



RESTAURANT  
PIZZERIA  
TRAITEUR

Bienvenue

Une cuisine variée  
et raffinée élaborée par  
notre chef Pascaline YOUNG  
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 Trouspinette (10 cl)

## Les Whisky

<b>Français</b> (4 cl)
OUISKY Single Mat - Alsace
BELLEVOYE
NICARTRIE - Vendée
Distillerie les Achards
HERIOSE - Charentais
WELCHE'S ALSACIEN IGP
Finition fût de Bourgogne
GWALARN - Ecossais
Produit en Bretagne
<b>du Monde</b> (4 cl)
MACKMYRA Brucks - SUÈDE
Doux, fruité
THE PEAT MONSTER - ECOSSE
Blended Malt - Fumé et tourbé
NIKKA - From the Barel JAPONNAIS

## 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

Pour vos petits  
creux en  
accompagnement  
apéritifs ...

**Pensez  
à nos  
planches !**

## 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 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.	

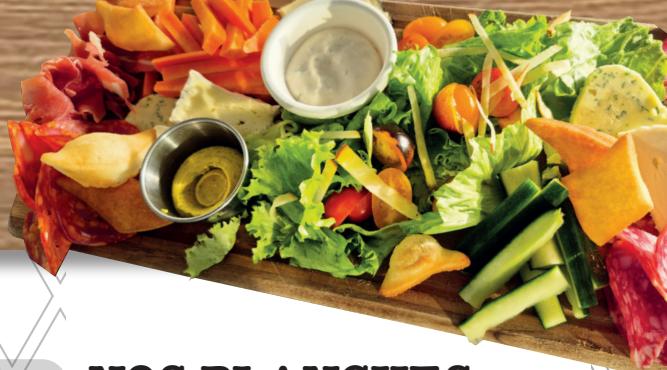
## NOS PETITS CREUX

### 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

32,00

## NOS PLANCHES

### 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

Saint-Jacques poêlées  
et tartare de coques



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

Filet de Pigeonneau et  
son médaillon de canard



Filet de Bar au  
beurre blanc



## NOS PLATS À PARTAGER servi uniquement le soir

25,00 par pers.	Carré de côtes de cochon fermier 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 le kilo	Côte de Bœuf du producteur local (suivant les disponibilités) Sauce au choix, garniture du chef

Photos non contractuelles.



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



*Pizza Saint-Jacques*

## NOS PIZZAS AVEC SALADE

*Pizza Mexico*

### San Andréa

Double pâte mozzarella, roquette, tomates fraîches, Buffala, pesto, jambon Serrano, tomates confites

### Salmon

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

supplément pour le Doggy Bag



# NOS DESSERTS

# NOS CRÉATIONS



## *Friandise au chocolat en crémeux*

# 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*

# NOS CRÉATIONS

# GLACÉES

## 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

8,50

- o glace pain d'épices
  - o glace vanille
  - o curd d'orange
  - o miel
  - o pain d'épices
  - o 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

Bueno

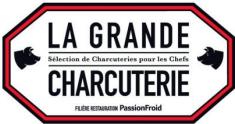
- glace vanille
  - glace praliné noisette
  - glace caramel
  - crème fouettée
  - bueno
  - caramel beurre salé

## Fruits rouges

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



*Création glacée*  
*Coupe Pain d'épices*



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.

