

Le midi

Du lundi au dimanche
12h - 14h30

Fait maison

Gourmand

Local & Engagé

Cuisine responsable

Le soir

Du lundi au vendredi
19h30 - 22h

MENU

Restaurant & Café

Entrées

Seul ou à partager

Velouté

Courge d'hiver et croûtons

7

Croque Cantal

Croque fondant au Cantal, oignon, champignon et sa salade

8.5

Cheese bombs

Croquettes de Cantal, pomme de terre, mayonnaise au poivre. **Petit format - 6€**

11

Kick chicken

Poulet mariné Sriracha, soja, sésame & citron vert. **Petit format - 8€**

14

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 Classique

Steak haché français, Reblochon AOP, oignons confits, cornichons, ketchup au poivre fumé. Extra bacon + 1.5

17

Burger Hot Raclette

Raclette panée, galette de pomme de terre croustillante, oignons fondants, mayonnaise au poivre. Extra steak + 4.5

16



Servis avec des frites maison et de la salade

Burger Smoky Poulet

Poulet effiloché aux épices fumées, Cantal, chou croquant mariné, mayonnaise cajun Extra oeuf au plat + 1.5

17

Extra œuf + 1.5

Extra bacon + 1.5

Extra fromage + 2

Extra poulet + 3.5

Extra steak haché + 4.5

Plats

Crozette

Crozets en crème de Reblochon, fondue de poireaux, chips de poireaux Extra bacon + 1.5

15

Croque Cantal & velouté

Croque fondant au Cantal, oignon, champignon servi avec un velouté de courge d'hiver

15

Saucisse-purée

Saucisse au couteau, purée de pomme de terre, sauce échalotte, carotte vichy

16

Desserts

Cheesecake

Pain d'épices, caramel à l'orange

7

Fondant chocolat

Crème anglaise tonka

7

Café gourmand

Assortiment de douceurs maison

9

Dessert du jour

6

Menu kids (-12 ans)

Demandez le détail à nos serveurs

Plat maison Steak haché, saucisse ou poulet et frites 12

Dessert Glace, cookie ou brownie maison

Boisson Sirop



Prix en euros net TTC, service compris.
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes cités sur notre liste d'allergènes.
Une version végan de certains plats peut être demandée.

Viandes d'origine française Low gluten Végétarien

arkose

Bières

Brasserie Deck & Donohue

Pilsner

Blonde légère 5%



25cl 50cl

3.8 6.9

Indigo IPA

IPA 6.5%

4.7 7.9

Bière du moment

Demandez le détail

Bouteilles

Puy d'Enfer

Triple - Brasserie Mélusine, Vendée - 8,5%

- 7.2

Médusa

IPA - Brasserie Mélusine, Vendée - 5,6%

- 6.9

Red Against The Machine

Rouge - Brasserie Mélusine, Vendée - 3,9%

- 6.9

La Piautre Ambrée

Ambrée - Brasserie La Piautre, Anjou - 6%

- 6.9

La Piautre Blanche

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

- 6.9

Cidre Le Sauvage

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

- 6.5

Bière sans alcool

Sans alcool - Bio, Bretagne - 0%

- 5.9

Vins Blanc



12cl 75cl

5 24

Anjou blanc

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

Côteaux de l'Aubance

Les Rochelles - 12%
Moelleux

5 24

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

arkose

Softs & Boissons Fraîches

Sirops 25cl / 50cl

2 / 3

Breizh Cola

3.8

Jus de fruits

4.5

Les Vergers de la Manse - Val de Loire

Les incontournables

Infusions Simples

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

Winter Boost

Citronnade détox gingembre

4.5 6.5

Fait maison

Boissons Chaudes

Expresso - Déca

1.9

Allongé

1.9

Noisette

2.2

Double expresso

3.3

Crème - Latte

3.3

Cappuccino

4

Chocolat chaud

3.5

Thé & Infusion

3.5

Chaï Latte

4

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

