

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, crémeux panais

Mi-cuit au chocolat, caramel au beurre salé

Ou

Glace 2 boules au choix

Boisson au choix :

Jus de pomme, Thè glacé pêche ou citron,

Coca Cola, Sirop à l'eau ou Diabolo

MENU DU QUAI

37€

Velouté de panais au beurre noisette, siphon au thym fumé, sauce vierge aux fruits rouges 

Ou

Gravlax de saumon mariné à l'aneth, crémeux betteraves, écume épinards, gel bergamote

Filet de merlu de nos côtes, crème de lard, lentilles vertes du Puy façon petit salé, carottes fanes

Ou

Volaille farcie aux champignons, crème truffée, champignons persillés, écrasé de pommes de terre aux herbes

LA TARTE TATIN REVISITÉE DE LA RÉSERVE

Pâte sucrée au romarin, confit pommes caramélisées, ganache montée chocolat blanc - baies roses, caramel au beurre salé

Ou

LE FINGER PISTACHE - GRIOTTE

Biscuit moelleux à la pistache, mousse à la pistache, insert griotte, gel cerise

MENU DÉCOUVERTE

43€

Tataki de thon en croûte de sésame, mayonnaise au wasabi, vinaigrette ponzu

Ou

Burrata, veau façon vitello, pesto verde au basilic, copeaux de parmesan

Dos de saumon rôti, sauce Bercy, huile cresson, déclinaison de betteraves, légumes primavera

Ou

Magret de canard en basse température, jus de viande réduit, mousseline de céleri

Trio de fromages affinés de la ferme du Bois

Rouze, gel fruits rouges

Ou

LE DÔME CHOCOLAT - YUZU

Biscuit capucine au cacao, mousse au chocolat Manjari 64%, insert Yuzu à la menthe, croustillant chocolat - citron

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. N'hésitez pas à demander des conseils sur notre cave.

" ACCORD TERROIR "

Sélection de 2 verres de vins de Loire

" ACCORD CARTE BLANCHE "

Sélection de 2 verres de vins Coup de cœur



APÉROT

LA CINQUIÈME 22,00€

Poulet crunchy, tempuras de crevettes,
sauces maisons

L'ANGEVINE 20,00€

Rillauds marinés, tomme d'Anjou, échine de
chez JA Gastronomie, fleuri du Bois Rouzé

LES HUÎTRES N°2 DE LA MAISON JOGUET

6 pièces 13,00€

12 pièces 25,00€

LA LITTLE ITALY 23,00€

Burrata, veau façon vitello, pesto
verde, olives de Kalamata,
tomates confites, pain focaccia

LA TANNERIE 25,00€

Fingers ribs de boeuf 'Black Angus'
confit, pluma de cochon Rouge
de Castille, sauce barbecue

ENTRÉES

Suggestion du Garde Manger - du lundi au vendredi (voir ardoise) 9,00€

Velouté de panais au beurre noisette, siphon au thym fumé, sauce vierge aux fruits rouges  11,00€

Tataki de thon en croûte de sésame, mayonnaise au wasabi, vinaigrette ponzu, radis de saison 14,00€

Burrata, veau façon vitello, pesto verde au basilic, olives de Kalamata, copeaux de parmesan 14,00€

Gravlax de saumon mariné à l'aneth, crémeux betteraves, écume épinards, gel bergamotte 13,00€

Foie gras parfumé au Layon, condiment rhubarbe, gel fruits rouges au poivre de Sichuan, pain norvégien aux fruits de la boulangerie O.Pothin 19,00€

SALADES ET TARTARE

LA CAESAR DE LA RÉSERVE 20,00€

Sucrines, tomates confites, croûtons, poulet crunchy, sauce Caesar, courgettes marinées,
oignons rouges, câpres, copeaux de parmesan

LA THAÏ 23,00€

Quinoa mariné aux herbes, tataki de thon au sésame, fraîcheur de légumes croquants,
mangue, radis de saison, sauce satay à la cacahuète

LA TERROIR 24,00€

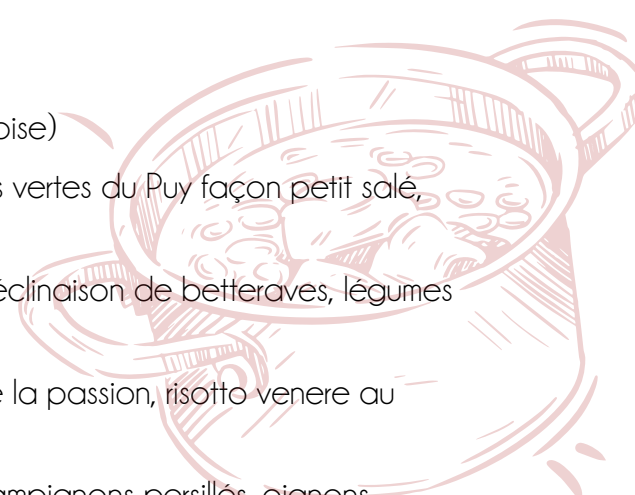
Salade, tomates confites, rillauds marinés à la moutarde, foie gras parfumé au Layon,
pommes rôties, champignons persillés, croûtons, vinaigrette cidrée

LE TARTARE DE LA RÉSERVE 24,00€

Viande de bœuf "La ferme des belles robes" 170 gr, sauce andalouse, olives de
Kalamata, fêta, tomates confites, échalotes, pommes de terre grenailles
au paprika, sauce maison*



PLATS

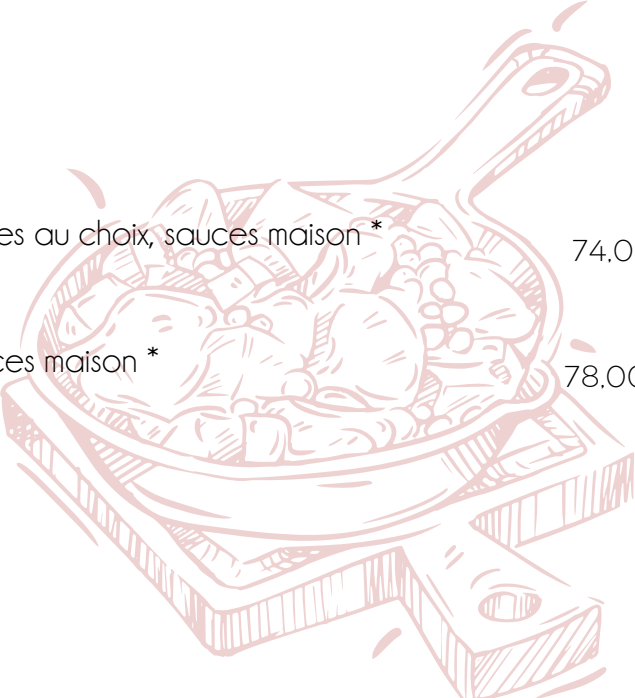


Inspiration du jour - du lundi au vendredi (voir ardoise)	18,00€
Filet de merlu de nos côtes, crème de lard, lentilles vertes du Puy façon petit salé, carottes fanes, oignons braisés	23,00€
Dos de saumon rôti, sauce Bercy, huile cresson, déclinaison de betteraves, légumes primavera	25,00€
Médaille de cabillaud, beurre blanc aux fruits de la passion, risotto venere au parmesan, fraîcheur de fenouil aux herbes	27,00€
Volaille farcie aux champignons, crème truffée, champignons persillés, oignons nouveaux, écrasé de pommes de terre aux herbes	26,00€
Grenadin de veau en croûte de sésame, réduction badiane - soja, gel acidulé au gingembre, crémeux panais, légumes aux saveurs d'Asie	28,00€
Magret de canard en basse température, jus de viande réduit, mousseline de céleri, betteraves rôties, pickles de fruits rouges	25,00€
Onglet de Boeuf VBF, env. 200g, frites maison, sauce maison	24,00€

BURGERS & CIE

LE BURGER ANGEVIN	23,00€
Pain brioché aux graines, haché de bœuf " La ferme des belles robes " 170 gr, sauce miel - moutarde, chutney d'oignons, tomme d'Anjou, pickles de pommes, frites maison, sauces maison*	
LA FOCACCIA DU QUAI 	21,00€
Pain focaccia à l'huile d'olive, pesto verde au basilic, burrata, courgettes marinées, piquillos, roquette, frites maison, sauces maison*	

COIN DES COPAINS



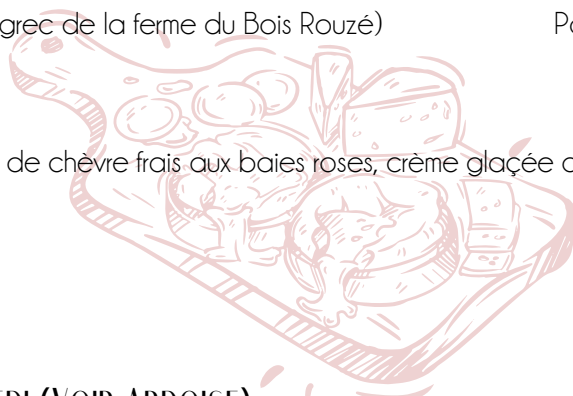
L. Bone de bœuf maturé " Race à viande", garnitures au choix, sauces maison *	74,00€/kg
Poids disponibles sur ardoise	
Côte de veau de Galice, garnitures au choix, sauces maison *	78,00€/kg
Poids disponibles sur ardoise	

*Nos sauces maison : sauce béarnaise, sauce barbecue, crème truffée, crème de lard, sauce andalouse

FROMAGES

Trio de fromages affinés, condiment fruits rouges au vinaigre balsamique 10,00€
(Le fleuri du Bois Rouzé, le Ronfleur, l'échat au fenugrec de la ferme du Bois Rouzé) Pour 2 • 16,00€

LE CHÈVRE DANS TOUS SES ÉTATS 12,00€
Cromesquis de Sainte-Maure de Touraine, nougat de chèvre frais aux baies roses, crème glacée au chèvre



GOURMANDISES

GOURMANDISE DU PÂTISSIER - DU LUNDI AU VENDREDI (VOIR ARDOISE) 9,00€

LA TARTE TATIN REVISITÉE DE LA RÉSERVE 12,00€
Pâte sucrée au romarin, confit pommes caramélisées, ganache montée chocolat blanc - baies roses, caramel au beurre salé, glace crème d'Isigny

LE GALET ANGEVIN 13,00€
Sablé breton, mousse vanille Bourbon, insert orange au Cointreau, Quernons d'Ardoise, gel orange sanguine

LE FINGER PISTACHE - GRIOTTE 12,00€
Biscuit moelleux à la pistache, mousse à la pistache, insert griotte, gel cerise

LE DÔME CHOCOLAT - YUZU 13,00€
Biscuit capucine au cacao, mousse au chocolat Manjari 64%, insert Yuzu à la menthe, croustillant chocolat - citron

LE CAFÉ ET SES MIGNARDISES 12,00€

LE NOUGAT GLACÉ ✓ 11,00€
Mousse façon nougat glacé au sirop d'érable, biscuit granola, condiment fruits rouges au vinaigre balsamique

GLACES ET SORBETS

CARAMEL OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA RÉSERVE 10,00€

COUPE 1 BOULE : 2,80€	COUPE 2 BOULES : 5,20€	COUPE 3 BOULES : 7,60€
SAUCE CHOCOLAT MAISON : 2,50€	CHANTILLY MAISON : 2,50€	SUPP ALCOOL : 4,00€
SAUCE CARAMEL MAISON : 2,50€		

VANILLE BOURBON
CHOCOLAT NOIR
CAFÉ
CITRON VERT
POIRE

FRAMBOISE
MENTHE-CHOCOLAT
FRAISE
CRÈME D'ISIGNY
CITRON - BASILIC

CARAMEL BEURRE SALÉ
VANILLE MACADAMIA
FRUITS DE LA PASSION
MENTHE-PASTILLE

