Triple Malt Tourbé (goût épices)



Whiskys du Monde

- . MACKMYRA Brucks – Suède (4cl) 7.
(doux et fruité)
- . THE PEAT MONSTER – Ecosse (4cl) 8.5
Blended Malt (fumé et tourbé)
- . BENROMACH Organic – Ecosse (4cl) 8.5
- . NIKKA – from the barel Japonais (4cl) 7.



Nos Rhums

- . PLANTATION XO 20th – Barbade (note gourmande - 4cl) 9.
- . BOCATHEVA – Panama (note fruitée et riche – 4cl) 8.
- . MAMA QUILLA – Guatemala (Note fruité et sucré – 4 cl) 8.
- . Rhum Arrangé Artisan Guadeloupe (demandez notre gamme) 6.

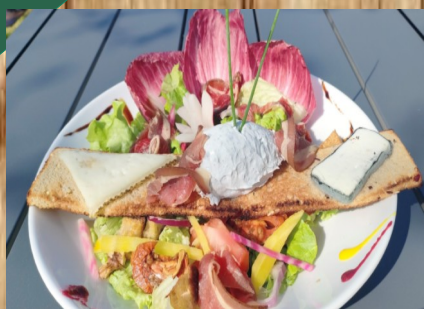


Notre Gin

- . G'VINE Floraison France – Charentes 5.
+ Hysope Eau Tonique (20 cl) 3.5

Salades

- . **Salade de Chez Nous Hivernale** 13.5
(Salade, tomates confites, oignons rouges, noix, mignon fumé, poêlée de mini-rillauds, Toast de chèvre La Ferme des Caprices d'Anglos)
- . **Bouddha Veggie** 12.5
(Céréals, fève édamame, pois chiche, avocat, carottes, tomates séchées, choux rouge)
- . **Poke Bowl Automnale** 13.5
(Perle, saumon mariné, patate douce, pomme granny smith, choux rouge, avocat)
- . **Bouillon Thaï** 14,5
(oignons, crevettes, gingembre, carottes, crevettes thaï, pâte chinoise, pousse bambou, ananas)



Burgers



- . **Burger Sud-Ouest** 17.5
(Steak de canard confit, tomme de brebis, oignons confits, tomates, sauce du chef)
- . **Burger beaufort** 17.5
(Steak Haché, tomates fraîches, oignons confits, sauce beaufort, bacon, beaufort)
- . **Burger Seguin** 17.5
(Steak Haché, tomates fraîches, oignons confits, sauce moutarde/miel, bresaola, chèvre la Ferme des Caprices d'Anglos)
- . **Burger Morbier** 17.5
(Steak haché, tomates fraîches, oignons confits, sauce burger, morbier)
- . **Burger Savoyard** 17.5
(Steak haché, tomates fraîches, oignons confits, rosette, sauce burger, reblochon)
(toutes nos planches burgers sont servies avec des frites maison et roquette)

Pain burger de la boulangerie Ouvrard de Saint André de la Marche

Enfant Ou Ado

- . **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 Boeuf frites
+ île flottante ou glace 2 boules

Pizzas

- . Reine** 11.
(tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, œuf)
- . Texane** 12.5
(tomate, mozzarella, haché de bœuf, chorizo, merguez, sauce barbecue, herbes Provençales)
- . Grecque** 12.5
(tomate, oignons, tomates confites, olives, dés de fêta, poivrons, ail, basilic)
- . Bolognaise** 12.
(tomate, viande hachée, oignons, mozzarella, œuf)
- . Montagnarde** 13.5
(tomate, pommes de terre, oignons, mozzarella, reblochon, morbier, jambon Serrano)



- . San Andréa** 14.5
(double pâte mozzarella, tomates fraîches, buffalo, pesto, jambon Serrano, roquette, tomates confites)
- . Cinq Fromages** 12.5
(tomates, chèvre, camembert, reblochon, gorgonzola, mozzarella)
- . Salmon** 13.5
(crème ail et fines herbes, saumon fumé, avocat, roquette)
- . Pizza Couronne** 13.5
(tomate, poulet curry, ananas, poivrons, mozzarella, salade composée)
- . Gorgonzola** 13.5
(crème, mozzarella, gorgonzola, poires fruits, noix, roquette, miel, bresaola)

- . Pizza 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, bresaola, noix, salade composée)
- . Burger** 13.5
(tomate, mozzarella, haché de bœuf, oignons confits, tomates confites, cheddar, sauce burger)
- . Saint Jacques** 14.5
(crème, champignons, saint-jacques, mozzarella, beurre persillé)
- . Carbonara en CALZONE** 13.
(crème fraîche, mozzarella, lardons, jambon blanc, œuf, origan et sa salade composée)



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...



Nos Planches

. PLANCHE DU BOUCHER

26.

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

. SELECTION DE BOEUF EN PLANCHE

21.

(Pièce de Bœuf Maturé Simangus minimum 3 semaines la Vallée Verte – Garniture du Chef)

. PLANCHE DE COTE DE BOEUF en DUO

28./pers.

Race à Viande Maturée minimum 3 semaines – 1 KG à partager pour 2 personnes minimum...
(Côte de Bœuf de notre producteur de Viande à Saint Christophe du Bois – la Vallée Verte)

. TARTARE ITALIEN

16.

(Boeuf Haché cru 200 grs, tomates confites, oignons rouges, pignons de pin, pesto, parmesan, frites)

. TARTARE AU COUTEAU

15.

(Boeuf Haché cru 200 grs, oignons rouges, moutarde, œuf, câpres, cornichons, tomates confites, frites)

. PLANCHE DE POISSON RÔTI ENTIER

(voir ardoise)

(Poisson servi entier sur planche, petits légumes de saison)

Toutes nos planches sont servies avec frites maison

Notre Carte

. Tournedos de Rumsteak – Crèmeux de Foie Gras

19.

(Tournedos de la Vallée Verte – 150 grammes)

. JOUE DE COCHON FONDANTE FAÇON BOURGUIGNONNE

15.

(Noie de joue de porc confite basse température, sauce vin rouge corsé)

. PAVE DE POISSON AU BEURRE BLANC SAFRANE

(voir ardoise)

(Poisson selon arrivage de la marée)

Créations Sucrées

- . Crème Brûlée 6.5
- . Mousse au Chocolat 6.5
- . Café Gourmand 7.5
- . Assiette de Fromages Crèmerie Bénéteau Cholet 7.5

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, sorbet cassis, coulis de fruits, crème fouettée
Caraïbes : sorbet coco, glace rhum raisins, glace vanille, caramel beurre salé, crème fouettée
Kamok : glace café, glace caramel, liqueur de kamok, crème fouettée
Nougat : glace nougat, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, amandes grillées, crème fouettée
Tatin : glace pomme cidrée, glace caramel beurre salé, glace vanille, marmelade de pommes, crème fouettée
Bounty : glace chocolat, sorbet noix de coco, bounty, crème fouettée
Sicilienne : sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet citron, fruits rouges, pignons de pin, 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, Cassis, 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

Visconti

ESPRESSIONE CAFFÈ

Les Digestifs



. DELICE DE CAMEL - Vignaud (4cl)	4.5
. MENTILLA – Vignaud (4cl)	4.5
. LIQUEUR DE POIRE RICHELIEU – Vignaud (4cl)	5.
. LIQUEUR KAMOK – Vignaud (4cl)	4.5
. COGNAC CAMUS VSOP Borderies (4cl)	5.5
. COGNAC AUX AMANDES (4cl)	4.5
. ARMAGNAC	4.5



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



Bouteille
75 cl

AOP SAUMUR « Saphir millésimé 2019 » Brut blanc

7.

24.

CHAMPAGNE Joseph Perrier Cuvée Royale Brut

45.

Notre Vinothèque

Vins Blancs

VAL DE LOIRE

AOP CHEVERNY « *Tradition* » *Maison Sauger*

24.

AOP COTEAUX D'ANCENIS « *Malvoisie* » *Domaine le Haut Plessis*

24.

AOP POUILLY FUME « *Domaine champeau* » *Vieilles Vignes*

32.

AOP MENETOU SALON **LE BOURG** « *Domaine Chavet* »

29 .

LANGUEDOC

IGP OC VIOGNIER « *Le Grand Vin Blanc* » *Domaine Ferrandière*

26.



Bouteille
75 cl



Vins Rosés

LANGUEDOC

IGP OC GRIS BLANC « *Gris Blanc* » *Gérard Bertrand*

20.

PROVENCE

AOP COTEAUX D'AIX « *Cuvée Alexandre* » *Château de Beaulieu*

23.



Bouteille
75 cl



Demandez notre sélection de Vins au verre de la Semaine...



Vins Rouges

VAL DE LOIRE

	Bouteille 37.5 cl	Bouteille 75 cl
SAUMUR CHAMPIGNY « Château de Villeneuve » <i>Famille Chevallier</i>	 	23.
AOP SAINT NICOLAS.B « Le Clos des Quarterons » <i>Xavier Amirault</i>		28.
AOP SAINT NICOLAS.B « Le Clos des Quarterons » <i>Xavier Amirault</i>		15.



VALLEE DU RHONE

	Bouteille 37.5 cl	Bouteille 75 cl
AOP COTES DU RHONE « Roc-Epine » <i>Domaine Lafond</i>	 	13.
AOP LIRAC AOP LA FERME ROMAINE « Domaine Lafond » <i>BIO</i>	 	33.
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE « Roc-Epine » <i>Domaine Lafond</i>	 	39.
AOP HERMITAGE « Domaine des Tourettes » <i>Maison Delas</i>		55.



SUD OUEST

	Bouteille 75 cl
AOP MADIRAN « Torus » <i>Alain Brumont</i>	25.
A.O.P PECHARMANT « Les Farcies du Pech' » <i>Fix et Blandine Lesot</i>	29.
AOP MADIRAN « Château Bouscassé » <i>FUT DE CHENE Alain Brumont</i>	33.



LANGUEDOC

<u>LANGUEDOC</u>		Bouteille 75 cl
AOP LANGUEDOC « <i>Clos des Mures</i> » <i>Château Paul MAS</i>	 	30.
AOP MINERVOIS « <i>Château Maris</i> » <i>Demeter BIO</i>	 	33.



BORDEAUX

<u>BORDEAUX</u>		Bouteille 75 cl
AOP PESSAC LEOGNAN « <i>Château Valoux</i> »		33.
AOP SAINT EMILION GRAND CRU « <i>Château Carteau</i> » <i>Famille Bertrand</i>		35.
AOP MARGAUX« <i>Sirène de Giscours</i> » 2 nd vin du Château Giscours	 	49.



Une autre gamme de vins est à votre disposition pour accompagner vos mets...

Demandez conseil à votre serveur...