· Tapas à Partager ·

La Cinquième — 22,00€
Poulet crunchy, tempura de crevettes, sauces maison

La Little Italy — 22,00€
Mozzarella burrata au pesto rosso, olives de Kalamata, Jambon blanc truffé, focaccia à l'huile d'olive

La Réserve — 19,00€
Houmous de pois chiche aux citrons confits, caviar de légumes, tapenade de betteraves, pinsa romana aux herbes

La planche des copains — 21,00€
Rillauds marinés à la moutarde, échine de cochon fumée de chez JA Gastronomie, coppa italienne, pickles de légumes

Les huîtres N°2 de la maison JOGUET - Producteur de l'île de Ré
6 pièces • 13,00€
12 pièces • 25,00€

· Entrées ·

Suggestion du Garde Manger - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise) — 9,00€

Pressé de cochon aux graines de moutarde, vinaigrette de viande, espuma pomme de terre, pickles de légumes — 11,00€

Fraîcheur de petits pois, crémeux ricotta à la menthe, gel griotte, huile herbacée à la roquette — 10,00€

Asperges du Val de Loire, oeuf parfait, crumble au charbon Bambou, crème de truffe — 12,00€

Gravlax de bar mariné, déclinaison de betteraves, huile infusée à la framboise — 12,00€

Foie gras parfumé au Layon, chutney échalotes - vinaigre de framboise, pain norvégien aux fruits de la Boulangerie O. Pothin, gel fruits rouges — 21,00€

· Salades ·

LA TERROIR — 22,00€
Salade, tomates, bruschetta Sainte Maure de Touraine - chutney d'échalotes, champignons persillés, pommes de terre grenailles, rillauds marinés à la moutarde, vinaigrette cidrée

LA DOLCE VITA — 21,00€
Fusillone, pesto rosso, poivrons confits, tomates, mozzarella burrata, roquette, olives de Kalamata, courgettes marinées, tuile de parmesan, pignons de pin

LA CAESAR DE LA RÉSERVE — 20,00€
Sucrines, tomates, croûtons, poulet Crunchy, sauce Caesar, courgettes marinées, oignons rouges, câpres, copeaux de parmesan

LA THAÏ — 23,00€
Riz rouge de Camargue, radis, tataki de boeuf mariné au sésame, sauce miso, condiment mangue, pastèque à la coriandre, pousses de soja, pois gourmands

· Plats ·

Inspiration du jour - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	18,00€
Filet de bar, sauce Anjou Rouge, lentilles façon petit salé au lard, oignons grelots	24,00€
Pavé de truite rôti, émulsion citronnée, mousseline de patates douces à la vanille, légumes de saison	25,00€
Filet de lotte de nos côtes, sauce curry au lait de coco, riz rouge à la coriandre, pousses de soja & petits pois, condiment mangue	29,00€
Tartare gourmet de la Réserve, pommes de terre grenailles aux herbes, sauce maison* Viande de boeuf ' La ferme des belles robes' 170 gr, sauce tartare à la french moutarde, échalotes, câpres, cornichons	22,00€
Onglet de Boeuf VBF, env. 200g, frites maison, sauce maison*	24,00€
Magret de canard en basse température, réduction aux fruits rouges, purée de pommes de terre, légumes de saison	26,00€
Paleron de veau confit, crème à l'ail, champignons persillés, brocolis fondants, carottes rôties	24,50€
Pavé de boeuf de 'la ferme des belles robes', crème de truffe, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	30,00€
LE BURGER DU QUAI Pain brioché artisanal au paprika, sauce BBQ, cheddar fumé, haché de boeuf ' La ferme des belles robes' 170 gr oignons rouges, poivrons rôtis, cornichons, frites maison, sauce maison*	22,00€
LE CIABATTA DE LA RÉSERVE Pain ciabatta à l'huile d'olive, pesto rosso, mozzarella burrata, poivrons confits, courgettes marinées, frites maison, sauce maison*	21,00€

* Nos sauces maison : sauce béarnaise, sauce BBQ, crème à l'ail, crème de truffe, sauce poivre vert

· Plats à Partager ·

L. Bone de boeuf maturé 'Race à viande', garnitures au choix, sauces maison* (poids disponibles sur ardoise)	74,00€ / KG
Pluma de cochon Rouge de Castille aux épices douces, env. 600gr, sauces maison*, pommes de terre grenailles aux herbes	49,00€ pour 2pers.

· Fromages ·

Trio de fromages affinés, gel fruits rouges
(Le Rouzé bleu, le Ronfleur, l'échat au fenugrec) — 10,00€

Ardoise à partager de quatre fromages affinés
(Le Rouzé bleu, le Ronfleur, l'échat au fenugrec, le Rouzon à la piautre) — Pour 2 • 16,00€ / Pour 4 • 30,00€

Les fromages à la carte proviennent de la ferme du Bois Rouzé à Beaucouzé. Agriculteurs et fromagers affineurs, ils proposent des produits fermiers au lait cru de leurs vaches:

- Le Rouzé bleu ' Crémeux et pâte persillée'
- Le Ronfleur 'Pâte molle bucolique avec un mélange de fleurs et de miel'
- L'échat au fenugrec 'tomme douce et moelleuse à la pâte préssée parfumée au fenugrec'
- Le Rouzon à la piautre ' fromage de caractère brossée à la bière de la Brasserie de la Menitré'

· Gourmandises ·

Gourmandise du pâtissier - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise) — 9,00€

LE FINGER AFTER EIGHT — 10,00€
Mousse menthe poivrée, crémeux Menthe - Pastille, biscuit croustillant au chocolat Oqo 73%

LE GALET ANGEVIN — 12,00€
Sablé breton, mousse vanille Bourbon, confit orange au Cointreau, Quernons d'Ardoise, gel orange sanguine

LA TARTELETTE FRUITS ROUGES - SICHUAN — 11,00€
Pâte sucrée au thé matcha, confit fruits rouges, ganache montée au poivre de Sichuan, fruits de saison

LE DÔME YUZU - SÉSAME NOIR — 12,00€
Crémeux sésame noir, mousse Yuzu, insert citron - basilic, biscuit streusel au sésame, gel yuzu

LE CAFÉ & SES MIGNARDISES — 11,00€

L'AMATIKA
Pâte végétale, ganache montée au chocolat Amatika 46%, confit cerise noire au thé Earl Grey, gel griotte — 11,00€

Caramel ou chocolat liégeois de La Réserve — 10,00€

· Glaces et Sorbets ·

COUPE 1BOULE : 2,80€
COUPE 2 BOULES : 5,20€
COUPE 3 BOULES : 7,60€

SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON : 2,00€
CHANTILLY MAISON : 2,50€

SAUCE CHOCOLAT MAISON : 2,50€
SUPP ALCOOL : 4,00€

VANILLE BOURBON
CHOCOLAT NOIR
CAFÉ
CITRON VERT
POIRE

FRAMBOISE
MENTHE-CHOCOLAT
FRAISE
CITRON - BASILIC
YUZU

CARAMEL BEURRE SALÉ
ABRICOT
FRUITS DE LA PASSION
MENTHE-PASTILLE

Ardoise de la Réserve

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI
(uniquement le midi)
Hors week-end et jours fériés

Entrée, Plat ou Plat, Dessert
• 24,00€ •

Entrée, Plat, Dessert
• 29,00€ •

SUGGESTION DU GARDE-MANGER

INSPIRATION DU JOUR

GOURMANDISE DU PÂTISSIER

Menu Enfant . 12€

Steak haché, frites maison

Ou

Poulet Crunchy, mousseline de patates douces

Mi-cuit au chocolat, caramel au beurre salé

Ou

Glace 2 boules au choix

Boisson au choix :
Jus de pomme, Thé glacé pêche ou citron,
Coca Cola, Sirop à l'eau ou Diabolo

Menu du Quai . 37€

Fraîcheur de petits pois, crémeux ricotta à la menthe, gel griotte, huile herbacée à la roquette

Ou

Pressé de cochon aux graines de moutarde, vinaigrette de viande, espuma pomme de terre, pickles de légumes

Filet de bar, sauce Anjou Rouge, lentilles façon petit salé au lard, oignons grelots

Ou

Paleron de veau confit, crème à l'ail, champignons persillés, brocolis fondants, carottes rôties

LE FINGER AFTER EIGHT

Mousse menthe poivrée, crémeux Menthe-Pastille, biscuit croustillant au chocolat Oqo 73%

Ou

LA TARTELETTE FRUITS ROUGES - SICHUAN

Pâte sucrée au thé matcha, confit fruits rouges ,ganache montée au poivre de Sichuan, fruits de saison

Menu découverte . 43€

Gravlax de bar mariné, déclinaison de betteraves, huile infusée à la framboise

Ou

Asperges du Val de Loire, oeuf parfait, crumble au charbon Bambou, crème de truffe

Pavé de truite rôti, émulsion citronnée, mousseline de patates douces à la vanille, légumes de saison

Ou

Magret de canard en basse température, réduction fruits rouges, légumes de saison, purée de pommes de terre

Trio de fromages affinés de la ferme du Bois Rouzé, gel fruits rouges

Ou

LE DÔME YUZU - SÉSAME NOIR

Crémeux sésame noir, mousse Yuzu, insert citron-basilic, biscuit streusel au sésame, gel yuzu

Ou

LE GALET ANGEVIN

Sablé breton, mousse vanille Bourbon, confit orange au Cointreau, Quernons d'Ardoise, gel orange sanguine

. Accords Mets et Vins .

En collaboration avec notre sommelière,
nous vous proposons un accord mets et vins :

" ACCORD TERROIR "
Sélection de 2 verres de vins de Loire

" ACCORD CARTE BLANCHE "
Sélection de 2 verres de vins Coup de coeur