



RESTAURANT  
PIZZERIA  
TRAITEUR

*Bienvenue*

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

Découvrez nos ardoises :





## Les Apéritifs

7,20 €	Apéritif maison avec alcool (25 cl)
6,60 €	Apéritif maison sans alcool (28 cl)
8,50 €	Cocktail Pina Colada (28 cl)
8,50 €	Gin Tonic maison (28 cl)
7,50 €	Le Fizz au Gin ou au Cointreau
8,50 €	Tequila Sunrise
7,50 €	Spritz de chez Vrignaud
7,50 €	Spritz du Chef
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), ou Suze (5 cl)
5,00 €	Martini Rouge / Blanc (5 cl)
5,00 €	Pineau, ou Porto, ou Marsala, ou Trouspinet (10 cl)

## Les Bières & Pressions

3,80 €	Blonde MELUSINE artisanale 6,5° (25 cl)
4,90 €	(33 cl)
7,30 €	(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

## Les Softs

4,00 €	Jus de fruits, Nectar (20 cl)
4,90 €	Le SCHORLE (demandez nos parfums)
	jus de fruits gazéifié BIO local (33 cl)
4,00 €	Coca-cola, Coca-cola s/sucre (33 cl)
3,50 €	Diabolo (25 cl)
4,00 €	Schweppes agrumes (25 cl)
4,00 €	Fuzz Tea (25 cl)
3,50 €	Artonic nature ou agrumes (20 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 Finition fût de Bourgogne
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
8,00 €	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 €	SAN LINO - CUBA Note de vanille
8,00 €	ANNE BONNY - Rencontre des rhums de l'Océan et des Caraïbes
6,50 €	Rhums arrangés maison Demandez notre gamme

## Les Gins (4 cl)

6,50 €	LA TRIBUTE - Gin français
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.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

Pour vos petits  
creux en  
accompagnement  
apéritifs ...

Pensez  
à nos  
planches !

## NOS PETITS CREUX

**Planche apéritive mixte**  
Servie uniquement pour l'apéritif

14,00 : 4 pers.  
20,00 : 6 pers.



## NOS SALADES

15,00

### Hivernale

Salade, tomates cerises, pickles d'oignons, carottes, choux rouges, butternut rôtie, houmous, betterave, poulet pané, copeaux de chèvre

15,50

### Nordique

Salade, tomates cerises, agrumes, avocats, oignons, grenade, butternut rôtie, saumon fumé

15,50

### Raclette

Salade, tomates cerises, pomme de terre, oignons crispy, rosette, noix, toast de raclette aux 3 façons

14,00

### La Poke Bowl à votre façon

Poulet pané (ou) poisson fumé (ou) veggie, chou rouge, carottes, fèves, ananas, féta, roquette, boulettes végétales bio, riz aux 3 couleurs, tomates cerises,



Salade hivernale

## 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 à l'eau + steak haché frites (ou) poulet pané frites (ou) pizza 4 fromages (ou) pizza régina (ou) pizza carbonara + Ile flottante (ou) glace 2 boules

## NOS PLANCHES

32,00

### Entrecôte en planche

Maturée minimum 3 semaines - 400 grs  
Producteur local  
Avec des Frites Maison

29,50

### Filet de Bœuf façon tournedos

Race à viande  
Maturée minimum 3 semaines - 200 grs  
Producteur local  
Avec la Garniture du Chef

25,00

### Sélection de Bœuf

Race à viande  
Maturée minimum 3 semaines - 200 grs  
Producteur local  
Avec des Frites Maison

23,00

### Planche Montagnarde

Camembert rôti, salade verte, charcuterie, pommes de terre grenaille, cornichons

Viande de bœuf française  
issue d'un producteur local.

### 1,50 € - **Nos sauces viandes :**

gorgonzola, poivre, échalotes, béarnaise, beurre maître d'hôtel

### 3,00 € - **Nos garnitures :**

frites maison, poêlée de légumes, purée de légumes, pommes de terre grenaille



Photos non contractuelles.



# TABLE & PARTAGE

Pendant que l'on cuisine, profitez du moment !!!  
La gourmandise se fait attendre !

## NOS ENTRÉES

- 14,00 Saint-Jacques poêlées et son tartare de coques  
Avec ses petits légumes, fondant de mascarpone en chaud froid
- 15,00 Marbré de foie gras - Gelée passion café, toasts de pain d'épices
- 9,00 Velouté de choux-fleur au gorgonzola - Lard fumé et noix de pécan caramélisées
- 8,50 Camembert rôti au miel, thym et fruits secs - Salade verte

## NOS PLATS «SIGNATURES»

- 24,00 Filet de Pigeonneau et son médaillon  
de canard au foie gras  
Sauce aux baies de cassis, garniture du chef
- 20,00 Andouillette ficelle  
sauce graines de moutarde romarin  
Avec des Frites Maison
- 24,00 Filet de Bar beurre blanc aux coques  
Lentilles vertes et petits légumes
- 20,00 Paleron de Bœuf  
Cuisson basse température, façon pot au feu
- 18,00 Tartare Italien préparé  
Bœuf haché cru 200 grs, producteur local,  
Tomates confites, oignons rouges, pignons de pin, pesto,  
parmesan, œuf, câpres, cornichons  
Avec des Frites Maison
- 17,00 Tartare au Naturel préparé  
Bœuf haché cru 200 grs, producteur local,  
Tomates confites, oignons rouges, œuf, câpres, cornichons,  
Avec des Frites Maison

## NOS PLATS À PARTAGER servi uniquement le soir

- 25,00 Carré de côtes de cochon fermier  
par pers. Elevé en plein air Label Rouge  
Cuisson basse température, jus au thym et à l'ail, pommes de terre grenaille persillées  
(minimum 2 personnes, 4 personnes ou 6 personnes)
- 60,00 Côte de Bœuf du producteur local (suivant les disponibilités)  
le kilo Sauce au choix, garniture du chef

*Saint-Jacques poêlées  
et tartare de coques*



*Filet de Pigeonneau et  
son médaillon de canard*



*Filet de Bar au  
beurre blanc*





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

## NOS BURGERS

- 18,00 **Fumé**  
Pain burger, tomates,  
oignons confits, poulet pané,  
crème fumée, poitrine fumée  
cheddar fumé, sauce burger
- 18,00 **Gorgonzola**  
Pain burger, tomates,  
oignons confits,  
steak haché producteur local,  
galette de pomme de terre,  
gorgonzola, cheddar,  
sauce burger
- 18,00 **Mexicain**  
Pain burger, tomates,  
oignons crispy, avocat  
steak haché producteur local,  
cheddar mexicain,  
palet de patate douce,  
sauce burger
- 18,00 **Végétarien**  
Pain burger, tomates,  
oignons confits, avocat  
tomates confites, roquette  
haché végétal, cheddar,  
sauce tartare, sauce burger

0,30 supplément pour le Doggy Bag.

Toutes nos planches burgers  
sont servies avec des  
frites maison.

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

*Photos non contractuelles.*

## NOS PIZZAS

- 14,00 **Texane**  
Sauce tomate, mozzarella,  
chorizo, haché de bœuf,  
merguez, sauce barbecue,  
herbes de Provence
- 15,00 **Racl't party**  
Base tomate, pommes de terre,  
raclette fumée, poitrine fumée,  
raclette poivre, mozzarella,  
raclette oignons, rosette, cornichons
- 15,00 **Saint-Jacques**  
Base crème ail, poireau au curry, Saint-Jacques,  
mozzarella, tomates cerises
- 13,90 **Carbonara**  
Crème fraîche, mozzarella, lardons, jambon blanc, œuf, origan
- 14,00 **Cinq fromages**  
Base tomate, mozzarella, chèvre, raclette, camembert,  
gorgonzola, crème fraîche
- 14,50 **Burger**  
Sauce tomate, mozzarella, haché de bœuf, oignons confits,  
tomates confites, cheddar, cornichons, sauce burger
- 14,00 **Seguin**  
Base tomate, mozzarella, lardons, chèvre, roquette, miel,  
tomates cerises
- 14,50 **Estivale**  
Base fromage frais, mozzarella, poivrons grillés, tomates confites,  
aubergines grillées, courgettes grillées, copeaux de parmesan,  
roquette
- 15,00 **Mexico**  
Base tomate, mozzarella, égrené de bœuf cuit, poivrons,  
épices mexicaines, tomates confites, maïs, persil

## NOS PIZZAS AVEC SALADE

- 15,00 **San Andréa**  
Double pâte mozzarella, roquette,  
tomates fraîches, Buffalo, pesto,  
jambon Serrano, tomates confites
- 14,00 **Salmon**  
Crème ail et fines herbes, avocat,  
saumon fumé, Tête de Moine,  
roquette, baies roses
- 0,30 supplément pour le Doggy Bag



*Pizza Saint-Jacques*



*Pizza Mexico*



## NOS CRÉATIONS



*Friandise au  
chocolat en crémeux*

## NOS CRÉATIONS

### Nos parfums

**citron,  
pain d'épices,  
vanille,  
caramel beurre salé,  
cerise confite Amarena,  
framboise,  
fraise,  
cassis,  
praliné noisette,  
mangue,  
ananas,  
noix de coco,  
menthe chocolat,  
chocolat,  
nougat,  
pistache**

**Boule de glace**

2,50

**Supplément chantilly**

2,00

## NOS DESSERTS

### SUCRÉES

7,50

Crème brûlée

7,50

Mousse au chocolat

7,50

Tiramisu

7,00

Ile flottante

9,00

Fromage gourmand

servi avec un verre de vin du moment

8,50

Café ou Thé gourmand

9,00

Friandise de chocolat en crémeux, perle de marron  
et son croustillant chocolat blanc

9,00

Opéra cassis - vanille façon du chef



*Le café gourmand*

### GLACÉES

8,50

Coupe Pain d'épices

- glace pain d'épices
- glace vanille
- curd d'orange
- miel
- pain d'épices
- crème fouettée

Antillaise

- sorbet mangue
- sorbet coco
- sorbet ananas
- crème fouettée
- caramel beurre salé

Forêt noire

- glace cerise confite Amarena
- glace vanille
- glace chocolat
- crème fouettée
- cerise Amarena

Nougat

- glace nougat
- glace pistache
- glace vanille
- coulis de framboises
- crème fouettée



*Création glacée  
Coupe Pain d'épices*

Bueno

- glace vanille
- glace praliné noisette
- glace caramel
- crème fouettée
- bueno
- caramel beurre salé

Fruits rouges

- sorbet cassis
- sorbet fraise
- sorbet framboise
- coulis fruits rouges
- crème fouettée





Les produits locaux sont devenus une de leurs priorités.

Pascaline, Christophe et toute leur équipe sont là pour vous faire partager leur générosité, l'élégance du lieu, leur sens du partage à travers la découverte de leur cuisine et du service qu'ils vous apportent, le tout dans un véritable lieu de vie.

Pascaline et Christophe ont choisi de travailler des produits bruts et donc de fabriquer l'ensemble de leurs mets au sein de leur cuisine pour proposer le meilleur à leurs clients.

Ils se fournissent de produits locaux ou régionaux.  
Ils sont livrés chaque jour de produits frais.