

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€

(MOINS DE 12 ANS)

Pavé de saumon, purée de patates douces

Ou

Poulet Crunchy, frites maison

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€

LA CREVETTE

Crevettes rôties, crème au curry, lentilles corail au lait de coco, sauce vierge à la mangue

Ou

LE COCHON

Pressé de cochon de chez JA Gastronomie, jus de viande, espuma pomme de terre - céleri

LE SAUMON

Pavé de saumon Bømlø, sauce marinière aux herbes, crémeux Dubarry à l'aneth, salicornes & choux de saison

Ou

LE CANARD

Demi magret de canard, crème de morilles, purée de patates douces, poêlée de champignons

LA POMME

Pommes caramélisées à la vanille, siphon caramel, crème glacée d'Isigny, crumble sarrasin, caramel beurre salé

Ou

LE CITRON

Tartelette au citron, lemon curd, meringue italienne, gel bergamote, sorbet citron vert

MENU DÉCOUVERTE

45€

L'OEUF

Crème de poireaux, oeuf parfait en basse température, croûtons, huile herbacée

Ou

LE FOIE GRAS

Foie gras du Quercy parfumé au Layon, chutney d'oignons au vinaigre de Xérès, gel pomme verte, pain brioché aux noisettes

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud, beurre aux épices, déclinaison de légumes racines, champignons, crumble noisettes

Ou

LE BOEUF

Paleron de boeuf confit, sauce vigneronne à l'Anjou Rouge, mousseline de céleri - pommes de terre, céleris rôtis

LA CERISE

Entremet au chocolat blanc, confit à la cerise, biscuit joconde au cacao, cerises au Kirsch, gel griotte

Ou

LE GALET ANGEVIN

Sablé breton, mousse à la vanille, insert pamplemousse au Cointreau, Quernons d'Ardoise, gel agrumes

• ACCORDS METS ET VINS •

En collaboration avec nos sommelières, nous vous proposons un accord mets et vins. N'hésitez pas à demander des conseils sur notre cave.

14€ • ACCORD TERROIR

Sélection de 2 verres de vins de Loire

16€ • ACCORD CARTE BLANCHE

Sélection de 2 verres de vins Coup de Cœur

APÉROT

RILLAUDS MARINÉS À LA MOUTARDE <i>Moutarde - ail</i>	14,00€
POULET CRUNCHY, SAUCE MAISON <i>Lait - œufs - gluten - ail</i>	15,00€
FALAFELS À LA LIBANAISE, HOUMOUS DE POIS CHICHES ✓ <i>Sésame - gluten - ail - fruits à coques - céleri - moutarde</i>	12,00€
ACCRAIS DE LÉGUMES AUX ÉPICES, SAUCE CRÉOLE <i>Gluten - ail</i>	13,50€

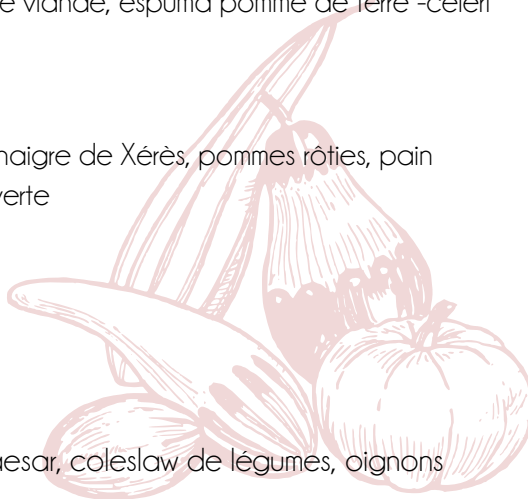
CROQUE-MONSIEUR MONTAGNARD <i>Gluten - lait - ail</i>	15,00€
LES PLATEAUX D'HUITRES Huitres N°2 de la maison JOGUET - Ile de Ré <i>Lait - crustacés - sulfites</i>	
6 pièces	13,00€
12 pièces	25,00€

ENTRÉES

L'OEUF Crème de poireaux, œuf parfait en basse température, caviar de truite, croûtons, huile herbacée <i>Ail - œufs - lait - poisson - gluten - moutarde - sulfites</i>	12,50€
LA CREVETTE Crevettes rôties, crème au curry, lentilles corail au lait de coco, sauce vierge à la mangue <i>Ail - crustacés</i>	14,00€
LE COCHON Pressé de cochon de chez JA Gastronomie, sauce gribiche, jus de viande, espuma pomme de terre - céleri <i>Ail - lait - œufs - sulfites - moutarde - gluten</i>	13,50€
LE FOIE GRAS Foie gras du Quercy parfumé au Layon, chutney d'oignons au vinaigre de Xérès, pommes rôties, pain brioché aux noisettes de la boulangerie O. Pothin, gel pomme verte <i>Gluten - sulfites - lait - moutarde - céleri - fruit à coques</i>	20,00€

SALADES ET TARTARE

LA CAESAR Poulet crunchy, sucres, tomates confites, croûtons, sauce Caesar, coleslaw de légumes, oignons rouges, graines de courges, copeaux de parmesan <i>Gluten - œufs - lait - ail - moutarde - sulfites</i>	21,00€
LA TANNERIE Salade, tomates confites, pommes de terre grenailles, rillauds marinés, pommes rôties, croustillant de morbier, oignons rouges, sauce miel-moutarde <i>Lait - gluten - ail - moutarde - sulfites</i>	20,00€
LA LIGNY ✓ Lentilles corail au lait de coco, falafels maison, sauce yaourt à la menthe, tortillas de blé croustillantes, tomates confites, oignons rouges, coleslaw de légumes, pois chiches au citron vert <i>Lait - ail - sésame - gluten</i>	20,00€
LE TARTARE DE LA RÉSERVE Viande de bœuf "La ferme des Belles Robes" 170 gr, sauce gribiche, oignons rouges, cornichons, câpres, pommes de terre grenailles confites <i>céleri / Sauce: œufs - moutarde - sulfites</i>	22,00€



LE SAUMON

Pavé de saumon Bømlø, sauce marinière aux herbes, crémeux Dubarry à l'aneth, salicornes & choux de saison

Paissan - lait - ail - sulfites - moutarde

24,00€

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud, beurre aux épices, déclinaison de légumes racines, champignons, crumble noisettes

Paissan - lait - ail - sulfites / Crumble : fruits à coques - gluten - arachide - lupin - graines de sésame

25,00€

LE POISSON DU MOMENT

Poisson du moment, crème de lard, morcilla ibérique, orzo crémeux au parmesan, oignons grelots

Paissan - lait - gluten - sulfites

29,00€

LE BOEUF

Paleron de boeuf confit, sauce vigneronne à l'Anjou Rouge, mousseline pomme de terre - céleri, sauce gribiche, céleris rôtis

Ail - céleri - lait - gluten - soja / Sauce: gribiche: moutarde - œufs - sulfites

28,00€

LE CANARD

Demi magret de canard, crème de morilles, purée de patates douces, poêlée de champignons, pommes rôties

Lait - sulfites - ail - céleri / Sauce: gluten - soja - moutarde

26,00€

L'ONGLET DE BOEUF

Onglet de boeuf VBF, 180-200g, frites maison, sauce maison*

Allergènes selon sauces

24,00€

BURGERS & CIE

LE BURGER DU QUAI

Pain brioiché de la Boulangerie O. Pothin, sauce miel-moutarde, brie de Meaux, haché de bœuf "La ferme des Belles Robes" 150 gr, chutney d'oignons au vinaigre de Xérès, pommes rôties, pickles de moutarde, frites maison, sauce au choix* Lait - œufs - gluten - ail - moutarde - sulfites / Allergènes selon sauces

22,00€

LE CINQUIÈME

Pain brioiché aux épices de la Boulangerie O. Pothin, sauce yaourt à la menthe, falafels à la libanaise, halloumi grillé, sucrides, oignons rouges, frites maison, sauce au choix*

Lait - gluten - œufs - coriandre / Allergènes selon sauces

20,00€

COIN DES COPAINS

LA PIÈCE DE BOEUF A PARTAGER

Pièce de Boeuf de "La ferme des Belles Robes" - JA Gastronomie, garnitures et sauces au choix *

Poids & prix disponibles sur ardoise

Allergènes selon sauces et garnitures

Voir Ardoise

LE CORDON BLEU À PARTAGER

Cordon bleu de volaille (env. 600 gr), comté, bacon fumé de boeuf, orzo gratiné au parmesan et sauces au choix*

Lait - gluten - ail / Allergènes selon sauces

69,00€ /
pour 2 pers.

*Nos sauces maison : sauce béarnaise, sauce miel-moutarde, crème de brie de Meaux

Garnitures au choix : frites maison, salade verte, pommes de terre grenailles aux épices, purée de patates douce, crémeux Dubarry à l'aneth, orzo crémeux au parmesan

FROMAGES



LE MORBIER

13,00€

Croustillant de morbier, pommes rôties, gel pomme verte, chutney d'oignons au vinaigre de Xérès, pousses de moutarde

Lait - fruits à coques - gluten

16,00€

SÉLECTION DE FROMAGES PAR XAVIER THURET

Gouda 1000 jours, tomme fermière aux fleurs, bleu Shropshire, fromage de brebis Claousou du Causse Méjean, confiture de cerise

Lait - moutarde



GOURMANDISES

LA POMME

12,00€

Pommes caramélisées à la vanille, siphon caramel, crème glacée d'Isigny, crumble sarrasin, caramel beurre salé

Lait - œufs - fruits à coques - gluten

LA CERISE

12,50€

Entremet au chocolat blanc, confit à la cerise, biscuit joconde au cacao, cerises au Kirsch, sorbet griotte

Lait - gluten - fruits à coques - œufs - soja / Gel : sésame - moutarde

LE GALET ANGEVIN

13,00€

Sablé breton, mousse à la vanille, insert pamplemousse au Cointreau, Quernons d'Ardoise, gel agrumes

Lait - gluten - fruits à coques - œufs - sulfites - soja / Gel : sésame - moutarde

LE CITRON

12,50€

Tartelette au citron, lemon curd, meringue italienne, gel bergamote, sorbet citron vert

Lait - œufs - gluten - fruits à coques / Gel : sésame - moutarde

LE RIZ AU LAIT

12,00€

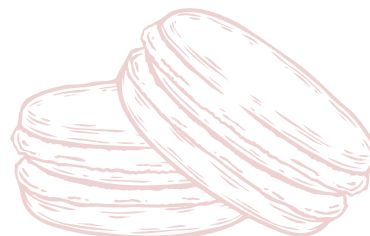
Riz au lait à la noix de coco, condiment exotique, sorbet fruits de la passion, gel mangue, tuile coco

Fruits à coques / Gel : sésame - moutarde

LE CAFÉ ET SES MIGNARDISES

12,50€

Lait - gluten - fruits à coques / Voir selon composition



GLACES ET SORBETS

LE CARAMEL OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA RÉSERVE

10,00€

Lait - œufs - gluten - fruits à coques

LA CARME

11,00€

Glace caramel, glace vanille, glace crème d'Isigny, pommes caramélisées, caramel beurre salé, chantilly

Lait - œufs - gluten

L'ANGEVINE

12,00€

Sorbet pamplemousse, glace vanille, glace Cointreau, Quernons d'Ardoise, crumble sarrasin, chantilly, gel agrumes

Lait - œufs - fruits à coques - gluten - soja / Gel : sésame - moutarde

SORBETS

Pamplemousse, framboise, fraise, fruit de la passion, poire, citron vert, menthe - pastille, cerise

CRÈMES GLACÉES

Vanille, chocolat noir, Cointreau, menthe - chocolat, caramel beurre salé, crème d'Isigny, café

COUPE 1 BOULE 2,80€

COUPE 3 BOULES 7,60€

CHANTILLY 2,50€

SAUCE CHOCOLAT 2,50€

COUPE 2 BOULES 5,20€

SUPP ALCOOL 4,00€

SAUCE CARAMEL 2,50€