

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.



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 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

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'harenga
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 Marchand de vin 23,90€
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

Accompagné de salade, frites et charcuterie fine

16,90€

Le camembert au lait cru rôti au pastis

Accompagné de salade, frites et charcuterie fine

17,90€

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'harenga, 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 18,00 €

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

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	3,50€
syrah grenache	
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!

