

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 truite, mousseline de carottes

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€

LE GRAVLAX

Gravlax de truite à la betterave, sauce ponzu au saké, coleslaw de légumes au sésame

Ou

LE MELON

Gaspacho de melon au basilic thaï, siphon à la fête, speck fumé, pignons de pin

LE POISSON DU MOMENT

Poisson du moment, beurre nantais aux herbes, crémeux petits pois à la coriandre, pois gourmands, pak choï braisé

Ou

LA VOLAILLE

Pressé de volaille fermière, sauce poulette à l'estragon, mousseline de pommes de terre, légumes de saison

LE CRÉMET

Mousse façon Crémets d'Anjou, confit fraises à la menthe, sorbet fraises, crumble à l'amande

Ou

LA NOISETTE

Tartelette à la noisette, mousse citron, crémeux noisettes, croustillant praliné aux citrons confits, gel bergamote

MENU DÉCOUVERTE

45€

LA TOMATE

Carpaccio de tomates d'antan, crémeux burrata, éclats de pistaches, pesto, perles balsamiques

Ou

LE FOIE GRAS

Foie gras du Quercy parfumé au Porto, condiment rhubarbe, gel fruits rouges, pain brioché

LA TRUITE

Pavé de truite bretonne, sauce vierge à la mangue, mousseline de carotte au curry, pickles de carottes

Ou

LA PLUMA

Pluma de cochon ibérique, sauce chimichurri, caviar d'aubergines, poivrons rôtis, courgettes marinées, olives de Kalamata

LA PISTACHE

Biscuit viennois au thé matcha, praliné pistache, glace pistache, compotée framboise, siphon pistache

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 notre sommelière, 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

APÉROTTER

RILLAUDS AU SÉSAME, SAUCE PONZU	15,00€	CROQUE – MONSIEUR ITALIEN ✓	15,00€
<i>Sésame - gluten - ail - soja - sulfites</i>		<i>Gluten - ail - fruits à coques</i>	
POULET CRUNCHY, SAUCE MAISON	15,00€	LES PLATEAUX D'HUITRES	
<i>Lait - œufs - gluten - ail</i>		Huitres N°2 de la maison JOGUET - Ile de Ré	
FALAFELS À LA LIBANAISE, SAUCE YAOURT ✓	12,00€	<i>Lait - crustacés</i>	
<i>Sésame - lait - gluten - ail - fruits à coques</i>		6 pièces	13,00€
BURRATA, CRÉMEUX PETITS POIS, SPECK FUMÉ	13,00€	12 pièces	25,00€
<i>Lait - ail - fruits à coques - gluten</i>			

ENTRÉES

LA TOMATE ✓	12,50€
Carpaccio de tomates d'antan, crémeux burrata, éclats de pistaches, pesto, perles balsamiques	
<i>Ail - sulfites - œufs - lait - fruits à coques</i>	
LE GRAVLAX	14,00€
Gravlax de truite à la betterave, sauce ponzu au saké, coleslaw de légumes au sésame, tuile de riz	
<i>Ail - sésame - soja - poisson - sulfites - gluten</i>	
LE MELON	12,00€
Gaspacho de melon au basilic thaï, siphon à la fête, speck fumé, pignons de pin	
<i>Ail - lait</i>	
LE FOIE GRAS	20,00€
Foie gras du Quercy parfumé au Porto, condiment rhubarbe au poivre Timut, gel fruits rouges, pain brioché de la boulangerie O. Pothin	
<i>Gluten - sulfites - lait</i>	



SALADES ET TARTARE

LA CAESAR DE LA RÉSERVE	21,00€
Poulet crunchy, sucrides, tomates confites, croûtons, sauce Caesar, coleslaw de légumes, oignons rouges, graines de courges, copeaux de parmesan	
<i>Gluten - œufs - lait - ail</i>	
LA TANNERIE	20,00€
Salade, tomates confites, mozzarella burrata, pesto au basilic, légumes marinés, olives de kalamata, speck italien, croûtons, poivrons rôtis, pignons de pin	
<i>Lait - gluten</i>	
LA LIGNY ✓	20,00€
Quinoa aux herbes, falafels maison aux pois chiches, sauce yaourt au cumin, tortilla de blé croustillantes, tomates confites, fèves de soja, coleslaw de légumes	
<i>Soja - lait - ail - sésame - gluten</i>	
LE TARTARE DU MOMENT	22,00€
Viande de bœuf "La ferme des Belles Robes" 170 gr, oignons rouges, grenailles confites aux épices, assaisonnement selon inspiration du moment, sauce maison*	
<i>Selon assaisonnement</i>	

PLATS



LE POISSON DU MOMENT

Poisson du moment, beurre nantais aux herbes, crémeux petits pois à la coriandre, pois gourmands, pak choï braisé

Peissan - lait - ail - sulfites - céleri

24,00€

LA TRUITE

Pavé de truite bretonne, sauce vierge à la mangue, mousseline de carottes au curry, pickles de carottes

Peissan - lait - ail - sulfites

25,00€

LE THON

Tataki de thon rouge, sauce ponzu, fraîcheur de quinoa aux herbes, fèves, concombre, légumes croquants au sésame, citrons confits

Peissan - soja - sésame - ail - gluten

30,00€

LA PLUMA

Pluma de cochon ibérique à la plancha, sauce chimichurri, caviar d'aubergines, poivrons rôtis, courgettes marinées, olives de Kalamata

Ail - céleri -

28,00€

LA VOLAILLE

Pressé de volaille fermière, sauce poulette à l'estragon, mousseline de pommes de terre, échalotes confites, légumes de saison

Lait - sulfites - ail - céleri - sauce : gluten

25,00€

L'ONGLET DE BOEUF

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

Allergènes selon sauces

23,00€

BURGERS & CIE

LE BURGER DU QUAI

Pain brioché au piment d'Espelette de la Boulangerie O. Pothin, sauce andalouse, Ossau Iraty, haché de bœuf "La ferme des Belles Robes" 150 gr, oignons rouges, poivrons confits, frites maison, sauce maison*

Lait - œufs - gluten - ail - allergènes selon sauces

22,00€

LE CINQUIÈME

Pain noir brioché de la Boulangerie O. Pothin, sauce yaourt, saumon fumé artisanal, oignons rouges, concombre, roquette, frites maison, sauce maison*

Lait - gluten - œufs - poisson - 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 au choix, sauce maison*

Poids & prix disponibles sur ardoise

Allergènes selon sauces et garnitures

Voir Ardoise

LE CORDON BLEU À PARTAGER

Cordon bleu de volaille (env. 600 gr), scamorza, bacon fumé de boeuf, pesto, garnitures au choix, sauce au choix*

Lait - gluten - ail - allergènes selon sauces

69,00€ /
pour 2 pers.

*Nos sauces maison : sauce béarnaise, sauce andalouse, crème au poivre

Garnitures au choix : frites maison, salade verte, pommes de terre grenailles aux épices, quinoa aux herbes, crémeux petits pois, mousseline de pommes de terre

FROMAGES

L'OSSAU – IRATY

Ossau Iraty AOP affiné 4 mois, condiment rhubarbe, granola aux fruits secs

Lait - fruits à coques - gluten

11,00€

SÉLECTION DE FROMAGES PAR XAVIER THURET

Gouda 1000 jours, tomme fermière aux fleurs, bleu Shropshire, fromage de brebis affiné, confiture de cerise

Lait - Moutarde

16,00€



GOURMANDISES

LE CRÉMET

Mousse façon Crémet d'Anjou, confit fraises à la menthe, sorbet fraises, crumble à l'amande

Lait - œufs - fruits à coques - gluten

11,00€

LA NOISETTE

Tartelette à la noisette, mousse citron, crémeux noisettes, croustillant praliné aux citrons confits, gel bergamote

Lait - gluten - fruits à coques - œufs - soja - gel : sésame - moutarde

12,50€

LE GALET ANGEVIN

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

13,00€

LA PISTACHE

Biscuit viennois au thé matcha, praliné pistache, glace pistache, compotée framboise, mousse légère à la pistache

Lait - œufs - gluten - fruits à coques - soja

13,00€

LA PÊCHE

Pêches rôties, namelaka à la vanille, compotée framboise, sorbet pêche de vigne, gel framboise

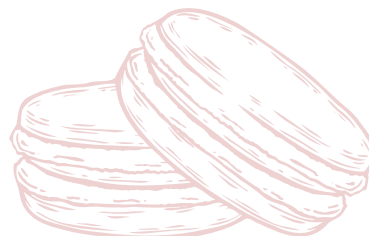
Fruits à coques - soja - gel : sésame - moutarde

11,00€

LE CAFÉ ET SES MIGNARDISES

Lait - gluten - fruits à coques - voir selon composition

12,00€



GLACES ET SORBETS

LE CARAMEL OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA RÉSERVE

Lait - œufs - gluten - fruits à coques

10,00€

LA CARME

Sorbet pêche de vigne, glace vanille, sorbet framboise, pêches rôties, chantilly, gel framboise

Lait - œufs - gluten

11,00€

L'ANGEVINE

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

Lait - œufs - fruits à coques - gluten - soja

12,00€

SORBETS

Pamplemousse, framboise, fraise, fruits de la passion, poire, citron vert, menthe - pastille, pêche de vigne

CRÈMES GLACÉES

Vanille, chocolat noir, Cointreau, menthe - chocolat, caramel beurre salé, pistache, 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€		