

Les Suggestions

Entrée

Salade nordique
crevettes et saumon fumé
9.00€

Filet de canard rôti
au caramel à la passion
Poêlée de légumes
19.90€

La pièce du boucher

Poire 180 g
Sauce au fromagère
Frites maison et salade
18.90€

Poisson du marché

Linguines aux Saint Jacques
à la crème de whisky
19.00€

Tous nos plats
sont faits maison

Formule du midi

Voir
Cardoise

grande faim | 19,50€

Entrée + Plat + Dessert

petite faim | 17,50€

Entrée + Plat ou
Plat + Dessert

sur le pouce | 13,90€

Plat du jour

Nos boissons coup de cœur

Liqueur d'orange
au cognac
Domaine Francis ABECASSIS
6,00€

Rhum do brasil soledade
en fûts de chêne et barriques IPÊ
7,50€

Rhum Speakeasy Vanité
Spiced Rhum affiné en Bretagne
6,00€

Les vins du moment

Vin blanc

Lucette

Le verre 12cl
La bouteille

3.50€
18,00€

Vin rouge

Corbières 2022

Le verre 12cl
La bouteille

3.50€
18,00€



Les Entrées

**Terrine maison
et charcuterie fine** 8,90€

**Financier au parmesan
Bavarois au poivron rouge
et légumes marinés** 9,90€



**Coeur de longue de thon
mariné** 12,90€
**Crèmeux de patate douce
au saté**

**Ballotine de foie gras
Confit de fruits rouges** 16,90€
Brioche toastée

Maison Alain Fançois à Bouaye 44



Les Poissons

**Filet de dorade royale
Coulis de piquillos** 21,90€
Risotto au parmesan

Selon arrivage

Moules marinières 16,90€
ou
Façon chêne vert 18,90€

Les Viandes



L'entrecôte au poivre 26,90€
Frites maison et salade

**Cuisse de canard confite
par nos soins** 18,90€
Jus au miel et épices et purée maison

Tataki d'onglet de veau 19,90€
Frites maison et salade thai

**Tartare de bœuf
au couteau VBF** 17,90€
Frites maison et salade

Les Desserts Maison

Assiette de fromages 7,90€

Camembert au lait cru,
St-Nectaire, Comté AOP

**Dessert ou Tarte
du moment** 6,90€

Pain perdu maison 8,90€

Chocolat ou Caramel beurre salé
Glace vanille

Crème brûlée 6,90€

à la vanille bourbon

Profiteroles glacées 8,90€



Mousse au chocolat 6,90€

Coupe glacée 8,90€

au caramel beurre salé

Dame blanche 8,90€

Pssst...

Les glaces ont
leur propre carte.
Demandez-la.



**Tous nos plats sont
faits maison**

Les Gourmands

Café gourmand 8,90€

ou

Thé gourmand



Les Salades

Grande salade César 16,90€
Poulet crispy, oeuf parfait, tuile de pain de mie à l'ail, copeaux de parmesan, tomate, sauce César

Grande salade Italienne 17,90€
Burrata, tomate, jambon italien, pesto

Grande salade thaï 21,90€
Croustillants de langoustine, crevettes panko, longe de thon mariné, vinaigrette à l'huile de sésame, légumes kimchi



Les Plats Gourmands



Le Burger Poulet crispy 18,90€
Pain artisanal au curry, poulet crispy, emmental, légumes marinés, mayonnaise au curry

Le Burger Boeuf angus 19,90€
Pain artisanal, boeuf angus, Cheddar rouge, oignons, salade, tomate, Sauce burger Maison

Le camembert rôti au pesto 17,90€
Accompagné de frites maison, salade et charcuterie fine.

Linguines végétarienne 16,90€
Coulis de tomates aux légumes grillés, Mozzarella panée et pesto



Menu Clown

11€ | Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poulet crispy ou filet de poisson pané

Coupe clown ou Mousse au chocolat

1 verre de Coca Cola, Limonade ou Jus de pomme

Menu 29,00€

Entrées

Terrine maison et charcuterie

Coeur de longe de thon mariné
Crèmeux de patates douce au saté

Financier au parmesan
Bavarois aux poivrons rouges et légumes marinés

Plats

Filet de dorade royale
Coulis de piquillos
Risotto au parmesan

Cuisse de canard confite par nos soins
et sa purée maison

Pièce de boeuf du moment
Frites maison et salade

Desserts



Assiette
3 fromages

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Dessert du jour

Carte des desserts (+3 €)



Tous nos plats sont faits maison

Les Planches à partager

La charcutière 18,00 €

Saucisson sec, charcuterie fine
Chiffonnade de jambon italien
terrine maison et chorizo ibérique

La fromagère 18,00 €

Comté AOP, St Nectaire,
camembert au lait cru

La mixte 20,00 €

Charcuterie & fromage



Les Apéritifs

Kir 12cl 4,00 €

Kir breton ou pétillant 12cl 4,50 €

Cassis, mûre, pêche, griotte,
passion, pamplemousse.

Pastis, Ricard 2cl 3,50 €

Martini, Porto, Suze 6cl 4,00 €

Soupe Angevine 12cl 6,00 €

Champagne Deutz Brut 10cl 10,00 €

Les Whiskies Arlett

Le Blended 4cl 5,00 €

Les Single Malt 4cl 7,00 €

Au choix :

- Original
- Tourbé
- Finition fût Mizunara
- Finition fût de rhum Barbade
- Finition fût de Pineau des Charentes

Les Softs

Perrier 33cl 3,70 €

Coca-Cola 33cl 3,70 €

Fuze Tea 25cl 3,70 €

Orangina 25cl 3,70 €

Schweppes 25cl 3,70 €

Tonic ou agrumes

Diabolo 2,50 €

Citron, menthe, grenadine, pêche, fraise,
fruit de la passion, cassis, violette.

Jus de fruits 25cl 3,70 €

Orange, ananas, abricot,
tomate, pomme.

Les Bières

A la bouteille

La Cordiale brune 33cl 5,00 €

Liefmans Fruitesse 25cl 4,50 €

Desperados 33cl 5,00 €

Bière sans alcool 3,70 €

A la pression

25cl 50cl

Bière Blonde Jupiler 3,50 € 6,50 €

Bière du moment 4,50 € 8,50 €

Les Cocktails

Orange Spritz 8,00 €

Orange spritz, vin blanc pétillant,
eau gazeuse

Moscow mule 8,00 €

Vodka, citron vert, ginger beer

Planteur des îles 8,00 €

Rhum blanc,
jus de fruits exotiques,
sirop de sucre de canne

Sans alcool

Violetta 6,00 €

Jus de pomme,
sirop de violette,
limonade



Les Eaux

	50cl	1L
Plancoët	3,50€	5,50€
Plancoët fines bulles	4,00€	6,00€

Les Vins au verre

12cl

Vins blancs

Muscadet sèvre et Maine	2,50€
Chardonnay demi-sec	3,00€
Viognier	3,50€
Quincy	5,00€
L'impératrice moelleux	3,50€

Vins rosés

IGP côtes catalanes syrah grenache	3,50€
Bordeaux Villa des dunes	3,00€

Vins rouges

Mourvèdre	4,00€
Coteaux Bourguignons	5,00€
Côtes du Rhône Village	4,50€
Plan de Dieu	

Les Digestifs

5cl

Menthe pastille	6,00€
Baileys	6,00€
Cognac aux amandes	6,00€
Cognac	6,00€
Eau de vie de poire	6,00€
Calvados	6,00€
Speakeasy Mentha	6,00€



www.hotel-lechenevert.fr

Toute l'équipe
du Chêne Vert
vous souhaite
un bon appétit!

