

Le midi

Du lundi  
au dimanche  
12h - 14h30

Fait maison Engagé Gourmand Cuisine responsable

# MENU

Le soir

Du lundi  
au vendredi  
19h30 - 22h



Restaurant & Café

## À partager

- Burrata pêches rôties** 12  
Vinaigrette balsamique blanc et éclats de pistache
- Oeuf mayo pimentón** 4.5
- Croquettes de Spianata** (1) 6 | 11  
Fait maison, portion individuelle ou à partager
- Frites de Halloumi** 7.5  
Au zaatar, servies avec sauce yaourt grec citronné
- Poulet frit** 8 | 14  
Filet de poulet en panure croustillante, sauce ranch  
Extra sauce + 0.5
- Frites maison** 4.5

**Mortal Kombo à partager 19.5**  
4 croquettes, 4 poulets frits, frites de halloumi

**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

**Demandez l'ardoise**

## Burgers

- Burger Classique** 17  
Bun boulanger, steak haché, double cheddar, salade, tomate, pickles d'oignon rouge, cornichons et ketchup  
Extra bacon + 1.5
- Burger Pimentón** 17  
Bun boulanger, poulet frit, Manchego(2), poivrons rôtis, mayo pimenton, pickles d'oignons et salade  
Extra oeuf au plat + 1.5



Servis avec des frites maison et de la salade

- Burger Halloumi** 16  
Halloumi croustillant, tartare de tomate confite, aubergine grillée, sauce yaourt ail citron et salade  
Extra oeuf au plat + 1.5
- Extra sauce + 0.5
- Extra oeuf + 1.5
- Extra bacon + 1.5
- Extra fromage + 2
- Extra salade + 2
- Extra poulet + 3.5
- Extra steak haché + 4.5

## Plats

- Cordon-bleu** 17  
Scamorza(3) et Spianata, sauce provençale, frites ou salade
- Bol à la grecque** 16  
Boulgour, aubergine grillée, feta, poivrons rôtis, tomate, olive Kalamata, tzatziki menthe et pickles  
Extra frites de halloumi + 3
- César** 16  
Romaine, poulet croustillant, parmesan, croûtons à l'ail, tomate cerise et sauce ranch  
Extra spianata + 1.5

## Desserts

- Sunday nuts** 8  
Glace Fior di latte, caramel de cacahuète, sauce chocolat, chantilly, cacahuète grillée
- Tiramisu blanc** 8  
Yaourt chocolat blanc & fraise
- Café gourmand** 9  
Assortiment de douceurs maison
- Dessert du jour** 6



## Menu kids

(-12 ans)



**Boisson**  
Sirop au choix

**Plat maison**  
Steak ou poulet pané avec frites ou pâtes

**Dessert**  
Glace ou pâtisserie maison

12

Prix en euros net TTC, service compris.  
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes cités sur notre liste d'allergènes.  
(1) Spianata : charcuterie italienne aux épices  
(2) Manchego : fromage espagnol de brebis  
(3) Scamorza : fromage italien à pâte filée

## Bières

Brasserie BIO D&D



	25cl	50cl	150cl
<b>Pilsner</b> Blonde légère 5%	3.8	6.9	19,5
<b>Indigo IPA</b> IPA 6.5%	4.7	7.9	22,5
<b>L'Aube Blanche</b> Blanche 4,8%	4.5	7.6	21,5

## Bouteilles

<b>Puy d'Enfer</b> Triple - Brasserie Mélusine, vendée - 8,5%	-	7.2
<b>Médusa</b> IPA - Brasserie Mélusine, vendée - 5,6%	-	6.9
<b>Red Against The Machine</b> Rouge - Brasserie Mélusine, Vendée - 3,9%	-	6.9
<b>La Piautre Ambrée</b> Ambrée - Brasserie La Piautre, Anjou - 6%	-	6.9
<b>La Piautre Blanche</b> Blanche - Brasserie La Piautre, Anjou - 4,5%	-	6.9
<b>Cidre Brut Fils de Pomme</b> Brut - Brasserie Fils de Pomme, Normandie - 5,5%	-	6.5
<b>Bière sans alcool</b> Sans alcool - Bio, Bretagne - 0%	-	5.9

## Vins



	12cl	75cl
<b>Blanc</b>		
<b>Anjou blanc</b> Domaine de Haute Perche - 13% Sec, notes d'agrumes, minéral	5	24
<b>Côteaux de l'Aubance</b> Les Rochelles - 12% Moelleux	5	24
<b>Rouge</b>		
<b>Vaucluse</b> Montirius, Le Cadet, IGP Vaucluse - 14% Solaire, gourmand, léger en tannins	5.5	26
<b>Rosé</b>		
<b>Rosé de Loire</b> Domaine Gaubourg, Eleonore, AOC - 12,5% Léger, équilibré	4.5	22
<b>Bulles</b>		
<b>Crémant de Loire Brut</b> Domaine de Haute Perche - 12% Festif		28

## Softs & Boissons Fraîches

<b>Sirops 25cl / 50cl</b>	2 / 3
<b>Breizh Cola, Breizh Agrum'</b>	4
<b>Jus de fruits</b> Les Vergers de la Manse - Val de Loire	4.5

### Les incontournables

<b>Infusions Symples</b> Pétillantes bio & peu sucrées	4.7
<b>Ginger Beer</b> La French - Bio	4.5
<b>Thé Glacé pêche</b> La loère - Val de Loire	4.5
<b>Limonade</b> La loère - Val de Loire	4.5



	25cl	50cl
<b>Jus frais maison</b> Pomme, carotte & gingembre	4.5	6.5
<b>Citronnade Boost</b> Citronnade détox gingembre	4.5	6.5
<b>Thé glacé maison</b> Personnalisable - sirop au choix	4.5	6.5

Fait maison

## Boissons Chaudes

<b>Expresso - Déca</b>	1.9
<b>Allongé</b>	1.9
<b>Noisette</b>	2.2
<b>Double expresso</b>	3.3
<b>Crème - Latte</b>	3.3
<b>Cappuccino</b>	4
<b>Chocolat chaud</b>	3.5
<b>Thé &amp; Infusion</b>	3.5
<b>Café frappé (froid)</b>	5
<b>Extra lait végétal</b>	+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

