

BOUILLON

SAINT-LAUD

SUGGESTION

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ & RIZ CRÉMEUX AUX ASPERGES 13.90

ENTRÉES

OEUFS 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 SALADE FRAICHEUR 3.00
BOUQUET DE CREVETTES & MAYONNAISE MAISON 4.50 VELOUTÉ DE BUTTERNUT 5.50€
SAUMON FUMÉ & CRÈME CIBOULETTE 9.00 SALADE DE CHÈVRE CHAUD, MIEL & THYM 4.00
SALADE GÉSIER CONFIT, LARDONS FUMÉS, BALSAMIQUE & NOIX 4.00 LES 6 HUÎTRES N°4 8.90
BLOC DE FOIE GRAS, FLEUR DE SEL & CHUTNEY DE POIRE 9.90

PLATS

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, FRITES, SALADE 14.90 SALADE FAÇON CÉSAR 12.90
ANDOUILLETTE, FRITES & SAUCE BLEU 11.90 QUICHE LORRAINE 10.90
SAUCISSE AU MUSCADET, SAUCE AU POIVRE & PURÉE 12.90
CUISSÉ DE CANARD & PURÉE DE POMMES DE TERRE 13.90 BOEUF BOURGUIGNON & COQUILLETES 11.90
FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE 12.90 HAMPE DE BOEUF, CRÈME D'OIGNONS GRILLÉS & FRITES 14.90
VEAU FARCI BASSE TEMPÉRATURE SAUCE AU POIVRE & PURÉE DE POMMES DE TERRE 12.90
HAUT DE CUISSE, PURÉE & JUS CORSÉ À LA TRUFFE 11.90
COQUILLETES À LA CRÈME INFUSÉE À LA TRUFFE 9.50 OEUF PARFAIT, PIPERADE & SAUCE CHORIZO 9.50
FILET DE TRUITE, RIZ PILAF & SAUCE VIN BLANC 14.90
GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES : RIZ, PURÉE, SALADE, FRITES, PIPERADE, COQUILLETES 2.50
SAUCES DISPONIBLES : POIVRE, TARTARE, MAYONNAISE MAISON, CRÈME D'OIGNONS GRILLÉS, CHORIZO 1.00
SUPPLÉMENT : CRÈME INFUSÉE À LA TRUFFE 1.50 JAMBON 2.50

FROMAGES

AU CHOIX : SAINT NECTAIRE AOP, BLEU D'Auvergne, Galet de Loire, Chèvre
SERVI AVEC BEURRE & MESCLUN

1 FROMAGE 2.80 2 FROMAGES 4.90 3 FROMAGES 6.90 4 FROMAGES 8.50

NOTRE TROU ANGEVIN

SORBET MENTHE PASTILLE, MENTHE PASTILLE 3.50

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 4.00 RIZ AU LAIT & CARAMEL AU BEURRE SALÉ 3.50 DAME BLANCHE 4.50
BRIOCHE PERDUE 4.90 MOELLEUX AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE 4.50 VÉRITABLE PROFITEROLE 6.90
COUPE COLONEL 5.50 TATIN DE POIRE 4.50 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

LE P'TIT BOUILLON - MENU ENFANT 9.90*

SIROP À L'EAU OU SODA
STEAK HACHÉ, FRITES OU COQUILLETES, JAMBON BLANC
1 BOULE DE GLACE

*JUSQU'À 10 ANS MAXIMUM

PRIX NET EN EURO, SERVICE COMPRIS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.

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
BOISSON AU 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 IGP VAL DE LOIRE DOMAINE DES TROTTIERES	2.50	4.00	7.00	10.50	14.00	20.00	38.00
VIN ROUGE AOP ANJOU ROUGE DOMAINE DES TROTTIERES	2.50	4.00	7.00	10.50	14.00	20.00	38.00

VINS EN BOUTEILLES

	12,5CL	75CL
ROUGES		
AOP ANJOU ROUGE CHÂTEAU DU BREUIL	-	25.00
AOP CHINON DOMAINE DE LA MARINIÈRE	-	28.00
AOP CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE LEFEBVRE D'ANSELME L'Art d'Être Heureux	5.50	28.00
AOP BORDEAUX CHÂTEAU DE LISENNES Parcelles	-	29.00
AOP SAUMUR-CHAMPIGNY DOMAINE DES ROCHES NEUVES	6.00	32.00
BLANCS		
AOP ANJOU BLANC CHÂTEAU DE LA ROULERIE Le P'tit Chenin	-	20.00
AOP COTEAUX DU LAYON DOMAINE DES BLEUCES Clos des Bates	5.50	29.00
AOP MUSCADET DOMAINE LES ÉCLAIREURS O De Mer	-	23.00
IGP PAYS D'OC DOMAINE AUBERT ET MATHIEU Hautes Pistes	6.00	34.00
AOP SAUMUR DOMAINE DU VIEUX PRESSEUR Aliénor	7.50	42.00
ROSÉS		
AOP ROSÉ DE LOIRE CHÂTEAU DE LA ROULERIE Les Camélias	3.50	19.00
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE CHATEAU LA COSTE Lisa	4.00	22.00

BULLES		
AOP SAUMUR BRUT DOMAINE LA CROIX DES LOGES Capucine	5.00	26.00
AOP CHAMPAGNE MAISON GASTON CHEQ	-	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

ET POUR FINIR. LA FAMEUSE MENTHE PASTILLE
MENTHE PASTILLE 4CL 4.50

APÉRITIFS

RICARD 2CL	2.50
KIR PÉTILLANT MURE, PÊCHE 12,5 CL	5.00
KIR VIN BLANC MURE, PÊCHE 12,5 CL	3.00
BIERE 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
CANNE SAUVAGE 15 CL BASE DE CANNE 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