

## | 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 l'ardoise

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 parcs 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 !)

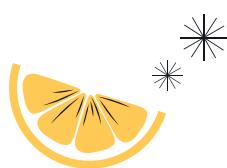
## Les Entrées

**Assiette de terrine et charcuterie maison** 8,90€

**Velouté de potimarron et son œuf parfait** 9,90€  
éclats de noisettes

**Saumon brûlé** 12,90€  
crèmeux d'avocat au combawa

**Foie gras à l'anguille fumée** 16,90€  
confit d'oignons aux algues et citron



## Les Poissons

**Pavé de lieu noir de ligne rôti** 18,90€

A la crème d'harengue  
Pommes grenailles et légumes confits

**Linguines aux Saint Jacques et crustacés** 19,90€

Crème de whisky

## Les Viandes

**Onglet de bœuf** 180 g 18,90€

Frites maison et salade,  
sauce fromagère et poivre

**Filet de canard rôti au caramel à la passion** 19,90€

Crème de patate douce vanillée  
et légumes de saison

**La saucisse du chêne et purée maison** 16,90€

Belle saucisse au vin rouge  
(boucherie Poloubinski)

**Souris d'agneau confite** 23,90€  
**Marchand de vin**

Écrasé de pomme de terre et légumes anciens

**Tartare de bœuf au couteau VBF** 16,90€

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€

**Brioche perdue** 8,90€  
Chocolat ou Caramel beurre salé  
Glace vanille

**Crème brûlée** 6,90€  
à la vanille bourbon

**Profiteroles maison** 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 ou Thé gourmand** 8,90€



# Les Salades

## La Gourmande

Foie gras, magret séché et gésiers de canard confits

18,90€

## La Nordique

Croustillants de langoustines, saumon mariné, crevettes, vinaigrette d'agrumes

18,90€



# Les Plats Gourmands

## Le French baguette et frites maison

Pain baguette (boulangerie Ferré), bœuf, compotée d'oignons, lard, camembert

17,90€

## Le camembert au lait cru rôti nature 16,90€

Accompagné de salade, frites et charcuterie fine

## Le camembert au lait cru rôti au pastis 17,90€

Accompagné de salade, frites et charcuterie fine

## Ramen végétarien

Nouilles de riz, bouillon thaï et œuf mariné

14,90€



## menu Clown

11€ | Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou Jambon blanc ou Filet de lieu noir

Coupe clown ou Mousse au chocolat

1 verre de Coca Cola Limonade ou Jus de pomme

# Menu 29,00€

## Entrées

### Assiette de terrines et charcuterie maison

### Velouté de potimarron et son œuf parfait

Éclats de noisettes

### Saumon brûlé

Crèmeux d'avocat au combawa

## Plats

### Pavé de lieu noir de ligne

à la crème d'hareng, pommes grenailles et légumes confits

### La saucisse du chêne et sa purée maison

Belle saucisse au vin rouge (boucherie Pouloubinski)

### Filet de canard rôti au caramel à la passion

Crème de patate douce vanillée et légumes de saison

## Desserts



Assiette



3 fromages

Crème brûlée



Mousse au chocolat

Dessert ou tarte du moment

Carte des desserts (+3 €)

Tous nos plats  
sont faits maison

## | Les Planches à partager

### La charcutière

Chorizo ibérique  
Saucisson sec ibérique  
charcuterie fine maison  
chiffonnade de jambon sec  
terrine maison

18,00 €

### La fromagère

Comté AOP, St Nectaire,  
camembert au lait cru

18,00 €

### La mixte

Charcuterie & fromage

20,00 €



## | 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

<b>Perrier</b> 33cl	3,70 €
<b>Coca-Cola</b> 33cl	3,70 €
<b>Fuze Tea</b> 25cl	3,70 €
<b>Orangina</b> 25cl	3,70 €
<b>Schweppes</b> 25cl	3,70 €
Tonic ou agrumes	

### Diabolo

2,50 €

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

### Jus de fruits

3,70 €

Orange, ananas, abricot,  
tomate, pomme.

## | Les Bières

### A la bouteille

<b>La Cordiale brune</b> 33cl	5,00 €
<b>Liefmans Fruitesse</b> 25cl	4,50 €
<b>Desperados</b> 33cl	5,00 €
<b>Bière sans alcool</b>	3,70 €

### A la pression

25cl 50cl

<b>Bière Blonde Jupiler</b>	3,50 €	6,50 €
<b>Bière du moment</b>	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

6,00 €

### Violetta

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 !



ce

