

Les Apéritifs

7,50 €	Apéritif maison avec alcool (25 cl)
6,80 €	Apéritif maison sans alcool (28 cl)
8,50 €	Cocktail Pina Colada (28 cl)
8,50 €	Gin Tonic maison (28 cl)
8,50 €	Tequila Sunrise
7,50 €	Spritz de chez Vrignaud
7,50 €	Limoncé Spritz
7,50 €	Deljoy Spritz (Liqueur Citrus et Cognac, Tonic)
4,70 €	Kir Vin blanc (16 cl)
5,00 €	Kir Pétillant (16 cl)
7,50 €	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 Softs classiques

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

Les Softs à découvrir

4,90 €	Le SCHORLE (demandez nos parfums) jus de fruits gazéifié BIO local (33 cl)
3,70 €	Limonade artisanale aux agrumes (25 cl)

Les Symples Infusions pétillantes

4,90 €	Relaxante Bio : <i>Verveine, Cerise, Lavande</i>
4,90 €	Energisante Bio : <i>Thym, Menthe poivrée, Citron</i>
4,90 €	Détoxifiante Bio : <i>Sauge, Pomme, Fleurs de Sureau</i>

Les Bières bouteille-canette

4,50 €	Bière sans alcool
4,50 €	Chouffe cerise
4,50 €	I.P.A Mélusine Hellfest Ambrée 6,6°
4,50 €	Brasserie Sans Façon La Séguinière

Les Bières à la Pression

3,80 €	(25 cl)	} Blonde MELUSINE artisanale 6,5°
4,90 €	(33 cl)	
7,30 €	(50 cl)	
4,20 €	(25 cl)	} I.P.A India Pale Ale
5,50 €	(33 cl)	
8,00 €	(50 cl)	
4,20 €	(25 cl)	} Bière du moment (voir ardoise)
5,50 €	(33 cl)	
8,00 €	(50 cl)	

Les Whisky Français (4 cl)

8,00 €	OUI SKY Single Mat - Alsace
9,00 €	BELLEVOYE
8,50 €	NICARTRIE - Vendée Les Achards
9,00 €	HERIOSE - Charentais
8,00 €	GWALARN - Ecossais produit en Bretagne

Les Whisky du Monde (4 cl)

8,00 €	TEELING WHISKEY - IRLANDE
8,50 €	THE PEAT MONSTER - ECOSSE
8,00 €	NIKKA - From the Barrel JAPONAIS
8,00 €	SHINOBU - JAPONAIS

Les Rhums (4 cl)

9,00 €	Plantation XO 20th - BARBADE Note gourmande
9,00 €	XO PURA VIDA - COSTA RICA Note de miel de canne et de mélasse
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
8,00 €	PHRAYA GOLD - THAILANDE Note de fruits colorés serti de bois blanc
6,50 €	Rhums arrangés maison Demandez notre gamme

Les Gins (4 cl)

6,90 €	LA TRIBUTE - Français
6,50 €	L'ACROBATE BIO - Français

Demandez nos coups de coeur du moment.

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



Salade
Poke Bowl

NOS SALADES

- 16,00 **De chez nous**
Salade, tomates, oignons rouges, fruits secs et à coques, copeaux de chèvre, poulet cornflakes pané, raisins, toasts de crottin de chèvre Caprice d'Anglos
- 15,50 **Wok asiatique en salade**
Roquette, tomates, oignons rouges, féta, carottes, ananas, crevettes marinées et épicées, choux rouges
- 16,00 **Fraîcheur en folie**
Roquette, tomates, agrumes, avocat, larmes de poivrons, saumon fumé, thon mariné
- 18,00 **Dolce Vita**
Salade, tomates, oignons rouges, speck, pastèques, melon, mozzarella burrata, basiron pesto verde Pays-Bas (Gouda)
- 14,00 **La Poke Bowl à votre façon**
Poulet cornflakes pané (ou) poisson (ou) veggie, tomates cerises, raisins, concombre, pastèque, roquette, basiron tricolore Pays-Bas Gouda, quinoa rouge, pois chiches colorés

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 burger + 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
- 31,00 **Filet de Bœuf façon tournedos**
Race à viande
Maturée minimum 3 semaines - 200 grs
Producteur local
Avec la Garniture du Chef
- 28,00 **Sélection de Bœuf**
Race à viande
Maturée minimum 3 semaines - 200 grs
Producteur local
Avec des Frites Maison
- 22,00 **Poêlon d'Andouillette ficelle grillée**
Sauce moutarde à l'ancienne
Avec des Frites Maison



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

3,00 € - **Nos garnitures :**
frites maison, poêlée de légumes, purée de légumes, pommes de terre grenaille



Viande de bœuf française
issue de producteurs locaux :
Gaec de L'Horizon & SCEA La Ruettière

TABLE & PARTAGE

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

NOS PLATS «SIGNATURES»

- 22,00 Pavé de veau fermier de l'Aveyron et du Ségala
Jus chorizo façon provençale
- 21,00 Filet de Dorade grillée et condiments aux algues
Garniture du Chef



Filet de Dorade

- 19,50 Tartare Italien préparé
Bœuf haché cru 200 grs, producteur local,
Tomates confites, oignons rouges, cornichons
pignons de pin, pesto, parmesan, œuf, câpres,
Avec des Frites Maison
- 18,50 Tartare au Naturel préparé
Bœuf haché cru 200 grs, producteur local,
Tomates confites, oignons rouges, œuf, câpres,
cornichons
Avec des Frites Maison
- 20,00 Tartare Méditerranéen préparé
Bœuf haché cru 200 grs, producteur local,
Tomates confites, oignons rouges, œuf,
câpres, cornichons, gouttes de poivrons,
pesto rouge, concombre
Avec des Frites Maison

*Tartare
Méditerranéen*

NOS PLATS À PARTAGER

- 75,00 Entrecôtes XXL
le kilo Maturée minimum 3 semaines
Producteurs locaux : Gaec de L'Horizon & SCEA La Ruettière
Sauce aux choix - Garniture du Chef
- 70,00 Côte de Bœuf (suivant les disponibilités)
le kilo Maturée minimum 3 semaines
Producteurs locaux : Gaec de L'Horizon & SCEA La Ruettière
Sauce aux choix - Garniture du Chef



Pavé de Veau fermier



NOS BURGERS

18,00 **Fermier**
Pain burger, tomates, oignons confits, crème fumée, poulet pané cornflakes, chèvre Caprices d'Anglos, cheddar, sauce burger, champignons frais

18,50 **Barbecue**
Pain burger, tomates, oignons confits, chorizo, steak haché producteur local, poivrons grillés, cheddar, sauce burger et barbecue, basiron tricolore Pays-Bas (Gouda)

18,50 **Italien**
Pain burger, tomates, oignons confits, avocat, steak haché producteur local, mozzarella buffalo, sauce burger, basiron pesto verde Pays-Bas (Gouda)

18,50 **Morbier**
Pain burger, tomates, oignons confits, steak haché producteur local, morbier, cheddar, sauce burger, galette de pomme de terre,

17,50 **Végétarien**
Pain burger, tomates, oignons confits, avocat, tomates confites, roquette, haché végétal, cheddar, sauce burger

Toutes nos planches burgers sont servies avec des frites maison.

0,50 supplément pour le Doggy Bag.

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

Notre pâte à pizza est réalisée avec une farine Nona (spéciale pizza) 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 **Morbiflette**
Base tomate, mozzarella, pommes de terre, oignons confits, lardons, morbier

15,00 **Saint-Jacques**
Base crème ail, champignons, Saint-Jacques, mozzarella, persillade

13,90 **Carbonara**
Crème fraîche, mozzarella, lardons, jambon blanc, œuf, origan

14,00 **Cinq fromages**
Base tomate, mozzarella, chèvre, morbier, camembert, bleu, crème fraîche, herbes de Provence

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, miel, tomates cerises

NOS PIZZAS AVEC SALADE

14,50 **Estivale**
Base crème d'ails et fines herbes, mozzarella, poivrons grillés, tomates confites, aubergines et courgettes grillées, copeaux de parmesan, roquette

15,00 **Tex-Mex**
Base tomate, mozzarella, égrené de bœuf tex-mex, poivrons, larmes de poivron, basiron tricolore Pays-Bas (Gouda), roquette

14,50 **San Andréa**
Double pâte mozzarella, Buffalo, pesto, tomates fraîches, jambon Serrano, roquette, tomates confites

14,00 **Salmon**
Crème ail et fines herbes, avocat, saumon fumé, roquette, Tête de Moine, baies roses

15,00 **Italienne**
Base tomate pesto rouge, pancetta magrissima, roquette, tomates confites, mozzarella burrata, effeuillé de basiron pesto verde Pays-Bas, pignons de pin, huile olive à l'ail



Pizza Tex-Mex



Pizza Italienne

NOS CRÉATIONS



Tartelette aux notes de noisettes, agrumes et son dôme de vanille

NOS CRÉATIONS

Nos parfums

**citron vert,
pamplemousse rose,
vanille,
caramel beurre salé,
cacahuète,
framboise,
fraise,
cassis,
praliné noisette,
mangue,
ananas,
noix de coco,
menthe-hibiscus,
chocolat,
agrumes-cactus**

Boule de glace

2,50

Supplément crème fouettée

2,00

Photos non contractuelles

NOS DESSERTS

SUCRÉES

- 7,50 Crème brûlée
- 7,50 Mousse au chocolat
- 7,50 Tiramisu
- 7,00 Ile flottante
- 9,00 Fromage gourmand
- 8,50 Café ou Thé gourmand
- 8,50 Tartelettes aux notes de noisettes, agrumes et son dôme de vanille
- 8,50 Fondant au chocolat et son sorbet menthe/hibiscus
- 8,50 Nougat glacé maison et fraîcheur de fruits rouges



Nougat glacé maison et fraîcheur de fruits rouges



Coupe Fruits rouges

- 8,50 **Fruits rouges**
 - sorbet cassis
 - sorbet fraise
 - sorbet framboise
 - coulis fruits rouges
 - crème fouettée

Antillaise

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

Bueno

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

Fraîcheur

- sorbet agrumes-cactus
- sorbet citron vert
- sorbet pamplemousse rose
- meringue

9,00

Carahuèt'

- glace vanille
- glace caramel beurre salé
- glace cacahuète
- gaufre gourmande
- caramel beurre salé
- crème fouettée
- chouchou

Coupe Carahuèt'

Açaï Bowl

- fromage frais battu
- muesli
- sorbet framboise
- sorbet cassis
- glace noix de coco
- fruits rouges
- coulis fruits rouges

