

Les Cocktails maison

7,50 €	Avec alcool (18 cl)
6,80 €	Sans alcool (25 cl)
8,50 €	Cocktail Pina Colada (28 cl)
8,50 €	Gin Tonic maison (28 cl)
8,50 €	Tequila Sunrise (28 cl)

Les Spritz

7,50 €	Spritz de chez Vrignaud
7,50 €	Limoncé Spritz
7,50 €	Deljoy Spritz (Liqueur Citrus et Cognac, Tonic)

Les Apéritifs classiques

4,90 €	Kir Vin blanc (16 cl)
5,20 €	Kir Pétillant (16 cl)
7,50 €	Coupe Saumur brut Bouvet Ladubay
4,00 €	Ricard (3 cl) ou Suze (5 cl)
4,00 €	Get 27 (5 cl)
5,00 €	Martini Rouge / Blanc (5 cl)
5,00 €	Pineau, ou Porto, ou Marsala, ou Trouspinet (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 jus de fruits gazéifié BIO local (33 cl) <i>pomme cassis, menthe citron, orange, citron gingembre, pomme rhubarbe</i>
4,00 €	Limonade artisanale aux agrumes (25 cl)

Les Symples Infusions pétillantes BIO

4,90 €	Relaxante, Energisante
--------	------------------------

Les Bières bouteille-canette

4,50 €	Sans alcool (bouteille 33 cl)
4,90 €	Fruits rouges (bouteille 25 cl)
4,50 €	Brasserie Sans Façon La Séguinière (canette 33 cl)

Les Bières à la Pression

3,90 € (25 cl)	} Blonde MELUSINE artisanale 6,5°
5,00 € (33 cl)	
7,40 € (50 cl)	
4,30 € (25 cl)	} I.P.A India Pale Ale
5,60 € (33 cl)	
8,20 € (50 cl)	
4,30 € (25 cl)	} Bière du moment (voir ardoise)
5,60 € (33 cl)	
8,20 € (50 cl)	

Les Whisky Français (4 cl)

8,00 €	OUI SKY Single Mat - Alsace
9,00 €	BELLEVOYE
8,50 €	NICARTRIE - Vendée Les Achards
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
7,00 €	JON RYE WANTED - SLOVAQUE
8,00 €	MC PINK - SCOTLAND

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
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)

6,50 €	L'ACROBATE BIO - FRANÇAIS
--------	---------------------------

**Découvrez nos coups de cœur
du moment : demandez conseil
à notre équipe !**

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



Salade Chaud Froid

NOS SALADES

- 16,00 **César**
Salade, tomates, oignons rouges, œufs durs, copeaux de parmesan, poulet cornflakes, sauce césar
- 16,00 **Chaud froid**
Salade, tomates, potimarron rôti, billes de mozzarella, saumon rôti, crevettes, mâche, pignons de pin, betterave, oignons rouges
- 20,00 **Périgourdine**
Salade, tomates, oignons rouges, gésiers, poires rôties, pétales de magret de canard, toast de foie gras
- 15,00 **La Poke Bowl à votre façon**
Poulet cornflakes pané (ou) poisson (ou) veggie, tomates cerises, pommes fruits, polenta frie, betterave rouge, fêta, pickles de choux fleurs, riz noir

NOS ENFANTS OU ADOS

- 10,00 **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 burger + Ile flottante (ou) glace 2 boules

Poke bowl
veggie



NOS PLANCHES

- 32,00 **Entrecôte en planche***
400 grs
Avec des Frites Maison et une sauce au choix
- 31,00 **Filet de Bœuf façon tournedos***
200 grs
Avec des Frites Maison et une sauce au choix
- 28,00 **Sélection de Bœuf***
200 grs
Avec des Frites Maison et une sauce au choix
- 22,00 **Poêlon d'Andouillette ficelle grillée**
Sauce fromagère, Vacheron BIO du 44
Avec des Frites Maison
- 21,00 **Planche Camembert rôti au miel et ses gourmandises de charcuterie**
Avec des pommes de terre grenaille

Camembert rôti



- 1,00 **Nos sauces viandes**
bleu, poivre, échalotes, béarnaise, fromagère, beurre maître d'hôtel
- 3,00 **Nos garnitures**
pommes de terre grenaille, frites maison, poêlée de légumes, purée de légumes



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

Photos non contractuelles.



TABLE & PARTAGE

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

NOS ENTRÉES «A PARTAGER»

Les entrées à partager seront servies uniquement si elles sont suivies d'un plat pour l'ensemble des convives.



Ballotin de foie gras

- 18,00 Planche mixte
Minis poivrons, crackers, fromages, charcuterie, saucissons, légumes, tapas ...
- 20,00 Ballotin de foie gras parfumé façon du cheffe (+/-100 grs)
- 18,00 Terroir en partage
Saladier de mâche, poires rôties, cranberry séchées, vieux comté, effiloché de paleron de bœuf, pommes de terre rosties
- 8,00 Camembert rôti au miel, noix torréfiées
- 8,00 Pinsa maison façon préfou



Camembert rôti



Paleron de Bœuf

NOS PLATS À PARTAGER



- 19,00 /person. Paleron de Bœuf
cuisson basse température
jus corsé (250 grs/personne)
Pommes de terre grenaille en persillade
- 72,00 le kilo Entrecôte XXL*
Sauce aux choix - Frites
- 72,00 le kilo Côte de Bœuf * (suivant les disponibilités)
Sauce aux choix - Frites

*Maturée minimum 3 semaines
Producteurs locaux : Gaec de L'Horizon & SCEA La Ruettière

NOS DESSERTS À PARTAGER



- 13,50 Farandole de 6 choux sucrés et gourmandises
Saveur vanille, chocolat et pistache
- 14,90 Coupe Ecrin de poire en DUO
Poire pochée, glace vanille, glace caramel,
crumble de noisettes, caramel beurre salé,
crème fouettée, noisettes caramélisées

Photos non contractuelles.

Farandole de choux sucrés





NOS BURGERS

18,50

Seguin

Pain burger, tomates, chèvre, oignons confits, crème chèvre poulet pané cornflakes, cheddar, sauce burger, champignons frais

18,50

Normand

Pain burger, tomates, cheddar, oignons confits, crème de moutarde, pavé d'andouille, chutney de pommes et oignons, camembert

18,50

Auvergnat

Pain burger, tomates, bleu, oignons confits, cheddar, steak haché producteur local, poitrine fumée, sauce burger

18,50

Raclette

Pain burger, tomates, raclette, oignons confits, cheddar, steak haché producteur local, émincé de speck, sauce burger, galette de pomme de terre,

18,00

Végétarien

Pain burger, tomates, avocat, oignons confits, tomates confites, mâche, 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.

14,50

NOS PIZZAS

Texane

Base tomate, mozzarella, chorizo, égrenné de bœuf, merguez, sauce barbecue, herbes de Provence

15,00

Montagnarde

Base tomate, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, raclette, cornichons

15,00

Saint-Jacques

Base crème ail, champignons, St-Jacques, mozzarella, persillade

14,00

Carbonara

Base crème fraîche, mozzarella, lardons, jambon blanc, œuf, crème fraîche, origan

14,50

Cinq fromages

Base tomate, mozzarella, chèvre, raclette, camembert, bleu, crème fraîche, herbes de Provence

14,50

Burger

Base tomate, mozzarella, égrenné de bœuf, oignons confits, tomates confites, cheddar, cornichons, sauce burger

14,50

Végétale

Base crème d'ail, mozzarella, poivrons grillés, légumes grillés, tomates confites, mâche, parmesan

15,00

Hivernale

Base crème fraîche, mozzarella, champignons, oignons rouges, potimarrons rôtis, billes de mozzarella, pétales de speck, pignons de pin, crème balsamique

15,00

Nantaise

Base crème de moutarde, pomme de terre, oignons confits, saucisse au muscadet, Curé Nantais, mozzarella, copeaux de Vacheron Nantais bio

15,00

Toscane

Base crème d'ail, mozzarella, émiètté de thon, beurre persillé, oignons rouges

14,00

Bergère

Base crème de chèvre, mozzarella, pomme de terre, chèvre, miel, noix torréfiées, oignons rouges

AVEC SALADE

15,00

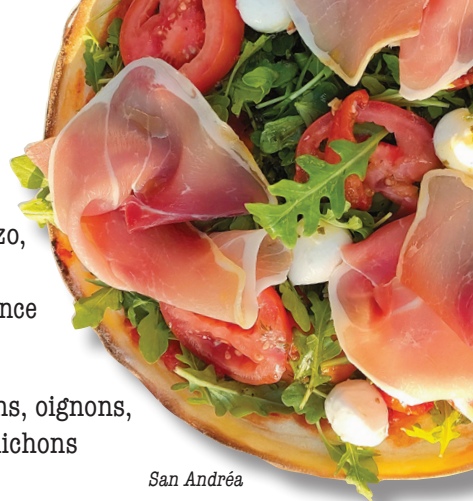
San Andréa

Double pâte à pizza, pesto, mâche, mozzarella Buffalo, tomates tomates confites, jambon de parme

14,00

Salmon

Base crème d'ail, mâche, avocat, saumon fumé, baies roses, Tête de Moine



San Andréa



Hivernale

NOS PLATS «SIGNATURES»

ENTRÉES

- 15,00 Foie gras parfumé façon du Cheffe (+/-50 grs)
Selon cours Saint Jacques poêlées signature du Cheffe
- 10,00 Crevettes aux petits légumes façon wok aux notes épicées
- 8,00 Camembert rôti au miel, noix torréfiées

PLATS

- 18,00 Pavé de Cerf sauce grand veneur
Grenaille-pleurotes et pois gourmands
- 18,50 Suprême de Pintade poché, jus corsé
Mousseline de panais et champignons forestiers
- Selon cours Lieu jaune rôti sur peau beurre blanc agrumes
Mousseline de panais et tombée de fenouil



Saint Jacques



Suprême de pintade



Lieu jaune rôti

- 19,50 Tartare Italien préparé
Bœuf haché cru 200 grs d'un 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 d'un producteur local*, tomates confites, oignons rouges, cornichons, œuf, câpres, avec des frites maison

Photos non contractuelles.



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

NOS CRÉATIONS



Charlotte crème de lait-cœur

NOS CRÉATIONS

Nos parfums

**citron jaune,
mûre,
cerise,
vanille,
caramel beurre salé,
cacahuète,
fraise,
cassis,
mangue,
ananas,
noix de coco,
chocolat au lait,
pistache,
menthe chocolat,
peanut chocolat**

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

7,50

Assiette de fromages affinés

9,00

Fromage gourmand & son verre de vin du moment

8,50

Café ou Thé gourmand

8,50

Tartelette de pommes poires façon tatin
crème d'amande amer

9,00

Charlotte crème de lait-cœur
praliné noisettes
notes de Kinder

voir
ardoise

Dessert du moment



Tartelette pomme poire
façon tatin



Pistache intense

9,00

Douceur mentholée

◦ glace menthe-chocolat
◦ glace chocolat
◦ tuile de chocolat
◦ crème fouettée

Pistache intense

◦ glace chocolat au lait
◦ glace peanut chocolat
◦ glace pistache
◦ crème fouettée
◦ ganache pistache
◦ éclats de pistache

Gourmandise
des sous-bois

◦ sorbet cerise
◦ sorbet mûre
◦ sorbet cassis
◦ meringue
◦ coulis

Antillaise

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

Carahuèt'

◦ glace vanille
◦ glace caramel
◦ glace cacahuète
◦ coulis pâte à tartiner
◦ crème fouettée
◦ bueno

14,90

Ecrin de poire en DUO

◦ poire pochée
◦ glace vanille
◦ glace caramel
◦ caramel beurre salé
◦ noisettes caramélisées
◦ crumble de noisettes
◦ crème fouettée

Ecrin de poire
en DUO

