



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

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

Burger du Matelot 17,90€

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

Burger saumon 18,90€

Steak de saumon frais maison, crème aux herbes citronnée, tomates, oignons rouges

Nos burgers sont accompagnés de frites maison

LES VIANDES

(VBF - Boucherie des quais - ANGERS)

Pavé de bœuf (180g) 21,80€

Entrecôte (300g) - Race à viande 28,90€

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, ciboulette

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, servi 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€

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, sirop de violette

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
Bière pression Abbaye de Leffe Blonde	4.50€		7.90€
Picon bière	4,80€		8,20€
Bière pression du moment	4.50€		7.90€
Bière bouteille artisanale du moment		6.80€	
Monaco	5.20€		8.60€
Panaché	3,90€		6,90€

Les boissons froides

Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33 cl) 3.80€	Sirop à l'eau (25cl) 3.10€ <i>Grenadine, fraise, citron, menthe, banane/kiwi, pêche, violette</i>
Orangina (25 cl), Ice-Tea (25 cl) 3.60€	Diabolo (25 cl) 3.30€ <i>Grenadine, fraise, citron, menthe, banane/kiwi, pêche, violette</i>
Perrier (33 cl) 3,50€	Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl) 4.00€
Jus de fruit (25cl) 3.60€ <i>Pomme, orange, abricot, mangue, ananas, fraise, tomate</i>	Vittel (1L), San Pellegrino (1L) 5.00€
Limonade (25 cl) 3.10€	Supplément tranche de citron ou sirop de citron 0.50€

Les boissons chaudes

Expresso, décaféiné, allongé 1.90€	Chocolat chaud 3.70€
Double expresso, double décaféiné 3.30€	Thés / Infusions 3.20€
Petit crème 2.60€	Irish Coffee 4.80€
Grand crème 4.20€	

Les digestifs

Cognac (4 cl) 5.30€	Get 27 (4 cl) 5,30€
Cognac aux amandes (4 cl) - Giffard 5.30€	Vodka Caramel (Shooter 2 cl) 5,30€
Cointreau (4 cl) 5,30€	Rhum JM XO (4 cl) 8.90€
Eau de vie de poire (4cl) 5.30€	Rhum du moment (4 cl) 7.90€
Menthe Pastille (4 cl) - Giffard 5,30€	

La cave à vins

Vins pétillants	12 cl	75 cl
AOP Crémant de Loire – Michel Laurent <i>Frais et léger, notes d'agrumes : apéritif, dessert</i>	5,40€	21,80€
DOC Prosecco - Treviso Brut Campe Dhei <i>Saveur de pomme verte, notes exotiques d'agrumes : fruits de mer, viande blanche</i>	5,30€	21,60€
AOP Champagne Jean-Michel – Carte Blanche (AB) <i>Notes de fruits et de pain frais, avec des arômes de pomme verte et de citron : fruits de mer, entrée, fromage</i>	10,80€	68.00€

Vins rouges	12 cl	50 cl	75 cl
AOP Saint Nicolas de Bourgueil – Idem - Domaine Marchesseau (AB)	5,50€	17,50€	24,30€
<i>Notes de fraîcheur, tanins fins : viande blanche, fromage</i>			
AOP Anjou Villages Brissac - Domaine des Deux Moulins (AB)	5.80€	19,00€	28,50€
<i>Notes de fruits noirs, tanique : viande rouge</i>			
AOP Saumur Champigny - Domaine Filliatreau (AB)	5,80€	19,00€	28,50€
<i>Souple et gourmand, léger : viande blanche et viande rouge</i>			
AOP Côtes du Rhône – Parallèle 45 - Domaine Jaboulet (AB)	5.70€	18,30€	26,80€
<i>Elégant, notes de fruits rouges, finale épicée : viandes, fromage</i>			
AOP Fitou - Domaine La Tire (AB)	5.60€	18,00€	26,50€
<i>Notes de fruits rouges et épices, tanins fins : viande rouge</i>			
DOCG Chianti Riserva – La Guardiola	5,70€	18,50€	27,70€
<i>Doux et rond, notes de cerise, violette et vanille : viande rouge, fromage</i>			
DOP Primitivo Di Manduria Taló	5,80€	19,00€	28,50€
<i>Texture veloutée, notes de cacao et vanille : viande rouge, pâtes, ravioles</i>			

Vins blancs	12 cl	50 cl	75 cl
AOC Saumur Blanc – Château de Parnay (AB)	5.70€	18.30€	26,80€
<i>Notes d'abricot et de pêche : poissons et crustacés</i>			
IGP Chardonnay - Château de Bellevue	4,90€	15,50€	21,90€
<i>Rond, doux et velouté, notes de fruits jaunes : poissons et coquillages</i>			
AOP Pouilly Fumé - Gilles Blanchet	6,30€	21,80€	31,80€
<i>Fraîcheur et vivacité, notes de fruits et agrumes : viande blanche, dessert</i>			
AOP Côteaux du Layon - Château de Bellevue	5.50€	17,50€	24,60€
<i>Arômes de miel et de fruits exotiques : viande blanche, fromages persillés</i>			
IGP Verdeca Taló - Puglia	5,60€	18,00€	26,50€
<i>Arômes de fleurs blanches et de vanille : fruits de mer, poissons</i>			

Vins rosés	12 cl	50 cl	75 cl
AOP Côteaux d'Aix en Provence - Château Pigoudet Première	5,20€	16,40€	21,10€
<i>Frais, léger et aromatique : apéritif ou salade estivale</i>			
AOC Rosé de Loire - Domaine des Deux Moulins (AB)	5,00€	16,00€	19,80€
<i>Fruité, rond et subtil : salades, poissons grillés, pizzas, pâtes</i>			
AOC Cabernet d'Anjou - Domaine Cady (AB)	5,10€	16,20€	20.50€
<i>Souple et équilibré, nuances de fraise : entrée, viande blanche, dessert</i>			
DOC Cerasuolo d'Abruzzo – Rondineto Savini	5,40€	17,50€	23,50€
<i>Tanins fins et soyeux, arrière-goût d'amande : poissons, pâtes, viande blanche</i>			

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 / DOCG : Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie