



POUR DÉBUTER... nos entrées

Velouté de lentilles du Berry, œuf poché minute	8,50€
Croustillant de gambas poêlées au Whisky, confit de fenouil aux graines	9€
Foie gras de canard "maison" au Coteaux du Layon, chutney de figues au poivre de Penja	12€
Tartare de dorade au couteau, piment d'Espelette et noisettes	10€
Tarte fine aux endives caramélisées, chèvre, miel et jambon de pays	9€
Terrine de lapin au Muscadet et compotée d'oignons rouges	9€

UNE AUTRE ENVIE... ?

Salade Caesar	16€
(poulet, lard, tomate, œuf poché, sauce Caesar)	
Burger veggie, frites et salade	18€
(galette soja, pleurotes, sauce tartare, oignons rouges, tomate confite, parmesan)	
L'assiette du "Garde-Manger"	17€
(velouté lentilles, croustillant gambas, foie gras, tartare de dorade, terrine de lapin)	
Omelette sur mesure	13€
(nature, aux herbes, fromage, jambon ou complète)	



Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Tous nos prix sont en euros, toutes taxes et service compris.
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible
à l'accueil du restaurant.



POUR CONTINUER...

nos poissons et viandes

Suprême de poulet "Orléanais" sauce crèmeuse aux champignons	19€
Filet de truite aux amandes et yuzu	19€
Effiloché de canard en pain Bao, pickles de carottes et radis noir	20€
Filet de sandre au Noilly Prat et graines de fenouil	18€
Onglet de bœuf de Bretagne sauce miel échalote	20€
Loup de mer en croûte de crumble aux fines herbes	17€

POUR FINIR...

nos desserts

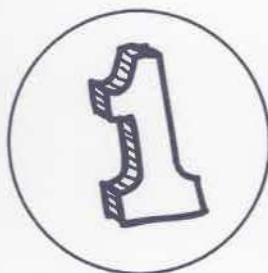
Notre sélection de Fromages AOC	9€
Crème brûlée à la fève de tonka	8€
Tarte fine aux pommes "Val de Loire"	8€
Mousse au chocolat blond et pétales de butternut	9,50€
Panna cotta à la châtaigne	9€
Ananas rôti aux épices douces et sorbet	8€
Coupe de glaces et sorbets (3 boules au choix)	8€
Glaces : café, vanille, chocolat, nougat, caramel beurre salé, pistache	
Sorbets : fraise, ananas, framboise, pomme verte, cassis, passion, citron vert	



KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans / Up to age 12

11€



CHOISIS TON PLAT CHOOSE YOUR MAIN COURSE

BURGER DE BOEUF
Beef burger

PÂTES BOLOGNAISE
Pasta "bolognaise"

FISH & CHIPS
Fish & chips

CRISPY TENDERS
DE VOLAILLE
Poultry crispy tenders



CHOISIS TON ACCOMPAGNEMENT CHOOSE YOUR SIDE DISH

FRITES DE POMME DE TERRE
OU DE PATATES DOUCES
Potato or sweet potato french fries

PURÉE DE POMME DE TERRE
Mashed potatoes

HARICOTS VERTS
Green beans

RIZ BLANC
White rice

CHOISIS TON DESSERT CHOOSE YOUR DESSERT

SALADE DE FRUITS
Fruit salad

MOUSSE AU CHOCOLAT
Chocolate mousse

GLACE DEUX BOULES
2 scoops of ice cream

Glace : vanille (*vanilla*), chocolat (*chocolate*),
caramel beurre salé (*caramel*)
Sorbet : fraise (*strawberry*),
pomme verte (*apple*), framboise (*raspberry*)

33 cl 25 cl
COCA-COLA JUS D'ORANGE
COCA CHERRY JUS DE POMME
COCA SANS SUCRES FANTA
OASIS TROPICAL NECTAR D'ANANAS
 NECTAR DE FRAISE
 NECTAR D'ABRICOT

