

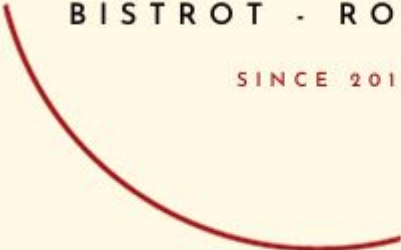


*Angers*

**L A R E S E R V E**

**BISTROT - ROOFTOP**

**SINCE 2017**



## . TAPAS A PARTAGER .

### LA CINQUIEME

Poulet crunchy, accras de poisson aux épices, sauce aigre douce

Gluten, poisson, oeufs, sulfites, lait, moutarde, céleri, soja

20,00 €

### L'ANJOU

Crèmeux d'Anjou rôti au chenin, rillauds marinés, sauce miel-moutarde, pain aux céréales O. Pothin

Gluten, moutarde, lait

20,00 €

### LA TANNERIE

Tataki de boeuf mariné, pluma de cochon snackée au sésame, sauce teryiaki

Sésame, sauce: soja, sulfites, gluten, traces d'oeufs, de lait et de céleri

23,00 €

### LA RESERVE

Gravlax de saumon Bømlo & crèmeux raifort, foie gras parfumé au layon, pain brioché O. Pothin

Lait, gluten, poisson, sulfites

28,00 €

### LE BAR A CHARCUTERIES (deux charcuteries au choix)

Coppa, Pancetta, Serrano, Chorizon Ibérique

Beurre demi-sel : lait

150 gr • 14,00 €

300 gr • 27,00 €

## . ENTREES .

Velouté aux champignons, crème au lard, pleurotes persillées de la maison Penrose

Gluten, poisson, oeufs, sulfites, lait, moutarde, céleri, soja

10,00 €

Suggestion du Garde Manger - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)

Selon composition

9,00 €

Gravlax de saumon Bømlo aux herbes fraîches, crèmeux raifort, gel chartreuse

Poisson, sulfites, lait

12,00 €

Courges en deux textures, gel orange sanguine, crémet d'Anjou version salé

Oeufs, sulfites, lait, gluten

11,00 €

Joues de porc confites dans l'idée d'un chou farci, sauce à l'Anjou rouge, pickles de carottes

Sulfites, moutarde, traces d'oeufs, de lait, et de céleri

11,00 €

Foie gras parfumé au Layon, condiment mangue - oignons, pain brioché de la Boulangerie

O. Pothin, gel acidulé aux fruits de la passion

Gluten, sulfites,

19,00 €

## . PLATS .

Inspiration du jour - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise) <i>Selon composition</i>	18,00 €
Lieu jaune de nos côtes, beurre au yuzu, mousseline de panais à l'aneth, pickles de chou <i>Poisson, lait, sulfites</i>	23,00 €
Dos de cabillaud rôti, crème au chenin, raisins au Verjus, quinoa d'Anjou au parmesan <i>Poisson, lait, sulfites, traces d'oeufs, céleri, moutarde, gluten, soja, crustacés, mollusques</i>	25,00 €
Saint-jacques snackées à la plancha, crème chorizo, endives braisées, risotto crémeux, gel safrané <i>Poissons, crustacés, lait, sulfites</i>	28,00 €
LE PLAT VEGETARIEN	19,00 €
Mousseline de panais à l'aneth, beurre yuzu, légumes de saison, endives braisées, pickles de chou rouge <i>Lait, sulfites</i>	
Tartare gourmet de la Réserve, pommes de terre grenailles aux épices douces, sauce maison* Viande de boeuf 190g sauce tartare à la moutarde, oignons, cornichons <i>Lait, oeufs, sulfites, sauce: selon composition</i>	22,00 €
Onglet de Boeuf VBF, env. 200g, frites maison, sauce maison* <i>Sauces: selon composition</i>	23,00 €
Entrecôte de boeuf VBF, env. 330g, frites maison, sauce maison* <i>Sauces: selon composition</i>	30,00 €
Boeuf confit, sauce à l'Anjou rouge, légumes de saison au lard & pommes de terre grenailles <i>Lait, sulfites, traces de céleri, oeufs, gluten, moutarde</i>	23,00 €
Epaule d'agneau de 7 heures, jus corsé, légumes façon tajine, boulghour aux épices, condiment pois chiches - noix de cajou <i>Gluten, sulfites, fruits à coques, traces de céleri, oeufs, gluten, moutarde</i>	24,00 €
BURGER DU QUAI <i>Gluten, lait, oeufs, fruits à coques, moutarde, traces de céleri</i>	21,50 €
Pain brioché artisanal aux noisettes, tomme de brebis, crème au sirop d'érable, steak haché 190g, magret de canard fumé, chutney d'oignons au vinaigre de framboise, frites maison	

\*Nos **sauces maison** : sauce camembert au calvados, sauce béarnaise, crème au poivre, crème miel-moutarde, sauce chorizo

## . PLATS A PARTAGER .

Côte de boeuf 'Rouge des près' à partager, légumes de saison au lard, pommes de terre grenailles, sauces maison, <i>poids voir ardoise</i> <i>Lait, sulfites, sauces: selon composition</i>	75,00€ / KG
Pluma de cochon ibérique snackée, env. 600 gr, sauce aigre douce, frites maison <i>Sauce: sulfites, lait, moutarde, céleri, soja</i>	49,00€ / pour deux

## . SALADES .

LA CHENIN	20,00 €
Mesclun de jeunes pousses, tomates cerises, croûtons, croustillant de fromage à la Piautre de la ferme du Bois Rouzé, pommes de terre grenailles, rillauds marinés, vinaigrette miel - moutarde <i>Gluten, lait, moutarde</i>	
LA LIGNY	19,00 €
Quinoa d'Anjou mariné aux herbes, gravlax de saumon Bømlo, vinaigrette au Verjus, crémet d'Anjou version salé, raisins, tomates cerises, pickles de carottes <i>Lait, sulfites</i>	
LA TERROIR	22,00 €
Mesclun de jeunes pousses, tomates cerises, croûtons, magret de canard séché aux herbes, pleurotes persillées, foie gras parfumé au layon, vinaigrette cidrée à la moutarde <i>Gluten, fruits à coques, moutarde, lait, sulfites</i>	

## • FROMAGES •

Trio de fromages affinés, gel orange sanguine <i>(Le Rouzé bleu, le Ronfleur, l'Echat au Fenugrec)</i>	9,00 €
Ardoise à partager de quatre fromages affinés <i>(Le Rouzé bleu, le Ronfleur, l'Echat au Fenugrec, le Rouzon à la Piautre)</i>	Pour 2 pers. 16,00 €   Pour 4 pers. 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** 'Crèmeux et pâte persillée' Lait
- **Le Ronfleur** 'Pâte molle bucolique avec un mélange de fleurs et de miel' Lait
- **L'échat au Fenugrec** 'Tomme douce et moelleuse à la pâte pressée parfumée au Fenugrec' Lait
- **Le Rouzon à la Piautre** 'Fromage de caractère brossée à la bière de la Brasserie de la Menitré' Lait, sulfites

## • GOURMANDISES •

Nos desserts sont réalisés sur place par nos pâtisseries

Gourmandise du pâtissier - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	9,00 €
Le finger cacahuète - caramel Lait, oeufs, fruits à coques, soja, arachides, gluten Mousse cacahuète, insert caramel, biscuit streusel noix de pécan, cacahuètes craquantes	10,00 €
Le galet angevin Oeufs, lait, soja, sulfites, gluten Mousse vanille -Quernons d'Ardoise, biscuit madeleine aux oranges confites, gel aux agrumes	11,00 €
Le pain perdu à notre façon Oeufs, lait, gluten, traces: soja, arachides, fruits à coques Panettone de la boulangerie O. Pothin, glace crème d'Isigny, pommes caramélisées, gel pomme verte	10,00 €
Le dôme exotique aux fruits de la passion Oeufs, lait, soja, sulfites, gluten Mousse aux fruits de la passion, insert mangue - ananas, biscuit à la noix de coco, gel passion	11,00 €
Le café & ses mignardises Selon composition	11,00 €
Le dessert VG Oeufs, lait, fruits à coques, gluten Mousse façon Crémet d'Anjou, biscuit streusel noix de pécan, pommes caramélisées, gel pomme verte	9,50 €
Caramel ou chocolat liégeois de La Réserve	9,50 €

Nos assiettes glacées contiennent des oeufs, du lait, des traces de fruits à coques, soja, gluten et arachides

## • GLACES & SORBETS •

COUPE 1 BOULE :	2,50 €	COUPE 2 BOULES :	4,80 €	COUPE 3 BOULES :	7,00 €
CARAMEL BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT MAISON :	1,00 €				
CHANTILLY MAISON:	2,00 €	SUPP ALCOOL :	4,00 €		

VANILLE BOURBON  
CHOCOLAT NOIR  
CAFÉ  
CITRON VERT  
POIRE

FRAMBOISE  
MENTHE CHOCOLAT  
FRAISE  
CREME D'ISIGNY

CARAMEL BEURRE SALÉ  
NOISETTES  
MANGUE  
MENTHE-PASTILLE