

A la Carte

Avec l'apéro au choix ... 5,90€ :

Petite friture de poissons d'eau douce (sauce crème ciboulette fraîche)
Dip crudités de saison (sauce crème ciboulette fraîche)

Entrées aux choix 5,90€ :

Rillettes d'Anjou accompagnées de deux fouées
Champignons de terroir cuit à la crème (chaud) servis avec deux fouées
Minis rillauds d'Anjou en salade, champignons de terroir frais, vinaigrette balsamique
Crudités de saison, vinaigrette balsamique
Entrée du jour (voir tableau)

Salades gourmandes (vinaigrette balsamique) 12,90€ :

L'Angevine (jambon blanc, emmental, pomme fruit, tomate, salade verte)
La Tourangelle (minis rillauds d'Anjou, champignons de terroir frais, noix, salade verte)
La Maraîchère (crudités de saison, salade verte)
La Bergère (chèvre bûche, emmental, noix, pomme fruit, salade verte)

Plats chauds :

Assiette "l'Entonneur" servie avec deux fouées 13,90€
Rillettes d'Anjou, champignons de terroir cuits à la crème (chaud), haricots lingots cuisinés à l'ancienne
Jambon blanc, frites, salade verte et sauce Ketchup 10,50€
Steak haché "façon bouchère" (VBF 150g), frites, salade verte et sauce Ketchup 12,90€
Bavette d'Aloyau (VBF 160g), grillée à la plancha, frites et salade verte 16,50€
Petite friture de poissons d'eau douce, frites, salade verte, sauce crème et ciboulette fraîche 16,50€
Filet de Sandre sauce échalote, crème, vin blanc, Cognac servi avec du riz sauvage 19,90€
Suggestion du jour voir tableau

Suppléments :

Panière de cinq fouées (petits pains creux artisanaux cuits au four à pierre et à garnir soi-même) 3,90€
Portion : frites ou salade verte et tomate 3,90€

Desserts aux choix 5,90€ :

Chèvre bûche, salade verte aux noix
Tarte aux pommes, sauce caramel et amandes grillées
Exquis façon rocher (dome glacé praliné, sauce chocolat)
Nougat glacé (glace crème fraîche, fruits secs, pistache) sauce caramel
Colonel (sorbet citron vert, Vodka)
Dessert du jour voir tableau