

BOUILLON

SAINT-LAUD

LE SAVIEZ-VOUS ?

LE HAUT DE CUISSE DE POULET EST SOUVENT LE MORCEAU PRÉFÉRÉ DES CHEFS, CAR SA CHAIR RESTE TENDRE ET JUTEUSE MÊME APRÈS UNE CUISSON AU GRIL. LONGTEMPS CONSIDÉRÉ COMME MOINS NOBLE QUE LE BLANC, IL EST AUJOURD'HUI RECHERCHÉ POUR SA SAVEUR PLUS RICHE ET GÉNÉREUSE.

SUGGESTION

HAUT DE CUISSE GRILLÉ, RATATOUILLE ET PURÉE **11.90**

ENTRÉES

OEUF MAYONNAISE **2.50** ASSIETTE DE CHARCUTERIES **4.90** TERRINE DE CAMPAGNE AUX NOIX **4.90**
TATIN D'ÉCHALOTES **4.00** ESCARGOTS BEURRE PERSILLÉ (PAR 6) **8.00** TABOULÉ **3.00**
BOUQUET DE CREVETTES & MAYONNAISE MAISON **4.50** GASPACHO & CRÈME CIBOULETTE **3.00**
SAUMON FUMÉ & CRÈME CIBOULETTE **9.00** ASPERGES VERTES À LA VINAIGRETTE **3.90**
SALADE GÉSIER CONFIT, LARDONS FUMÉS, BALSAMIQUE & NOIX **4.00** LES 6 HUÎTRES N°4 **8.90**
MÉDAILLON DE BLOC DE FOIE GRAS, FLEUR DE SEL & CHUTNEY DE POIRE **9.90**

PLATS

TRIPES À LA MODE DE CAEN & COQUILLETES **13.90** OEUF PARFAIT FLORENTINE **9.50**
SAUCISSE AU MUSCADET, SAUCE AU POIVRE & PURÉE **12.90** COQUILLETES À LA CRÈME DE TRUFFE **9.50**
CUISSÉ DE CANARD & PURÉE DE POMMES DE TERRE **13.90** BOEUF BOURGUIGNON & COQUILLETES **11.90**
HAMPE DE BOEUF, SAUCE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL & FRITES **14.90** FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE **12.90**
PAUPIETTE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE SAUCE AU POIVRE & PURÉE DE POMMES DE TERRE **12.90**
SUPRÊME DE POULET SAUCE PORTO & FAGOT D'HARICOTS VERTS LARDÉ **12.90**
PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE ROUGE & RIZ PILAF **14.90**

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES : RIZ, PURÉE, SALADE OU FRITES, ÉPINARDS À LA CRÈME, FAGOT D'HARICOTS VERTS LARDÉ **2.50**
SAUCES DISPONIBLES : POIVRE, TARTARE, MAYONNAISE MAISON, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, HOLLANDAISE, BEURRE ROUGE, PORTO **1.00**

SUPPLÉMENT : CRÈME DE TRUFFE **1.50** JAMBON **2.50**

FROMAGES

SAINT NECTAIRE AOP **2.90** BLEU D'Auvergne **2.90** GALET DE LA LOIRE **2.80**

NOTRE TROU ANGEVIN

MENTHE PASTILLE **3.50**

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT **4.00** RIZ AU LAIT & CAMEL AU BEURRE SALÉ **3.50** DAME BLANCHE **4.50**
ÎLE FLOTTANTE **4.50** MOELLEUX AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE **4.50** VÉRITABLE PROFITEROLE **6.90**
COUPE COLONEL **5.50** TARTE AUX POMMES **3.50** CRÈME BRÛLÉE **4.00**
BOULE DE GLACE **2.50** X2 : **4.80** X3 : **7.20**

SAVEUR AU CHOIX : PISTACHE, CHOCOLAT NOIR, VANILLE, FRAISE, CITRON OU STRACCIATELLA

SERVI COMME IL VOUS PLAÎT

BIÈRES

	DEMI (25CL)	PINTE (50CL)	QUILLE (1L)	MAGNUM (1,5L)	JÉROBOAM (3L)
BIÈRE MÉTÉOR PILS 5° SUPPLÉMENT PICON 1.50	2.90	5.50	10.80	-	-
BIÈRE MÉTÉOR ROUGE 5,5°	3.80	7.50	14.80	-	-
BIÈRE MÉTÉOR IPA 6,2°	4.00	7.90	15.30	-	-
BIÈRE METEOR ABBAYE 6,8°	3.90	7.80	15.20	-	-
MONACO	3.50	6.80	-	-	-

SOFTS

COCA-COLA	2.20	3.90	7.50	11.00	20.00
COCA-COLA ZÉRO	2.20	3.90	7.50	11.00	20.00
THÉ GLACÉ	2.20	3.90	7.50	11.00	20.00
ORANGINA	2.20	3.90	7.50	11.00	20.00
LIMONADE SUPPLÉMENT SIROP 1.00	2.20	3.90	7.50	11.00	20.00
JUS DE FRUITS ORANGE, POMME, FRAISE & ANANAS	2.60	4.40	7.80	-	-
SIROP À L'EAU	2.00	3.00	-	-	-
EAU PLANCOET	-	2.80	4.80	-	-
EAU PLANCOET GAZEUSE	-	2.80	4.80	-	-

SUPPLÉMENT SIROP 1.00 PÊCHE, GRENADINE, FRAISE, CITRON, MENTHE, VIOLETTE, ORGEAT

VERRE (12,5CL) QUART (25CL) (50CL) BOUTEILLE (75CL) QUILLE (1L) MAGNUM (1,5L) JÉROBOAM (3L)

VIN BLANC SAUVIGNON DOMAINE DES TROTTIÈRES	2.50	4.00	7.00	10.50	14.00	20.00	38.00
VIN ROUGE ANJOU ROUGE DOMAINE DES TROTTIÈRES	2.50	4.00	7.00	10.50	14.00	20.00	38.00

VINS EN BOUTEILLES

ROUGES

	12,5CL	75CL
ANJOU ROUGE CHÂTEAU DU BREUIL	-	25.00
CHINON DOMAINE DE LA MARINIÈRE	-	28.00
CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE LEFEBVRE D'ANSELME	5.50	28.00
BORDEAUX CHÂTEAU DE LISENNES	-	29.00
SAUMUR-CHAMPIGNY DOMAINE DES ROCHES NEUVES	6.00	32.00

BLANCS

ANJOU BLANC "LE P'TIT CHENIN" CHÂTEAU DE LA ROULERIE	-	20.00
COTEAUX DU LAYON DOMAINE DES BLEUCES	5.50	29.00
MUSCADET "Ô DE MER" DOMAINE LES ÉCLAIREURS	4.00	23.00
CHARDONNAY IGP DOMAINE AUBERT ET MATHIEU	-	34.00
SAUMUR "ALIÉNOR" DOMAINE DU VIEUX PRESSEUR	7.50	42.00

ROSÉS

ROSÉ DE LOIRE CHÂTEAU DE LA ROULERIE	3.50	19.00
ROSÉ DU VAR IGP CH. LA TOUR SAINT HONORÉ	4.00	22.00

BULLES

SAUMUR PÉTILLANT FAMILLE BONNIN	5.00	26.00
CHAMPAGNE DOMAINE DUBREUIL FRÈRES	-	50.00

COCKTAILS

SOUPE ANGEVINE 12,5 CL COINTREAU, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE SUCRE, CRÉMANT	7.50
MOSCOW MULE 13,5 CL VODKA, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER	7.50
PUNCH 15 CL RHUM BLANC, JUS D'ANANAS, JUS D'ORANGE, SIROP DE VANILLE	6.00
GIN TONIC 16 CL GIN, INDIAN TONIC	7.50
SPRITZ AU CHOIX 18 CL ORANGE BITTER GIFFARD, FLEUR DE SUREAU, LILLET BLANC OU ROSÉ	8.00
MOJITO 14 CL RHUM, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE, FEUILLE DE MENTHE, EAU PÉTILLANTE	8.00

APÉRITIFS

RICARD 2CL	2.50
KIR PÉTILLANT MURE, PÊCHE 12,5 CL	5.00
KIR VIN BLANC MURE, PÊCHE 12,5 CL	3.00
BIÈRE SANS ALCOOL 1664 33CL	5.00
LILLET BLANC / ROSÉ 4CL	3.50
PINEAU DES CHARENTES 4CL	3.50

BAR DU BOUILLON SERVI SEC OU AVEC GLAÇONS

COINTREAU 4CL	4.50
COINTREAU NOIR 4CL	5.50
MENTHE PASTILLE 4CL	4.50
GUIGNOLET 4CL	4.50
AMARANDE 4CL	5.00
BAILEY'S 4CL	5.00
ABERLOUR 10 ANS 4CL	6.50
RHUM DIPLOMATICO 4CL	8.50

MOCKTAILS

VIOLET FIZZ 18 CL FLEUR DE SUREAU SANS ALCOOL, SIROP DE VIOLETTE, CITRON, EAU GAZEUSE	5.00
PUNCH 15 CL RHUM SANS ALCOOL, JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, SIROP DE VANILLE	5.00

CAFÉTERIE

ESPRESSO / DECA / ALLONGÉ	1.70
CAFÉ NOISETTE	2.00
CAFÉ CRÈME	2.50
CHOCOLAT CHAUD	3.00
CAFÉ/CHOCOLAT VIENNOIS	3.50
THÉ / INFUSION	2.50
CAPPUCCINO	3.00
IRISH COFFEE	6.00

ET POUR FINIR. LA FAMEUSE MENTHE PASTILLE

MENTHE PASTILLE 4CL 4.50