

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 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 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

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

16,90€

Le camembert au lait cru rôti au pastis

Accompagné de salade, frites et charcuterie fine

17,90€

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 crémeux 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 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!*

