

## LES ENTRÉES (A PARTAGER... OU PAS)

**Foie gras de canard maison 13,90€**

*Au Côteaux du Layon et piment d'Espelette, pain d'épices et confit d'oignons*

**Assiette de charcuteries 14,80€**

*Spianata, saucisson, jambon Serrano, rillettes de porc maison*

**Rillettes de porc maison et ses toasts 6,80€**

**Camembert rôti romarin et miel 7,80€**

**Tartine chaude au jambon Serrano et Curé Nantais 8,90€**

**Tartine chaude au coulis de poivrons, chèvre et miel 8,90€**

**Tartine chaude au saumon frais et crème aux herbes 8,90€**

**Nos tartines chaudes sont servies avec de la salade verte**

## LES SALADES

**Salade Angevine 17,80€**

*Croustillants de chèvre, rillauds déglacés au balsamique de framboise, pommes fruits, salade verte, tomates, oignons rouges, vinaigrette, moutarde à l'ancienne*

**Salade Burrata 17,90€**

*Mesclun de salade, Burrata, jambon Serrano, Parmesan, pesto, tomates, oignons rouges, vinaigrette*

## LES PLATS

**Camembert rôti romarin et miel 17,90€**

*Frites maison, charcuteries et salade verte*

**Lasagnes de saumon frais 17,80€**

*Saumon frais, épinards frais, béchamel, sauce soja, salade verte*

**Poisson du moment** - voir la page des suggestions

**Assiette de frites maison 4,90€**

**Assiette de salade verte 4,20€**

## LES BURGERS

(Pains artisanaux – Maison du pain Soulard - ANGERS)

**Burger du Capitaine 17,90€**

*Sauce burger, confit d'oignons, steak haché (150g), Bleu d'Auvergne, tomates, salade verte*

**Burger du Matelot 17,90€**

*Sauce burger, cornichons, steak haché (150g), Galet de Loire, tomates, salade verte*

**Burger saumon 18,90€**

*Saumon frais, crème aux herbes citronnée, salade verte, tomates, oignons rouges*

**Nos burgers sont accompagnés de frites maison et de salade verte**

## LES VIANDES

(VBF - Boucherie des quais - ANGERS)

**Pavé de bœuf (180g) 21,80€**

**Entrecôte (250g) - Race à viande 24,90€**

**Tartare de bœuf (180g) 18,80€**

**Tartare Italien de bœuf (180g) 19,80€**

*Pesto, Parmesan, tomates, roquette*

**Nos viandes sont accompagnées de frites maison et de salade verte**

## LES PÂTES FRAÎCHES

(Pâtes artisanales – Anjou Pâtes Fraîches – ANGERS)

**Ravioles du moment** - voir la page des suggestions

**Pâtes fraîches au saumon 17,80€**

*Saumon frais, crème aux herbes citronnée, Parmesan*

**Pâtes fraîches au Bleu d'Auvergne et jambon Serrano 17,80€**

*Sauce au Bleu d'Auvergne, jambon Serrano, Parmesan*

**Pâtes fraîches au poulet 16,80€**

*Poulet grillé, Parmesan, pesto, coulis de poivrons*

## LES PIZZAS

(Pâte à pizza maison pétrie par nos soins chaque matin)

### Les classiques

**Margherita 9,90€**

Base tomate, Mozzarella râpée

**Reine 11,50€**

Base tomate, Mozzarella râpée, jambon blanc

**Royale 14,50€**

Base tomate, Mozzarella râpée, lardons, jambon blanc, oignons, champignons, crème fraîche

**4 fromages 14,80€**

Base tomate, Mozzarella râpée, Gruyère, chèvre, Bleu d'Auvergne, Reblochon

**Norvégienne 15,80€**

Base crème, Mozzarella râpée, saumon frais, oignons, citron, aneth

**Reblochon 14,80€**

Base tomate, Mozzarella râpée, lardons, pommes de terre, Reblochon, oignons, crème fraîche

**Végétarienne 13,50€**

Base tomate, Mozzarella râpée, tomates, poivrons, courgettes, pommes de terre, oignons, champignons, roquette, pesto, oignons rouges

**Calzone 13,80€**

Base tomate, Emmental, œuf, crème fraîche, champignons, jambon blanc

**Mexicaine 14,80€**

Base tomate, Mozzarella râpée, viande hachée, oignons, poivrons, crème fraîche, sauce burger, épices

**Spéciale 14,90€**

Base tomate, Mozzarella râpée, oignons, champignons, Curé Nantais, poulet, pommes de terre, moutarde à l'ancienne

**Chevrette 14,50€**

Base tomate, Mozzarella râpée, lardons, chèvre, miel, oignons, roquette

### Les signatures

**Nantaise 14,80€**

Base tomate, Mozzarella râpée, Curé Nantais, jambon Serrano, champignons

**Angevine 14,80€**

Base tomate, Mozzarella râpée, Galet de Loire, rillauds, pommes fruits, champignons

**Spianata 14,80€**

Base N'duja (saucisson piquant à tartiner, à base de viande de porc et de piment), Mozzarella râpée, Spianata, Mozzarella, oignons, champignons, roquette, pesto - (pizza épicée)

**Truffée 15,50€**

Base truffée, Mozzarella râpée, jambon Serrano, roquette

**Tourte 20,90€**

Base tomate, Emmental, rillauds, chèvre, miel, oignons, champignons

**Burrata 14,90€**

Base tomate, Mozzarella râpée, roquette, Burrata, pesto

**Pizza du moment** - voir la page des suggestions

**Supplément Burrata 4,80€ - Supplément viande/fromage 2,50€ - Supplément légumes 1,70€ -**

**Toutes nos pizzas peuvent être réalisées en base crème +0,50€**

**MENU ENFANT (- de 12 ans) 12,90€**

**3 plats au choix**

**Pizza Bambino**

*Base tomate, jambon blanc,  
Mozzarella râpée*

**Pâtes fraîches enfant**

*(Pâtes artisanales - Anjou Pâtes  
Fraîches - Angers)*

*Jambon blanc, Emmental*

**Steak haché**

*(Boucherie des Quais –  
Angers)*

*Accompagné de frites maison*

**Dessert**

**2 boules de glace au choix**

ou

**Mousse au chocolat**

**Boisson**

**Sirop à l'eau**

ou

**Diabolo**

ou

**Jus de fruit**

**LES DESSERTS**

**Trio de fromages 8,90€**

**Le véritable Crêmet d'Anjou - SARL Le Crêmet d'Anjou 7,90€**

*Spécialité de la région d'Angers - Mélange de crème fouettée, sucre  
et blancs d'œufs battus en neige, servis avec un coulis de fruits*

**Panna Cotta 7,90€**

**Crème brûlée 7,90€**

**Mousse au chocolat 7,90€**

**Tiramisu au café 7,90€**

**Brioche perdue 8,50€**

*Et son caramel au beurre salé, glace vanille*

**Café/Thé gourmand 8,90€**

**Dessert du moment – voir la page des suggestions**

**LES GLACES**

*Café, Caramel, Cassis, Citron  
vert, Chocolat, Fraises, Rhum-  
raisin, Vanille*

**1 boule 2,80€**

**2 boules 4,80€**

**3 boules 6,40€**

**Supplément chantilly  
maison 1,50€**



## **MENU L'EAU À LA BOUCHE** **(Midi et soir, du lundi au vendredi)**

**Entrée/plat ou plat/dessert 25,00€**

**Entrée/plat/dessert 30,00€**

### **Entrée**

*Velouté chaud de petits pois façon île flottante, croutons à l'ail, crumble de lard*

### **Plat**

*Joue de porc confite au cidre et romarin, écrasé de patate douce*

### **Dessert**

*Au choix à la carte*

*Supplément 1,80€ pour le trio de fromages, la brioche perdue, et le café/thé gourmand*

---

## **LES SUGGESTIONS**

### **Poisson du moment 21,80€**

*Noix de Saint-Jacques snackées,  
risotto aux petits légumes et chips de Spianata*

### **Ravioles du moment 18,90€**

*Ravioles Pecorino et truffe,  
et leur sauce*

### **Pizza du moment 15,80€**

*Base tomate, Mozzarella râpée, oignons confits,  
champignons, Mozzarella fraîche, chips de  
Spianata, œuf miroir, roquette et pesto*

### **Dessert du moment 7,90€**

*Fondant au chocolat, boule de glace vanille  
et chantilly maison*

---

### **Cocktail du moment 8,50€**

#### **Le Fresh Basilico**

*Martini Blanc, citron vert, sirop de concombre, basilic frais et limonade*

## LES BOISSONS

### Les apéritifs

Ricard (4 cl) **3.50€**

Martini blanc ou Martini rouge (4 cl) **3.90€**

Porto (4 cl) **3.90€**

Kir vin blanc **5.20€**

*Crème de mûre, cassis ou pêche*

Kir pétillant **5.50€**

*Crème de mûre, cassis ou pêche*

Whisky William Lawson's (4 cl) **5.10€**

Whisky William Lawson's (4 cl) et coca-cola **6.00€**

Whisky Jack Daniel's (4cl) **6.60€**

Whisky La Piautre (4 cl) **7.90€**

Jägerbomb **4,80€**

*Jägermeister (4cl) et boisson énergisante*

### Les cocktails maisons

**Sangria maison 5.50€**

*Vin rouge, Porto, Triple Sec, jus d'orange, orange, citron, citron vert, sucre*

**Ti-punch 7.50€**

*Rhum blanc, sucre de canne, citron vert*

**Apérol Spritz 8.50€**

*Apérol, Prosecco, Perrier*

**Sex on the boat : Avec alcool 8.50€ - Sans alcool 6.00€**

*Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas*

**Théa-bord : Avec alcool 8.50€ - Sans alcool 6.00€**

*Cointreau, jus de pomme, jus de citron, Limonade*

**Mojito : Avec alcool 8.50€ - Sans alcool 6.00€**

*Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier*

**Piña Colada : Avec alcool 8.50€ - Sans alcool 6.00€**

*Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne*

**Cocktail du moment - voir la page des suggestions**

### Les bières

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Bière pression Abbaye de Leffe Blonde</b>	<b>4.50€</b>		<b>7.90€</b>
<b>Picon bière</b>	<b>4,80€</b>		<b>8,20€</b>
<b>Bière pression du moment</b>	<b>4.50€</b>		<b>7.90€</b>
<b>Bière bouteille artisanale du moment</b>		<b>6.80€</b>	
<b>Monaco</b>	<b>5.20€</b>		<b>8.60€</b>
<b>Panaché</b>	<b>3,90€</b>		<b>6,90€</b>

### Les boissons froides

**Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33 cl) 3.80€**

**Orangina (25 cl), Ice-Tea (25 cl) 3.60€**

**Perrier (33 cl) 3,50€**

**Jus de fruit (25cl) 3.60€**

*Pomme, orange, abricot, mangue, ananas, fraise, tomate*

**Limonade (25 cl) 3.10€**

**Sirop à l'eau (25cl) 3.10€**

*Grenadine, fraise, citron, menthe, banane/kiwi, pêche, violette*

**Diabolo (25 cl) 3.30€**

*Grenadine, fraise, citron, menthe, banane/kiwi, pêche, violette*

**Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl) 4.00€**

**Vittel (1L), San Pellegrino (1L) 5.00€**

**Supplément tranche de citron ou sirop de citron 0.50€**

### Les boissons chaudes

**Expresso, décaféiné, allongé 1.90€**

**Double expresso, double décaféiné 3.30€**

**Petit crème 2.60€**

**Grand crème 4.20€**

**Chocolat chaud 3.70€**

**Thés / Infusions 3.20€**

**Irish Coffee 4.80€**

### Les digestifs

**Cognac (4 cl) 5.30€**

**Cognac aux amandes (4 cl) - Giffard 5.30€**

**Cointreau (4 cl) 5,30€**

**Eau de vie de poire (4cl) 5.30€**

**Menthe Pastille (4 cl) - Giffard 5,30€**

**Get 27 (4 cl) - Giffard 5,30€**

**Vodka Caramel (Shooter 2 cl) 5,30€**

**Rhum JM XO (4 cl) 8.90€**

**Rhum du moment (4 cl) 7.90€**

## La cave à vins

Vins rouges	12 cl (verre)	50 cl	75 cl (bouteille)
AOP Saint Nicolas de Bourgueil - <i>Idem (AB)</i>	4.90€	17.30€	21.20€
AOP Anjou Villages Brissac - <i>Domaine des Deux Moulins</i>	5.40€	19.40€	23.90€
AOP Chianti - <i>Torre della Grazie</i>	4.90€	17.30€	21.20€
AOP Saumur Champigny - <i>Domaine Filliatreau</i>	5.40€	19.40€	23.20€
AOP Saint Emilion - <i>Château de Seglady</i>	5.50€	19.60€	26.70€
AOP Côtes du Rhône - <i>Domaine Jaboulet (AB)</i>			22.90€
AOP Fitou - <i>Domaine La Tire (AB)</i>			21.80€
IGT Pouilles Primitivo Zonin			23.80€

Vins blancs	12 cl (verre)	50 cl	75 cl (bouteille)
AOP Saumur Blanc - <i>Domaine Langlois Château</i>	5.00€	18.30€	22.20€
IGP Chardonnay - <i>Château de Bellevue</i>	4.60€	15.70€	20.20€
AOP Pouilly Fumé - <i>Gilles Blanchet</i>	5.50€	19.60€	26.70€
AOP Côteaux du Layon - <i>Château de Bellevue</i>	5.30€	18.60€	23.70€

Vins rosés	12 cl (verre)	50 cl	75 cl (bouteille)
AOP Côteaux d'Aix en Provence - <i>Château Pigoudet</i>	4.70€	15.80€	20.30€
AOP Chiarreto Di Bardolino	4.10€	15.30€	18.80€
AOP Rosé de Loire - <i>Domaine des Deux Moulins</i>	4.60€	15.70€	20.20€
AOP Cabernet d'Anjou - <i>Domaine Cady (AB)</i>	4.90€	17.30€	21.20€

Vins pétillants	12 cl (verre)	75 cl (bouteille)
AOP Crémant de Loire - <i>Langlois Château</i>	4.70€	20.80€
DOC Prosecco	4.90€	21.20€
AOP Champagne Jean-Michel - <i>Carte Blanche (AB)</i>	8.00€	49.00€

AOP : Appellation d'Origine Protégée / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / IGP : Indication Géographique Protégée / IGT : Indication Géographique Typique / DOC : Dénomination d'Origine Contrôlée / AB : Agriculture Biologique