

Carte

À Partager

Saucisson	6,90€
Rillauds	7,90€
Camembert rôti	9,90€
Nos planches	petite/grande 14,90/22,90€
Fromages, charcuterie ou mixte	

Menu du moment

(midi uniquement, quantité limitée)

Plat du jour	13,90€
Entrée/plat ou plat/dessert	17,90€
Entrée/plat/dessert (boisson non comprise)	19,90€

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans)	11,90€
Cheeseburger ou steak haché, frite maison ou tagliatelle	
Crémet d'Anjou ou boule de glace	
Sirop à l'eau	

Entrées et salades

Entrée menu (quantité limitée)	(voir ardoise)
Terrine maison à la pistache	6,90€
> «AOP Côte de Blaye», vin rouge	4,50€
Œuf mayonnaise, gravlax de saumon et curry breton	7,90€
> «AOP Côte de Provence», vin rosé	5,50€
Salade de chèvre pané lard grillé et noix	petite/grande 6,90€/16,90€ V 5,90€/15,90€
> «AOP Anjou blanc», vin blanc	5,00€

Salade Angevine Rillaud, pomme de terre, champignon, pickles d'oignon et salade	8,90€/17,90€ V 8,50€/16,90€
> «AOP Saumur Champigny», vin rouge	5,50€



Plat disponible en VG

Viandes

(un accompagnement et une sauce au choix)

Pièce du boucher	(voir ardoise)
Tartare du moment hivernal	(voir ardoise)
Tartare classique	17,90€
> «AOP Côte de Blaye», vin rouge	4,50€
Suprême de volaille	18,90€
accompagné d'une poêlée campagnarde	
> «AOP Hautes Côtes de nuits», vin rouge	8,50€
Carré d'agneau	23,90€
cuisson basse température, légumes pot-au-feu et sauce morilles	
> «AOP Crozes Hermitages», vin rouge	7,50€

Poissons

(un accompagnement et une sauce au choix)

Poisson du marché	(voir ardoise)
Carbonara de saumon	16,90€
tagliatelle et parmesan	
> «AOP Quincy», vin blanc	6,50€
Tataki de thon au sésame	19,90€
> «AOP Hautes Côtes de Nuits», vin rouge	8,50€
Pot-au-feu de la mer	21,90€
> «AOP Quincy», vin blanc	6,50€

Burgers

Pain artisanal

(un accompagnement et une sauce au choix)

Burger du moment hivernal	(voir ardoise)
Burger signature	17,90€
Steak haché 150g VBF, tomme de montagne, lard, oignon confit, salade et sauce signature	V 16,90€
> «AOP Saumur Champigny», vin rouge	5,50€
Burger raclette	20,90€
Steak haché 150g VBF, fromage à raclette, rösti de pomme de terre, oignon confit et sauce tartare	V 18,90€
> «AOP Crozes Hermitages», vin rouge	7,50€

Accompagnements

Frite maison, poêlée campagnarde, tagliatelle, légumes pot-au-feu et accompagnement du moment	3,00€
Salade	1,00€

Sauces

Tartare, gorgonzola, poivre, signature, curry breton, moutarde à l'ancienne/miel et morilles	0,50€
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Prix nets, service compris

Desserts

Dessert du chef	(voir ardoise)
Crémet d'Anjou	6,90€
Brioche perdue	7,90€
Entremet au chocolat blanc, mangue et coco	8,90€
Assiette de fromages	7,50€

Nos gourmands ☈

Café gourmand 4 mignardises	9,90€
Thé gourmand 4 mignardises	10,50€
Digestif gourmand 4 mignardises (Calvados, Menthe pastille, Menthe/chocolat ou Menthe/framboise)	12,90€
Fromages gourmands	14,90€
Accompagnés d'un verre de Crozes-Hermitage ou de Quincy	

Nos coupes glacées

Coupe Liégeois	7,00€
Chocolat et ses morceaux, caramel ou café, vanille intense de Madagascar, coulis chocolat, caramel ou expresso et chantilly	
Dame Blanche	7,00€
Vanille intense de Madagascar, coulis chocolat et chantilly	
After Eight	8,00€
Menthe chocolat, Get 27*	
Colonel	8,00€
Citron vert et ses zestes, Vodka*	
Le tiramisu	8,50€
Glace mascarpone, glace café, coulis de chocolat, chantilly et biscuit cuillère	

Composez votre coupe



2,50€



4,50€



6,50€

Supplément chantilly : 1,00€ Supplément coulis: 1,00€
Supplément topping : 1,00€ Supplément alcool 2cl : 2,00€

Les crèmes glacées

- Caramel au beurre salé
- Chocolat et ses morceaux
- Menthe chocolat
- Vanille intense de Madagascar
- Mascarpone
- Café

Les sorbets ↗

- Fraise intense
- Citron vert et ses zestes

Cuisine maison avec des produits frais et de saison

La liste des allergènes est disponible sur demande.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.