

## Les Suggestions

*Des idées qui changent avec la saison, des produits bruts et locaux... et l'inspiration du chef.*

*Parfois brillantes, parfois complètement improvisées, mais toujours délicieuses !*

## Poisson du marché

*Pêche du jour, choisi frais et cuisiné avec amour.*



**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

*Les petites découvertes qu'on aime vraiment (genre vraiment).*

*Des bouteilles choisies parce qu'elles nous ont fait dire : "Oh oui, ça, on le met à la carte !"*



## Les vins du moment

*Nos vins du moment : des trouvailles qui tournent, qui évoluent, et qui donnent envie de reprendre un verre (ou deux !)*

## Les Entrées

Terrine maison  
et charcuterie fine 8,90€

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



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

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

Maison Alain Fançois à Bouaye 44



## Les Poissons

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

### Selon arrivage

Moules marinières  
ou  
Façon chène vert 16,90€  
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  
terrines 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](http://www.hotel-lechenevert.fr)

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



