

Le midi

Du lundi
au dimanche
12h - 14h30

Fait maison

Local & Engagé

Gourmand

Cuisine responsable

Le soir

Du lundi
au vendredi
19h30 - 22h



MENU

Restaurant & Café

Pour commencer

Seul ou à partager

Bol de Frites 🥕 4
Mayo ou ketchup. Extra sauce + 0.5

Stracciatella 🥕 7
Huile olive, vinaigre balsamique, gressins de sarrasin

Chicken Tenders 8 | 14
Poulet frit sauce barbecue. Extra sauce + 0.5
Format solo ou à partager

Croque Top 7
Croque toasté jambon sec, comté, roquette, cream cheese moutarde

Bouillon Sichuan 🌶️ 🥕 ❤️ 7,5
Bouillon épicé, vermicelle de riz, légumes, œuf mollet

Demandez l'ardoise

Menu du jour

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée + Plat // Plat+ Dessert
17.5

Entrée + Plat + Dessert
21.5

Entrée 6
Plat 14.5
Dessert 6

Burgers

Burger Crispy Poulet 17
Poulet croustillant français, cheddar, sauce barbecue, pickles d'oignon rouge, salade verte
Extra poitrine fumée + 1.5

Burger Halloumi Lover 🥕 16
Halloumi grillé, galette croustillante de pois chiche épicée, sauce yaourt citron confit, coleslaw, pickles d'oignon rouge
Extra œuf + 1.5

Servi avec des frites maison et de la salade

Burger Classique 17
Steak haché français, comté, ketchup et moutarde jaune, pickles, oignons frits
Extra poitrine fumée + 1.5

Extra sauce + 0.5
Extra œuf + 1.5
Extra poitrine fumée + 1.5
Extra fromage + 2
Extra poulet + 3.5
Extra steak haché + 4.5

Plats

Cordon-bleu Chorizo & Comté 16
Crème de chorizo, servi avec des frites

Linguine Crème de Parmesan 🥕 ❤️ 15
Champignons de saison, copeaux de parmesan & grana padano
Extra jambon sec ou poitrine fumée + 1.5

Bloom Bowl 🥕 15,5
Orge perlé, fêta grillée au zaatar, vinaigrette miel-sumac, tomate confite, mesclun & noisette, sauce yaourt citronnée
Extra œuf + 1.5

Desserts

Mousse chocolat au lait 7
Chantilly maison, éclats de chocolat

Le Big Chou ❤️ 9
Gros chou craquelin, crème glacée vanille, praliné maison & sauce chocolat fondante

Café ou thé gourmand 9
Assortiment de douceurs maison

Dessert du jour 6

...Toujours faits maison !



Menu kids (-12 ans)



Boisson
Sirop

Plat maison
Steak ou poulet pané avec frites ou pâtes

Dessert
Glace ou pâtisserie maison

12

Bières

Brasserie Deck&Donohue

Pilsner

Blonde légère 5%

Indigo IPA

IPA 6.5%

Bière du moment

Demandez le détail



25cl

50cl

3.8

6.9

4.7

7.9

Bouteilles

Puy d'Enfer

Triple - Brasserie Mélusine, vendée - 8,5%

Médusa

IPA - Brasserie Mélusine, vendée - 5,6%

Red Against The Machine

Rouge - Brasserie Mélusine, Vendée - 3,9%

La Piautre Ambrée

Ambrée - Brasserie La Piautre, Anjou - 6%

La Piautre Blanche

Blanche - Brasserie La Piautre, Anjou - 4,5%

Cidre Le Sauvage

Brut - Brasserie Fils de Pomme, Normandie - 5,5%

Bière sans alcool

Sans alcool - Bio, Bretagne - 0%



12cl

75cl

5

24

Anjou blanc

Domaine de Haute Perche - 13%
Sec, notes d'agrumes, minéral

Côteaux de l'Aubance

Les Rochelles - 12%
Moelleux

Rouge

Vaucluse

Montirius, Le Cadet, IGP Vaucluse - 14%
Solaire, gourmand, léger en tannins

5.5

26

Bulles

Crémant de Loire Brut

Domaine de Haute Perche - 12%
Festif

28

Softs & Boissons Fraîches

Sirops 25cl / 50cl

2 / 3

Breizh Cola

3.8

Jus de fruits

Les Vergers de la Manse - Val de Loire

4.5

Les incontournables

Infusions Symples

Pétillantes bio & peu sucrées

4.7

Ginger Beer

La French - Bio

4.5

Thé Glacé pêche

La loère - Val de Loire

4.5

Limonade

La loère - Val de Loire

4.5



Jus frais

Pomme, carotte & gingembre

25cl 50cl

4.5 6.5

Citronnade Boost

Citronnade détox gingembre

4.5 6.5



Fait maison

Boissons Chaudes

Expresso - Déca

1.9

Allongé

1.9

Noisette

2.2

Double espresso

3.3

Crème - Latte

3.3

Cappuccino

4

Chocolat chaud

3.5

Thé & Infusion

3.5

Extra lait végétal : +0.50

Café Brûlerie de la Maine
Café Pérou El Palomar, 100% Arabica
Issu du commerce équitable au goût
subtil et aromatique.
Long et rond en bouche.
Certifié Agriculture biologique

