

Planche à partager

| | |
|---|---------|
| La Charcutière | 15.90 € |
| chorizo ibérique, filet mignon fumé, chiffonnade de jambon sec, terrine maison | |
| La Fromagère | 15.90 € |
| Comté AOP, St Nectaire, camembert lait cru | |
| La Mixte | 16.90 € |
| charcuterie & fromages | |

L'Ardoise du Midi

[du lundi au vendredi]

Voir Ardoise

GRANDE FAIM 17.50€

Entrée + Plat + Dessert

PETITE FAIM 15.50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

SUR LE POUCE 12.90€

Plat du jour

Les Suggestions

Voir ardoise



| | |
|--|---------|
| Le cheese baguette et frites maison | 16.90 € |
| bœuf ou poulet, cheddar ou St-Nectaire ou camembert et compotés d'oignons | |
| Le wok crevettes | 15.90 € |
| poêlée de légumes, nouilles de riz et crevettes marinées aux saveurs asiatiques | |
| Le camembert rôti nature | 15.90 € |
| Accompagné de jambon Serrano, salade et frites maison | |
| Le camembert rôti au miel et fruits secs | 16.90 € |
| Accompagné de jambon Serrano, salade et frites maison | |



L'ensemble de nos plats sont fait maison

Menu 26,00€

Terrine maison

Velouté de potimarron et brisures de châtaigne

Salade de gésiers et magret de canard

Pavé de saumon fumé maison

crème de ciboulette et pain de maïs **(+2€)**

Vol au vent d'escargots et pleurotes au beurre persillé **(+3 €)**

Foie gras de canard maison **(+5 €)**

Suprême de poulet Label Rouge au chorizo et conchiglioni farcis

Merlu au beurre blanc Nantais

écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes

Onglet de bœuf sauce et garniture aux choix

Médailon de veau basse température

et chou farci aux champignons **(+3 €)**

Noix de Saint Jacques rôti au curry breton purée de carottes **(+5 €)**

Assiette 3 fromages

Dessert au choix

Café gourmand **(+3 €)**

Menu Clown 9,90€

[jusqu'à 12 ans]

Steak haché ou Jambon blanc ou Filet de poulet

Coupe clown ou Mousse au chocolat

1 verre de Coca Cola, limonade ou jus d'orange 25cl



L'ensemble de nos plats sont fait maison





Les Entrées

| | |
|---|---------|
| Terrine maison | 8.90 € |
| Velouté de potimarron et brisures de châtaigne | 9.90 € |
| Salade de gésiers et magret de canard | 9.90 € |
| Pavé de saumon fumé maison et sa crème ciboulette et pain de maïs | 11.90 € |
| Vol au vent d'escargots et pleurotes au beurre persillé | 13.90 € |
| Foie gras de canard maison | 15.90 € |

Les Salades

| | |
|--|---------|
| La Caesar | 14.90 € |
| Poulet mariné, croûtons, mélange de graines et parmesan Sauce curry | |
| La Croqueuse de ronce | 14.90 € |
| Toasts de cabécou pané, jambon serrano et raisin rôti | |
| La Gourmande | 16.90 € |
| Foie gras, magret séché et gésiers confits | |
| La Nordique | 16.90 € |
| Croustillants de langoustines et saumon fumé maison Vinaigrette d'agrumes | |

Les Poissons

| | |
|---|---------|
| Merlu au beurre blanc Nantais | 17.90 € |
| écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes | |
| Poisson du marché et sa garniture du moment | 19.90 € |
| Saint Jacques rôties et sa purée de carottes au curry Breton | 21.90 € |



L'ensemble de nos plats sont fait maison



Les Viandes

| | |
|---|---------|
| Onglet de bœuf 180 g | 17.90 € |
| Suprême de poulet Label rouge au chorizo | 17.90 € |
| Médailon de veau basse température et choux farci aux champignons | 19.90 € |
| Souris d'agneau au miel et romarin et sa purée de carottes | 21.90 € |
| Andouillette AAAAA | 16.90 € |
| Steak haché VBF 150 g | 12.90 € |
| Entrecôte 300 g | 23.90 € |
| Tartare de bœuf Charolais VBF coupé au couteau 170g | 16.90 € |

Sauce au choix : poivre vert, maître d'hôtel, roquefort,
échalotes au vin rouge

Garniture au choix : frites maison, légumes de saisons, salade,
écrasé de pomme de terre, linguines,

Les Desserts Maison

| | |
|--|--------|
| Assiette de fromages | 7.90 € |
| Camembert au lait cru, St-Nectaire, Comté AOP | |
| Dessert ou Tarte du moment | 6.90 € |
| Nougat glacé maison | 7.90 € |
| Brioche perdu à la cannelle et sa boule vanille | 8.90 € |
| Crème brûlée à la vanille bourbon | 6.90 € |
| Profiteroles maison | 8.90 € |
| Mousse au chocolat maison | 6.90 € |
| Coupe glacée au caramel beurre salé | 8.90 € |
| Coupe 2 boules | 4.90 € |

Desserts avec alcool

Coupe 2 boules + alcool 4cl..... 9.90 €
vodka, rhum, calvados

Irish Coffee 9.90 €

Les Gourmands 8,90 €

Café Gourmand ou Thé Gourmand



L'ensemble de nos plats sont fait maison

Les Apéritifs

| | |
|---|--|
| Kir 12cl..... 3.50 € | Martini, Porto, Suze 6cl 4.00 € |
| Kir breton ou pétillant 12cl 4.00 € | Vieux Pineau 6cl 5.00 € |
| Coupe de champagne 10cl 7.00 € | Americano Maison 8cl..... 6.00 € |
| Whisky 4cl 4.90 € | Planteur Maison 8cl 6.00 € |
| Rhum du Moment 4cl..... 6.90 € | Soupe angevine 10cl..... 6.00 € |
| Pastis, Ricard 2cl..... 3.00 € | Cocktail fruit sans alcool 4.00 € |

Les Whiskies Bellevoye

| |
|---|
| Bellevoye bleu Whisky triple malt, non tourbé. Finition grain fin..... 7.00 € |
| Bellevoye banc Whisky triple malt, non tourbé. Finition sauternes..... 7.00 € |
| Bellevoye rouge 9.00 € Whisky triple malt, légèrement tourbé. Finition grand cru. |
| Bellevoye noir Whisky triple malt, tourbé. Édition tourbée..... 9.00 € |
| Bellevoye prune Whisky triple malt, non tourbé. Finition prune..... 9.00 € |

Les Softs

| | |
|---|---|
| Perrier 33cl..... 3.30 € | Diabolo 2.50€ citron, menthe, grenadine, pêche, fraise et cassis |
| Coca-Cola 33cl 3.30 € | Jus de fruits Granini 25cl..... 3.30 € orange, ananas, exotique, fraise |
| Fuze Tea 25cl 3.30 € | Jus de pommes de la Rigaudais à Donges 25cl 3.30 € |
| Schweppes tonic ou agrum' 25cl..... 3.30 € | |
| Orangina 25cl..... 3.30 € | |

Les Bières

À LA BOUTEILLE

| |
|--|
| La Cordiale brune 33cl..... 5.00 € |
| Liefmans Fruitesse 25cl..... 4.00 € |
| Desperados 33cl 5.00 € |

À LA PRESSION

| |
|--|
| Bière Blonde Classic 3.00 € |
| Bière du Moment 4.00 € |

Les Eaux

| | 50cl | 1L |
|---|--------------|----|
| Plancoët 3.00 € | 5.00 € | |
| Plancoët fines bulles 3.20 € | 5.20 € | |
| San Pellegrino 3.50 € | 5.50 € | |