

| Les Suggestions

Entrée

Carpaccio de Saint Jacques | 14,00€
Caviar de lentilles beluga

Plat

Rognon de veau minute | 19,00€
Jus au porto
Purée maison

Côte de boeuf 900g (2 pers) | 59,00€
Frites et salade

| Poisson du marché

Pavé de saumon à l'unilatérale | 19,00€
Beurre d'orange
Tagliatelles de scorsonère

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

Whisky Bellevoye | 9,00€
Triple malt, finition prune

Rhum Acto | 7,50€
Panama, vieilli 6 ans en fût de chêne

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

| Les vins du moment

Vins blanc primeurs

Le Ch'nin et le Mâcon Village

Le verre 12cl
La bouteille

3,50€
18,00€

Vin rouge

La Clape 2023

Le verre 12cl
La bouteille

3,50€
18,00€

| Les Entrées

Assiette de terrine et charcuterie maison	8,90€
Velouté de potimarron et son œuf parfait éclats de noisettes	9,90€
Saumon brûlé crèmeux d'avocat au combawa	12,90€
Foie gras à l'anguille fumée confit d'oignons aux algues et citron	16,90€

| Les Poissons

Pavé de lieu noir de ligne rôti A la crème d'harengue Pommes grenailles et légumes confits	18,90€
Linguines aux Saint Jacques et crustacés Crème de whisky	19,90€

| Les Viandes

Onglet de bœuf 180 g Frites maison et salade, sauce fromagère et poivre	18,90€
Filet de canard rôti au caramel à la passion Crème de patate douce vanillée et légumes de saison	19,90€
La saucisse du chêne purée maison Belle saucisse au vin rouge (boucherie Poloubinski)	16,90€
Souris d'agneau confite 23,90€ Marchand de vin Écrasé de pomme de terre et légumes anciens	16,90€
Tartare de bœuf au couteau VBF Frites maison et salade	16,90€

| Les Desserts Maison

Assiette de fromages Camembert au lait cru, St-Nectaire, Comté AOP	7,90€
Dessert ou Tarte du moment	6,90€
Brioche perdue Chocolat ou Caramel beurre salé Glace vanille	8,90€
Crème brûlée à la vanille bourbon	6,90€
Profiteroles maison	8,90€
Mousse au chocolat	6,90€
Coupe glacée au caramel beurre salé	8,90€
Dame blanche	8,90€

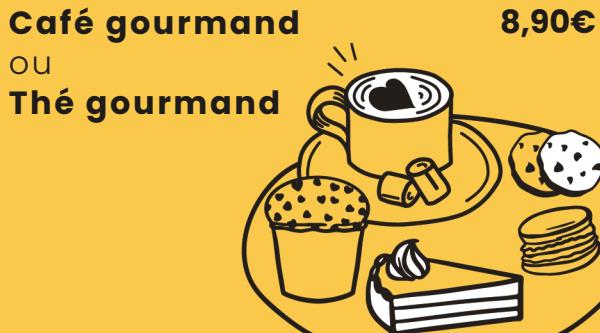
Pssst...

Les glaces ont leur propre carte.
Demandez-la.



Tous nos plats sont faits maison

Les Gourmands



| 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

Pain Boulangerie Ferré

et frites maison

Bœuf, compotés d'oignons, lard, camembert

17,90€

Le camembert au lait cru rôti nature

Accompagné de salade, frites et charcuterie fine

Le camembert au lait cru rôti au pastis

Accompagné de salade, frites et charcuterie fine

Les 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 terrine et charcuterie maison

Velouté de potimarron et son œuf parfait
Éclats de noisettes

Saumon brûlé et son 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 de la boucherie Poloubinski

Filet de canard rôti

au caramel à la passion
Crème de patate douce vanillée et légumes de saison

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

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

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

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

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

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

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