

## 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 : petite 14,90€ ou grande 26,90€

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

### Assiette mixte : petite 16,90€ ou grande 28,90€

*Spianata, saucisson, jambon Serrano, rillettes de porc maison, Comté, Tomme de Loire, chèvre cendré*

### Rillettes de porc maison et ses toasts 6,90€

### Camembert rôti romarin et miel 7,90€

### Demi-croque jambon blanc, truffe et Comté 10,90€

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

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

**Nos tartines chaudes et demi-croques sont servis avec de la salade verte.**

## LES SALADES

### Salade Angevine 17,90€

*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, Grana Padano, pesto, tomates, oignons rouges, vinaigrette*

### Salade César revisitée 17,90€

*Mesclun de salade, poulet, œufs, sauce César (anchois, mayonnaise, câpres, Grana Padano, crème), oignons rouges, tomates cerises, croûtons de pain*

## LES PLATS

### Camembert rôti romarin et miel 18,90€

*Frites maison, charcuteries et salade verte*

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

### Tartare de saumon frais, coriandre, gingembre et mangue, frites et salade verte 21,90€

### Assiette de frites maison 4,90€

### Assiette de salade verte 4,20€

## LES BURGERS

(Pains artisanaux – Maison du pain Soulard - ANGERS)

### **Burger Italien 18.90€**

*Pesto, sauce burger, oignons rouges, steak haché (150g), mozzarella, tomates, roquette*

### **Burger Gourmand 18.90€**

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

### **Burger saumon 19.90€**

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

### **Croque Truffe et Comté 18.90€**

*Pain de campagne, base truffée, jambon blanc, Comté, salade verte*

**Nos burgers et croques sont accompagnés de frites maison.**

## LES VIANDES

(VBF - Boucherie des quais - ANGERS)

### **Pavé de bœuf (180g) 22,90€**

### **Pavé de bœuf façon Rossini (180g) 27,00€**

### **Tartare de bœuf (180g) 18,90€**

### **Tartare Italien de bœuf (180g) 19,90€**

*Pesto, Grana Padano, 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, Grana Padano*

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

*Sauce au Bleu d'Auvergne, jambon Serrano, Grana Padano*

### **Pâtes fraîches, sauce champignons 14,80€ Supplément poulet grillé (+3 €)**

*Sauce champignons, roquette, Grana Padano, pesto*

## LES PIZZAS

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

### Les classiques

**Margherita 10,20€**

Sauce tomate, Mozzarella râpée

**Reine 12,40€**

Sauce tomate, Mozzarella râpée, jambon blanc

**Royale 15,40€**

Sauce tomate, Mozzarella râpée, lardons, jambon blanc, oignons confits, champignons, crème fraîche

**4 fromages 15,40€**

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

**Norvégienne 16,40€**

Base crème, Mozzarella râpée, saumon frais, oignons confits, citron, ciboulette

**Reblochon 15,40€**

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

**Végétarienne 14,40€**

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

**Calzone 14,40€**

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

**Mexicaine 15,40€**

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

**Spéciale 15,40€**

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

**Chevrette 15,40€**

Sauce tomate, Mozzarella râpée, lardons, chèvre, miel, oignons confits, roquette

### Les signatures

**Nantaise 15,90€**

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

**Angevine 15,90€**

Sauce tomate, Mozzarella râpée, Tomme de Loire, rillauds, pommes fruits, champignons

**Spianata 15,90€**

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

**Truffée 15,90€**

Base truffée, Mozzarella râpée, jambon Serrano, roquette

**Tourte 20,90€**

Sauce tomate, Emmental, rillauds, chèvre, miel, oignons confits, champignons

**Burrata 15,90€**

Sauce tomate, Mozzarella râpée, roquette, Burrata, pesto

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

Supplément Burrata 4,90€ - Supplément viande/fromage 2,50€ - Supplément légumes /œuf 1,70€ -

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées en base crème +0,70€

**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 ou poulet pané  
maison**

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€**

Tomme de Loire, Comté, chèvre cendré

**Le véritable Crémets d'Anjou - SARL Le Crémets 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 au poivre de Sichuan, coulis de mangue 7,90€**

**Crème brûlée vanille-pistache 7,90€**

**Mousse au chocolat 7,90€**

**Tiramisu spéculoos 8,90€**

**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 4,90€**

**3 boules 6,60€**

**Supplément chantilly  
maison 1,60€**

## LES BOISSONS

### Les apéritifs

Ricard (2 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 maison

**Sangria maison 6,50€**

*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 8,90€**

*Apérol, Prosecco, Perrier*

**Sex on the boat : Avec alcool 9,50€ - Sans alcool 7,50€**

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

**Mojito : Avec alcool 9,50€ - Sans alcool 7,50€**

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

**Théa-bord : Avec alcool 9,50€ - Sans alcool 7,50€**

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

**Loulou de Wall-Street 9,50€**

*Whisky, jus d'orange, sirop de cassis, sirop de sucre de canne*

**Piña Colada : Avec alcool 9,50€ - Sans alcool 7,50€**

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

**Hugo Spritz : 9,50€**

*Liqueur de sureau, Perrier, Prosecco, feuilles de menthe, citron vert*

**Gin Tonic : Gin Bombay Sapphire, Tonic, citron vert 9,50€**

### Les bières

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Bière pression LOBURG 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

<b>Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33 cl) 3,90€</b>	<b>Sirop à l'eau (25cl) 3,20€</b> <i>Grenadine, fraise, citron, menthe, banane/kiwi, pêche, violette, cassis</i>
<b>Orangina (25 cl), Ice-Tea (25 cl) 3,90€</b>	<b>Diabolo (25 cl) 3,40€</b> <i>Grenadine, fraise, citron, menthe, banane/kiwi, pêche, violette</i>
<b>Perrier (33 cl) 3,90€</b>	<b>Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl) 3,90€</b>
<b>Jus de fruit (25cl) 3,90€</b> <i>Pomme, orange, abricot, mangue, ananas, fraise, tomate</i>	<b>Vittel (1L), San Pellegrino (1L) 5,90€</b>
<b>Limonade (25 cl) 3,20€</b>	<b>Supplément tranche de citron ou sirop de citron 0,50€</b>
<b>Schweppes Tonic (25 cl) 3,60€</b>	

## Les boissons chaudes

<b>Expresso, décaféiné, allongé 2,00€</b>	<b>Chocolat chaud 3,90€</b>
<b>Double expresso, double décaféiné 3,30€</b>	<b>Cappuccino 3,90€</b>
<b>Café noisette 2,60€</b>	<b>Thés / Infusions 3,40€</b>
<b>Café crème 4,20€</b>	<b>Irish Coffee 4,90€</b>

## Les digestifs

<b>Cognac (4 cl) 5,90€</b>	<b>Get 27 (4 cl) 5,90€</b>	<b>Rhum JM XO (4 cl) 8,90€</b>
<b>Cognac aux amandes (4 cl) Giffard 5,90€</b>	<b>Vodka Caramel (Shooter 2 cl) 3,90€</b>	<b>Rhum du moment (4 cl) 7,90€</b>
<b>Cointreau (4 cl) 5,90€</b>	<b>Délice de caramel (4 cl) Vrignaud 5,90€</b>	<b>Limoncello (4 cl) – 5,90€</b>
<b>Eau de vie de poire (4cl) 5,90€</b>	<b>Menthe Pastille (4 cl) Giffard 5,90€</b>	

## La cave à vins

Vins pétillants	12 cl	75 cl
<b>AOP Crémant de Loire – Michel Laurent</b> <i>Frais et léger, notes d'agrumes : apéritif, dessert</i>	<b>5,90€</b>	<b>22,90€</b>
<b>DOC Prosecco - Treviso Brut Campe Dhei</b> <i>Saveur de pomme verte, notes exotiques d'agrumes : fruits de mer, viande blanche</i>	<b>5,90€</b>	<b>22,90€</b>
<b>AOP Champagne Jean-Michel – Carte Blanche (AB)</b> <i>Notes de fruits et de pain frais, avec des arômes de pomme verte et de citron : fruits de mer, entrée, fromage</i>	<b>10,90€</b>	<b>69,00€</b>

Vins rouges	12 cl	50 cl	75 cl
<b>AOP Saint Nicolas de Bourgueil – Idem - Domaine Marchesseau (AB)</b> <i>Notes de fraîcheur, tanins fins : viande blanche, fromage</i>	5,90€	18,90€	25,80€
<b>AOP Anjou Villages Brissac - Domaine des Deux Moulins (AB)</b> <i>Notes de fruits noirs, tanique : viande rouge</i>	6,20€	20,00€	30,00€
<b>AOP Saumur Champigny - Domaine Filliatreau (AB)</b> <i>Souple et gourmand, léger : viande blanche et viande rouge</i>	6,20€	20,00€	30,00€
<b>AOP Côtes du Rhône – Parallèle 45 - Domaine Jaboulet (AB)</b> <i>Élégant, notes de fruits rouges, finale épicée : viandes, fromage</i>	6,10€	19,30€	28,30€
<b>AOP Fitou - Domaine La Tire (AB)</b> <i>Notes de fruits rouges et épices, tanins fins : viande rouge</i>	6,00€	19,00€	28,00€
<b>DOCG Chianti Riserva – La Guardiola</b> <i>Doux et rond, notes de cerise, violette et vanille : viande rouge, fromage</i>	6,10€	19,50€	29,20€
<b>DOP Primitivo Di Manduria Taló</b> <i>Texture veloutée, notes de cacao et vanille : viande rouge, pâtes, ravioles</i>	6,20€	20,00€	30,00€

Vins blancs	12 cl	50 cl	75 cl
<b>AOC Saumur Blanc – Château de Parnay (AB)</b> <i>Notes d'abricot et de pêche : poissons et crustacés</i>	6,10€	19,30€	28,30€
<b>IGP Chardonnay - Château de Bellevue</b> <i>Rond, doux et velouté, notes de fruits jaunes : poissons et coquillages</i>	5,30€	16,50€	23,40€
<b>AOP Pouilly Fumé - Gilles Blanchet</b> <i>Fraîcheur et vivacité, notes de fruits et agrumes : viande blanche, dessert</i>	6,80€	22,80€	33,30€
<b>AOP Côteaux du Layon - Château de Bellevue</b> <i>Arômes de miel et de fruits exotiques : viande blanche, fromages persillés</i>	5,90€	18,50€	26,10€
<b>IGP Verdeca Taló - Puglia</b> <i>Arômes de fleurs blanches et de vanille : fruits de mer, poissons</i>	6,00€	19,00€	28,00€

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

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