Ardoise De La Réserve

Servi du lundi au vendredi (uniquement le midi)

Hors weekends et jours fériés

Entrée, plat ou Plat, Dessert

24 €

Entrée, Plat, Dessert

29 €

Suggestion du Garde - manger

Inspiration du jour

Gourmandise du pâtissier

Menu Enfant

• 12,00 € •

Steak haché, frites maison

Ou

Poulet crunchy, caviar de courgettes

Mi-cuit au chocolat, caramel au beurre salé

Ou

Glace 2 boules au choix

Boisson au choix :

Jus de Fruits, Boissons fraîches Maison,

Coca Cola, Sirop à l'eau ou Diabolo

Menu Du Quai

• 37,00 € •

Gaspacho de melon, sorbet huile d'olive,

lomo fumé au piment d'Espelette

Ou

Fraicheur de tourteaux à la grenade, sauce vierge

aux herbes & quinoa d'Anjou

Dos de merlu de la Rochelle, beurre blanc à la salicorne,

brocolis fondants, pommes de terre grenailles de Noirmoutier

Ou

Pluma de porc ibérique, crème curry, courgettes en deux

textures, poivrons rôtis

La tarte au citron à notre façon

Crèmeux au citron, meringue mousseuse, biscuit sablé, gel citron - basilic

Ou

Sablé breton au sésame noir, fraises, mousse yaourt au citron vert,

gel fraise à la menthe

Menu Découverte

• 43,00 € •

Saumon fumé artisanal, houmous pois chiche aux

épices, radis, crème mentholée au cumin

Ou

Tomates d'antan, crémeux burrata à la pistache,

vinaigrette citronnée au basilic

Filet de bar rôti, beurre pistou aux tomates confites,

fregola sarda au parmesan & basilic

Ou

Suprême de volaille d'Arcoat, jus réduit au Coteaux

du Layon, quinoa d'Anjou à la menthe façon primavera

Trio de fromages affinés de la ferme du Bois

Rouzé, condiment fruits rouges

Ou

Dôme 'Passionnement chocolat'

Mousse chocolat Jvara 40%, crémeux chocolat Opalys 33%,

croustillant praliné, biscuit moelleux au cacao

Ou

Le Galet angevin

Mousse vanille, Quernons d'Ardoise, pain de gènes à l'amande,

réduction aux agrumes

. TAPAS A PARTAGER .

	ASSIETTE • 2 pers. •	ASSIETTE • 4 pers. •
LA CRUNCHY Poulet crunchy, accras de morue au piment, tempura de crevettes sauces maison	22,00 €	43,00 €
LA TANNERIE Tataki de thon au sésame, fraîcheur de tourteaux, saumon fumé artisanal, pain suédois, houmous de pois chiche aux épices	23,00 €	45,00 €
LA LITTLE ITALY Mozzarella Burrata, olives de Kalamata, Jambon Serrano, tapenade d'artichauts, tomates d'antan, pain aux céréales de La Boulangerie O. Pothin	21,00 €	41,00 €

. ENTREES .

Gaspacho de melon, sorbet huile d'olive, lomo fumé au piment d'Espelette	10,00 €
Suggestion du Garde Manger - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	9,00 €
Fraicheur de tourteaux à la grenade, sauce vierge aux herbes & quinoa d'Anjou	12,00 €
Saumon fumé artisanal, houmous pois chiche aux épices, radis, crème mentholée au cumin	13,00 €
Tomates d'antan, crémeux burrata à la pistache, vinaigrette citronnée au basilic	10,00 €
Foie gras parfumé au Layon, abricots rôtis, pain brioché de La Boulangerie O. Pothin, gel abricot au poivre de Sichuan	18,00 €

Prix nets

. PLATS .

Inspiration du jour - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	18,00 €
Filet de bar rôti, beurre pistou aux tomates confites, fregola sarda au parmesan & basilic	24,00 €
Dos de merlu de la Rochelle, beurre blanc à la salicorne, brocolis fondants, pommes de terre grenailles de Noirmoutier	23,00 €
Tataki de thon mariné façon bowl, sauce teriyaki au sésame, quinoa d'Anjou, tartare de pastèque à la coriandre, concombre, pousses de soja	24,00 €
LE PLAT VEGETARIEN Fregola sarda au parmesan, courgettes, beurre pistou aux tomates confites, poivrons rôtis, olives de Kalamata	19,00 €
Tartare Gourmet de la Réserve, pommes de terre grenailles aux herbes, sauce maison* Viande de boeuf 170g sauce 'French mustard' au miel, oignons, cornichons	22,00 €
Onglet de Boeuf VBF, env. 200g, frites maison, sauce maison*	23,00 €
Entrecôte de boeuf VBF, env. 330g, frites maison, sauce maison*	29,00 €
Pluma de porc ibérique, crème curry, courgettes en deux textures, poivrons rôtis	23,00 €
Suprême de volaille d'Arcoat, jus réduit au Coteaux du Layon, quinoa d'Anjou à la menthe façon primavera	25,00 €

BURGER DU QUAI
Pain brioché artisanal au paprika, cheddar fumé, sauce BBQ, steak haché 170g, oignons rouges, chutney de poivrons, frites maison, sauce maison*

CIABATTA DE LA RESERVE
Pain burger ciabatta à l'huile d'olive, pesto de pistache, mozzarella burrata, aubergines grillées, roquette, tomates confites, frites maison, sauce maison*

*Nos **saucés maison** : sauce bleu d'Auvergne, sauce béarnaise, crème au poivre, crème miel-moutarde, sauce barbecue, crème curry

. SALADES .

LA SALADE CAESAR Sucrines, tomates cerises, oeufs durs, croûtons, copeaux de parmesan, poivrons rôtis, filet poulet mariné, radis, sauce Caesar	19,00 €
LA SALADE DES CARMES Mesclun de jeunes pousses, tomates d'antan, mozzarella burrata, caviar d'artichauts, aubergines, olives de Kalamata pignons de pin, jambon Serrano affiné, vinaigrette au basilic	20,00 €
LA SALADE TERROIR Mesclun de jeunes pousses, tomates cerises, croûtons, rillauds marinés, raisins, pommes de terre grenailles confites, croustillant de fromage à la Piraute de la ferme du Bois Rouzé, vinaigrette miel - moutarde	20,00 €

Prix nets

. FROMAGES .

Trio de fromages affinés, condiment fruits rouges 10,00 €

(Le Rouzé bleu, le Ronfleur, l'échat à la tomate)

Ardoise à partager de quatre fromages affinés

(Le Rouzé bleu, le Ronfleur, l'échat à la tomate le Rouzon à la piautre)

Pour 2 pers. | Pour 4 pers.

21,00 € | 39,00 €

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

- **Le Rouzé bleu** 'Crèmeux et pâte persillée'

- **Le Ronfleur** 'Pâte molle bucolique avec un mélange de fleurs et de miel'

- **L'échat à la tomate** 'tomme douce et moelleuse à la pâte pressée aux tomates séchées & herbes de Provence'

- **Le Rouzon à la piautre** 'fromage de caractère broyée à la bière de la Brasserie de la Menitré'

. GOURMANDISES .

Nos desserts sont réalisés sur place par nos pâtisseries

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

La tarte au citron à notre façon 9,50 €

Crèmeux au citron, meringue mousseuse, biscuit sablé, gel Yuzu

Le Galet Angevin 11,00 €

Mousse vanille -Quernons d'Ardoise, pain de gènes à l'amande, réduction aux agrumes

Sablé breton au sésame noir, fraises, mousse yaourt au citron vert, gel fraise 10,00 €

à la menthe

Dôme 'Passionnement chocolat' 10,00 €

Mousse chocolat Jvara 40%, crémeux chocolat Opalys 33%, croustillant praliné, biscuit moelleux au cacao

Le café & ses mignardises 11,00 €

Le dessert VG 9,50 €

Mousse façon Crémets d'Anjou, biscuit sablé, gel abricot au basilic & abricots rôtis

. ASSIETTES GLACEES .

Paris-Brest version glacé, ganache montée à la noisette, gel gianduja 10,00 €

Caramel ou Chocolat liégeois de La Réserve 9,50 €

. 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

FRAMBOISE

MENTHE CHOCOLAT

FRAISE

CASSIS

CARAMEL BEURRE SALÉ

POIRE

MANQUE

MENTHE-PASTILLE

Prix nets