



MENU JUNIOR

Jusqu'à 10 ans



PLATS

Steak haché, frites maison et salade

ou

Fish and chips maison
Servi avec salade et sauce
tartare

ou

Mini pizza jambon fromage
Non servie le dimanche et jours
fériés

DESSERTS

Coeur coulant au chocolat
Valrhona, boule vanille et
chantilly

ou

2 boules de glaces au choix
(Saveurs en dernière page)

13,00 €

PLANCHES PLAISIR À PARTAGER



***Ne peut pas être considéré comme plat principal !**

Toute place assise sans plat principal, pourra être facturée 10,00 €

PLANCHE MIXTE

Sélection de fromages affinés et de
charcuteries fines, cornichons

PETITE* : 17,50 €

GRANDE : 34,50 €

PLANCHE FROMAGÈRE

Assortiment de fromages affinés

PETITE* : 18,50 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Assortiment de charcuteries fines, salade
et cornichons

PETITE* : 16,00 €

GRANDE : 31,50 €

BOÎTE DE SARDINES

Sardines Parmentier, à l'huile avec toasts

***10,90 €**

PLANCHE FRAÎCHEUR

Fêta marinée, olives, concombre, tomates
cerises, pomelos

***14,00 €**

SALADES



SALADE DE LA MER

Salade, lanières de poivrons, crevettes décortiquées, pomelos,
tomates cerises, oignons rouges, coeur de palmier, émièttés de
thon, vinaigrette citronnée

19,80 €

SALADE CAESAR

Salade, poulet rôti, œufs, copeaux de parmesan, croûtons, oignons
rouges, tomates cerises et sauce Caesar*

***Sauce Caesar maison:** anchois, œufs, huile d'olive, parmesan,
crème fraîche, jus de citron, sauce Worcestershire

17,00 €

SALADE GRECQUE

Salade, fêta marinée, lanières de poivrons, tomates cerises, olives,
oignons rouges, concombres, vinaigrette citronnée

16,20 €

SALADE VÉGÉ

Salade, falafel, tomates cerises, oignons rouges, sauce crémeuse
aux herbes et vinaigrette citronnée

15,70 €

NOS IDÉES GOURMANDES SONT À L'ARDOISE, DEMANDEZ-LES !

Tous nos prix sont TTC, en euros, service compris
Paiements acceptés : CB (10€ minimum), Carte Titre Restaurant, ANCV papier, Espèces
Carte des allergènes disponible sur demande



MENU JUNIOR

Jusqu'à 10 ans



PLATS

Steak haché, frites maison et salade

ou

Fish and chips maison
Servi avec salade et sauce
tartare

ou

Mini pizza jambon fromage
Non servie le dimanche et jours
fériés

DESSERTS

Coeur coulant au chocolat
Valrhona, boule vanille et
chantilly

ou

2 boules de glaces au choix
(Saveurs en dernière page)

13,00 €

PLANCHES PLAISIR À PARTAGER



***Ne peut pas être considéré comme plat principal !**

Toute place assise sans plat principal, pourra être facturée 10,00 €

PLANCHE MIXTE

Sélection de fromages affinés et de
charcuteries fines, cornichons

PETITE* : 17,50 €

GRANDE : 34,50 €

PLANCHE FROMAGÈRE

Assortiment de fromages affinés

PETITE* : 18,50 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Assortiment de charcuteries fines, salade
et cornichons

PETITE* : 16,00 €

GRANDE : 31,50 €

BOÎTE DE SARDINES

Sardines Parmentier, à l'huile avec toasts

***10,90 €**

PLANCHE FRAÎCHEUR

Fêta marinée, olives, concombre, tomates
cerises, pomelos

***14,00 €**

SALADES



SALADE DE LA MER

Salade, lanières de poivrons, crevettes décortiquées, pomelos,
tomates cerises, oignons rouges, coeur de palmier, émièttés de
thon, vinaigrette citronnée

19,80 €

SALADE CAESAR

Salade, poulet rôti, œufs, copeaux de parmesan, croûtons, oignons
rouges, tomates cerises et sauce Caesar*

***Sauce Caesar maison:** anchois, œufs, huile d'olive, parmesan,
crème fraîche, jus de citron, sauce Worcestershire

17,00 €

SALADE GRECQUE

Salade, fêta marinée, lanières de poivrons, tomates cerises, olives,
oignons rouges, concombres, vinaigrette citronnée

16,20 €

SALADE VÉGÉ

Salade, falafel, tomates cerises, oignons rouges, sauce crémeuse
aux herbes et vinaigrette citronnée

15,70 €

NOS IDÉES GOURMANDES SONT À L'ARDOISE, DEMANDEZ-LES !

Tous nos prix sont TTC, en euros, service compris
Paiements acceptés : CB (10€ minimum), Carte Titre Restaurant, ANCV papier, Espèces
Carte des allergènes disponible sur demande

VIANDES

ENTRECÔTE VBF

Environ 280g, sauce poivre,
servie avec frites maison et salade

28,90 €

SUPRÊME DE VOLAILLE

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Écrasé de pommes de terre maison,
sauce caramiel

21,90 €

TARTARE DE BOEUF

Non préparé, environ 180g,
coupé au couteau, condiments,
frites maison et salade

21,30 €

BURGERS

Servi avec frites maison et salade



DOUBLE CHEESEBURGER 18,90 €

Bun artisanal, steak haché VBF
smashé, cheddar, oignons
confits, sauce secrète maison

BURGER SAUMON 18,90 €

Bun artisanal, pavé de saumon,
oignons confits, cheddar,
sauce aux herbes fraîches

VEGGIE BURGER 18,90 €

Bun artisanal, galette de légumes,
cheddar, oignons confits,
sauce tartare

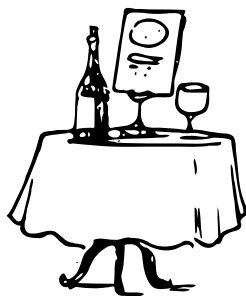


CÔTE DE BOEUF

Côte de bœuf VBF
d'environ 1 kg à partager
(pour 2 personnes)

Servie avec frites maison,
salade et 2 sauces au choix
par personne

95,00 €



FORMULES ENTREPRISES

Du lundi au vendredi, le midi, hors jours fériés et ponts, juillet et août

Entrée - Plat - Dessert

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Plat unique

À AJOUTER SELON VOS ENVIES

5,00 €

Frites maison, salade,
écrasé de pommes de terre,
tagliatelles fraîches,
risotto crémeux au parmesan

EXTRA SAUCES

2,00 €

Sauces froides :

Tartare, sauce secrète maison,
sauce crémeuse aux herbes,
sauce chimichurri

Sauces chaudes :

Poivre, caramiel, beurre blanc

POISSONS

FILET DE SANDRE

Tagliatelles fraîches citron - basilic,
sauce beurre blanc

25,00 €

FISH AND CHIPS MAISON

TRADITIONNEL

Cabillaud pané à la bière, sauce tartare,
frites maison et salade

21,00 €

GAMBAS GRILLÉES

Risotto au parmesan, tomates séchées,
sauce chimichurri

22,90 €

PIZZAS *

***Les pizzas ne sont pas servies le
dimanche ni les jours fériés**



LA REINE

13,10 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon
blanc, champignons

LA 4 FROMAGES

16,70 €

Sauce tomate, mozzarella, galet de
Loire, camembert, gorgonzola

LA SAUMON

16,30 €

Crème fraîche, mozzarella,
saumon fumé, aneth frais, citron

LA VÉGÉTARIENNE

16,00 €

Sauce tomate, mozzarella, oignons
rouges, champignons, poivrons,
tomates séchées

LA CALZONE

14,20 €

Sauce tomate, mozzarella,
jambon blanc, champignons, œuf

LA MEXICAINE

15,10 €

Sauce tomate, mozzarella, chorizo,
merguez, poivrons, olives

L'INDIENNE

15,80 €

Crème fraîche au curry, mozzarella,
poivrons, poulet rôti, oignons rouges

PETITS PLUS GOURMANDS PIZZAS

Parmesan, jambon blanc, olives, œuf,
champignons, mozzarella, oignons
rouges, poivrons, tomates séchées,
poulet rôti

2,20 €

Saumon fumé, camembert, gorgonzola,
galet de Loire, chorizo, merguez

2,90 €

NOS IDÉES GOURMANDES SONT À L'ARDOISE, DEMANDEZ-LES !

Tous nos prix sont TTC, en euros, service compris

Paiements acceptés : CB (10€ minimum), Carte Titre Restaurant, ANCV papier, Espèces

Carte des allergènes disponible sur demande

DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE

Vanille, sucre cassonade

8,20 €

PROFITEROLES

3 choux craquelin maison, boules de glace vanille, amandes effilées, chocolat fondu Valrhona et chantilly maison

11,30 €

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA

Chantilly maison, boule de glace vanille

10,00 €

BABA AU RHUM

Chantilly, shooter de rhum

10,50 €

CRÉMÉT D'ANJOU

Spécialité Angevine, brisures de Quernon d'ardoise, coulis exotique et fruits frais

9,90 €

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages affinés selon les arrivages et salade

10,70 €

FROMAGE GOURMAND

Assiette de fromages et son verre de vin rouge Grand Velour

15,80 €



HOT DRINKS

IRISH COFFEE

Café, whisky, sucre de canne, chantilly, poudre de cacao

10,40 €

CAFÉ ANGEVIN

Café, Cointreau, sucre de canne, chantilly, poudre de cacao

10,40 €

GOURMANDS

Café / Déca

10,20 €

Café crème / Déca crème

10,20 €

Thé / Infusion

10,20 €

Crémant de Loire

14,50 €



COUPES GLACÉES

10,00 €

CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules café, 1 boule vanille, chantilly et coulis au café

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly et sauce au chocolat chaud Valrhona

PISTACHE LIÉGEOIS

2 boules pistache, 1 boule vanille, sauce au chocolat chaud Valrhona et chantilly

DAME BLANCHE

3 boules vanille, sauce au chocolat Valrhona et chantilly



CARAMELITA

2 boules caramel, 1 boule vanille, chantilly et coulis au caramel beurre salé maison

COUPE M&M'S

2 boules cacahuète, 1 boule vanille, éclats de M&M's, chantilly et coulis au caramel beurre salé maison

MER ROUGE

1 boule fraise, 1 boule cerise, 1 boule framboise, fruits frais et coulis de fruits rouges

LA FRAÎCHEUR

1 boule clémentine, 1 boule passion, 1 boule mangue, dés d'ananas juteux, chantilly et coulis passion

COUPES À COMPOSER

1 BOULE 3,10 €

2 BOULES 6,20 €

3 BOULES 8,00 €

SUPPLÉMENTS

2,00 €

Chantilly maison, M&M's, sauce chocolat Valrhona, coulis (café, caramel, fruits rouges, passion), amandes effilées, ananas

SUPPLÉMENTS ALCOOL 6,00 €

GLACES

Vanille, chocolat, café, caramel, cacahuète, pistache, menthe chocolat

SORBETS

Fraise, framboise, cerise, citron vert, clémentine, poire, mangue, passion

COUPES ALCOOLISÉES

et bien dosées 10,90 €

COLONEL

2 boules citron vert et Vodka

WILLIAMINE

2 boules poire et alcool de poire

ANGEVINE

2 boules clémentine et Cointreau

AFTER EIGHT

2 boules menthe chocolat et Menthe Pastille



NOS IDÉES GOURMANDES SONT À L'ARDOISE, DEMANDEZ-LES !

Tous nos prix sont TTC, en euros, service compris

Paielements acceptés : CB (10€ minimum), Carte Titre Restaurant, ANCV papier, Espèces

Carte des allergènes disponible sur demande



NOS PLATS À EMPORTER

PIZZAS *

*Les pizzas ne sont pas servies le dimanche ni les jours fériés



LA REINE Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	11,10 €
LA 4 FROMAGES Sauce tomate, mozzarella, galet de Loire, camembert, gorgonzola	14,70 €
LA SAUMON Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, aneth frais, citron	14,30 €
LA VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, champignons, poivrons, tomates séchées	14,00 €
LA CALZONE Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf	12,20 €
LA MEXICAINE Sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons, olives	13,10 €
L'INDIENNE Crème fraîche au curry, mozzarella, poivrons, poulet rôti, oignons rouges	13,80 €

PETITS PLUS GOURMANDS PIZZAS

Parmesan, jambon blanc, olives, œuf, champignons, mozzarella, oignons rouges, poivrons, tomates séchées, poulet rôti	2,20 €
Saumon fumé, camembert, gorgonzola, galet de Loire, chorizo, merguez	2,90 €

BURGERS

Servi avec frites maison et salade



DOUBLE CHEESEBURGER Bun artisanal, steak haché VBF smashé, cheddar, oignons confits, sauce secrète maison	16,90 €
BURGER SAUMON Bun artisanal, pavé de saumon, oignons confits, cheddar, sauce aux herbes fraîches	16,90 €
VEGGIE BURGER Bun artisanal, galette de légumes, cheddar, oignons confits, sauce tartare	16,90 €

PLANCHES PLAISIR



PLANCHE MIXTE

Sélection de fromages affinés et de charcuteries fines, cornichons

PETITE* : 15,50 €
GRANDE : 32,50 €

PLANCHE FROMAGÈRE

Assortiment de fromages affinés

PETITE* : 16,50 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Assortiment de charcuteries fines, salade et cornichons

PETITE* : 14,00 €
GRANDE : 29,50 €

SALADES



SALADE DE LA MER

Salade, lanières de poivrons, crevettes décortiquées, pomelos, tomates cerises, oignons rouges, coeur de palmier, émièttés de thon, vinaigrette citronnée

17,80 €

SALADE CAESAR

Salade, poulet rôti, œufs, copeaux de parmesan, croûtons, oignons rouges, tomates cerises et sauce Caesar*
***Sauce Caesar maison:** anchois, œufs, huile d'olive, parmesan, crème fraîche, jus de citron, sauce Worcestershire

15,00 €

SALADE GRECQUE

Salade, fêta marinée, lanières de poivrons, tomates cerises, olives, oignons rouges, concombres, vinaigrette citronnée

14,20 €

SALADE VÉGÉ

Salade, falafel, tomates cerises, oignons rouges, sauce crémeuse aux herbes et vinaigrette citronnée

13,70 €

PLATS

ENTRECÔTE VBF

Environ 280g, sauce poivre, servie avec frites maison et salade

26,90 €

SUPRÊME DE VOLAILLE

CUISSON BASSE
TEMPÉRATURE

Écrasé de pommes de terre maison, sauce caramiel

19,90 €

FILET DE SANDRE

Tagliatelles fraîches citron - basilic, sauce beurre blanc

23,00 €

FISH AND CHIPS MAISON TRADITIONNEL

Cabillaud pané à la bière, sauce tartare, frites maison et salade

19,00 €

GAMBAS GRILLÉES

Risotto au parmesan, tomates séchées, sauce chimichurri

20,90 €

POUR TERMINER

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA

8,00 €

BABA AU RHUM

8,50 €

ASSIETTE DE FROMAGES

8,70 €

