

Nos petits creux



5,00
/pers.

Planche apéritive mixte
Servie uniquement pour l'apéritif
Assortiment de charcuterie
fromages, Tapas.



Suggestion du Chef :
Verre de Vin du Sud Ouest
+ 6,00 €

9,00

Camembert rôti au miel
Fruits secs et Gressins

6,50

Saucisson
à partager entre amis

15,00

Foie gras au naturel
Façon du Chef
Compotée d'oignons



Nos sélections



29,00

Entrecôte en planche
Entrecôte maturée min. 3 semaines
450 grs - avec des Frites Maison



Suggestion du Chef :
Verre de Vin du Sud Ouest
+ 6,00 €

29,50

Filet de Bœuf Châteaubriand
Race à viande maturée min. 3 semaines
200/225 grs - avec la Garniture du Chef

voir
ardoise

Côte de Bœuf
Sur réservation vendue au poids

17,50

Tartare Italien préparé
200 gr - Bœuf haché cru
tomates confites, oignons rouges,
pignons de pin, pesto, parmesan.
Avec des Frites Maison

16,50

Tartare au Naturel préparé
200 gr - Bœuf haché cru
oignons rouges, moutarde, œuf, câpres,
cornichons, tomates confites.
Avec des Frites Maison



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



Eleveur
St Christophe du Bois :
LA VALLÉE VERTE

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

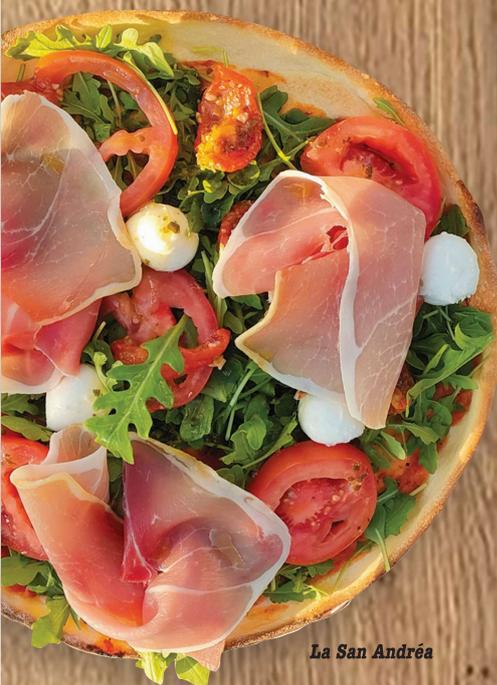
Nos Pizzas

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.



La Nantaise

Nos Pizzas avec salade



La San Andréa

13,90

Texane

Tomate, mozzarella, chorizo, haché de bœuf, merguez, sauce barbecue, herbes de Provence.

14,50

Savoyarde

Tomate, pommes de terre, oignons confits, mozzarella, lardons, morbier, reblochon.

15,00

Saint Jacques

Crème, champignons, St-Jacques, mozzarella, beurre persillé.

13,90

Carbonara en CALZONE

Crème fraîche, mozzarella, lardons, jambon blanc, œuf, origan, salade composée.

14,00

Cinq fromages

Tomates chèvre, camembert, reblochon, morbier, mozzarella.

14,50

Manhattan

Tomate, mozzarella, égrenné de bœuf, poivrons, emmental râpé, oignons confits, cognac, persil, crème fraîche.

14,00

Burger

Tomate, mozzarella, haché de bœuf, oignons confits, tomates confites, cheddar, cornichons, sauce burger.

15,00

Toscane

Tomate, mozzarella, émietté de thon, oignons rouges, beurre persillé, crème d'ail.

14,50

Normande

Crème de moutarde à l'ancienne, mozzarella, lardons, oignons confits, pommes fruits, camembert, andouille.

14,50

San Andréa

Double pâte mozzarella, tomates fraîches, Buffalo, pesto, jambon Serrano, roquette, tomates confites.

14,00

Salmon

Crème ail et fines herbes, saumon fumé, Tête de Moine, avocat, roquette, baies roses.

13,90

Caprine

Crème fraîche à l'ail, chèvre Caprice d'Anglots, miel de pays, noix, roquette, lardons.

14,50

Texas façon CALZONE

Tomate, pommes de terre, oignons confits, poivrons viande hachée, mozzarella, tomates confites, œuf, ail.

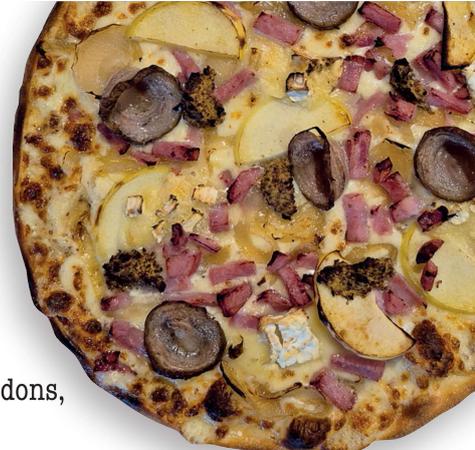
14,90

Nantaise

Crème de moutarde, saucisse au Muscadet, Curé Nantais, pommes de terre, oignons confits, moutarde à l'ancienne, emmental râpé.

0,30

supplément pour le Doggy Bag



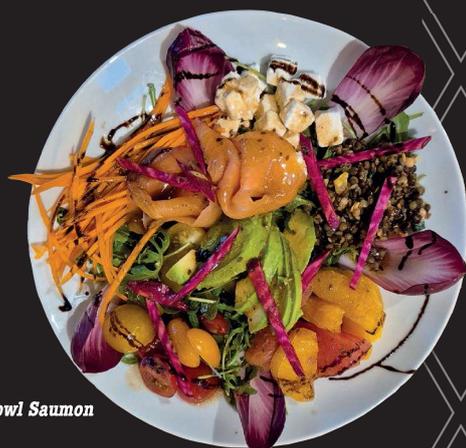
La Normande



Salade Hivernale

Nos salades

- 15,50 **Hivernale**
Salade, tomates cerises, oignons, cantal, dés de bleu, butternut, noix poitrine fumée, croustillant de tomme.
- 18,00 **Périgourdine**
Salade, tomates cerises, oignons, gésiers, pommes de terre, toast de foie gras, pétales de magret fumé.
- 15,50 **De chez nous**
Salade, tomates de couleurs, croûtons, oignons rouges, poulet pané, copeaux de chèvre, fruits secs, toasts de chèvre,
- 14,00 **La Poke Bowl à votre façon**
Poulet pané (ou) Saumon fumé (ou) Veggie
Tomates cerises, carottes, fêta, avocat, lentilles, agrumes de saison.



Poke Bowl Saumon

Enfants ou ados

- 9,00 **Enfant : - de 6 ans**
Boisson + Steak haché frites (ou) poulet pané frites (ou) pizza Régina + Glace 2 boules (ou) compote
- 12,50 **Ado : 6 ans à 12 ans**
Boisson + Steak haché frites (ou) poulet pané frites (ou) pizza Classique + Ile flottante (ou) glace 2 boules

Nos burgers



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

- 18,00 **Indien**
Pain burger, tomates, oignons confits, poulet pané, palet de chèvre, sauce curry, cheddar.
- 18,00 **Auvergnat**
Pain burger, tomates, oignons confits, steak haché de La Vallée Verte, cantal, poitrine fumée, sauce moutarde à l'ancienne, cheddar.
 *Suggestion du Chef :
Verre de vin du Val de Loire
Rouge + 5,00 €*
- 18,00 **Montagnard**
Pain burger, tomates, oignons confits, steak haché de La Vallée Verte, galette de pomme de terre, reblochon, raclette fumée.
 *Suggestion du Chef :
Verre de vin du Languedoc
Roussillon + 6,00 €*
- 18,00 **Morbier**
Pain burger, tomates, oignons confits, steak haché de La Vallée Verte, sauce burger, morbier, cheddar.
-  **Veggie**, choisir dans la liste ci-dessus.
Tous nos BURGERS sont cuisinés avec un steak végétal.
- 0,30 supplément pour le Doggy Bag

Toutes nos planches burgers sont servies avec des frites maison et de la roquette.

Nos créations sucrées



Le café gourmand

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

Nos créations glacées

Nos parfums

citron,
framboise,
fraise,
cassis,
mandarine,
coco,
chocolat au lait,
menthe/chocolat,
vanille,
pâte à tartiner,
caramel beurre salé,
rhum raisins,
café,
noisette,
nougat.

Coupe 2 boules 4,00

Coupe 3 boules 6,00

Supplém. chantilly 2,00

- 7,00 Crème brûlée
- 6,50 Mousse au chocolat
- 7,00 Tiramisu Façon du Chef
- 9,00 Fromage gourmand
servi avec un verre de vin du moment
- 8,50 Café ou Thé gourmand



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

- 13,00 Montélimar en Duo
glace caramel beurre salé
glace noisette
glace vanille bourbon
glace nougat, nougat
caramel beurre salé
crème fouettée
noisettes en éclats

- 7,60 Bueno
glace vanille
glace pâte à tartiner
glace caramel beurre salé
caramel beurre salé
Bueno
crème fouettée

- Meringuette
sorbet framboise
sorbet citron
sorbet cassis
crème fouettée
coulis de fruits, meringue

- Kamok
glace café
glace caramel beurre salé
crème fouettée
+ Liqueur de kamok (1,00 €)



- After Eight
glace chocolat
glace menthe
tuile de chocolat
crème fouettée
+ Get 27 (1,00 €)

- Suzette
sorbet mandarine
glace caramel
éclats de crêpes sucrées
caramel beurre salé
crème fouettée
+ Grand Marnier (1,00 €)

- Caraïbe
sorbet coco
glace rhum raisins
glace vanille
caramel beurre salé
crème fouettée
+ Rhum (1,00 €)

Montélimar en Duo