

• TAPAS A PARTAGER •

	ASSIETTE • 2 pers. •	ASSIETTE • 4 pers. •
LA CRUNCHY Poulet crunchy, accras de morue au piment, tempura de crevettes sauces maison <i>Gluten, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, moutarde, sésame, sulfites, crustacés</i>	22,00 €	43,00 €
LA TANNERIE Gambas snackées, sauce vierge, gravlax de maigre au citron vert, pain suédois pétales de saumon fumé, houmous noix de cajou - sésame <i>Gluten, poissons, sésame, sulfites, crustacés, fruits à coques</i>	21,00 €	41,00 €
L'ANJOU Rillauds marinés, fromage frais aux graines de cumin de la ferme du Bois Rouzé, asperges rôties, pain croustillant <i>Lait, gluten, sulfites (ail)</i>	20,00 €	39,00 €

• ENTREES •

Déclinaison de betteraves, fromage frais aux graines de cumin de la ferme du Bois Rouzé, réduction balsamique à la framboise <i>Lait, sulfites, ail</i>	10,00 €
Suggestion du Garde Manger - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	9,00 €
Gravlax de maigre au citron vert, tzatziki au concombre, gel mentholé au gin <i>Poissons, lait, sulfites</i>	12,00 €
Gambas snackées, ananas rôti, sauce vierge, houmous noix de cajou - sésame <i>Crustacés, sésame, fruits à coques, sulfites, ail</i>	12,00 €
Asperges rôties, pétales de saumon fumé, sauce béchamel à l'ail des ours, pickles de fenouil <i>Poissons, lait, sulfites</i>	11,00 €
Foie gras parfumé au Layon, gel Yuzu, condiment pomme à la fève tonka, pain brioché au cacao de la Boulangerie O. Pothin <i>Sulfites, gluten, oeufs, lait</i>	18,00 €

Prix nets

• PLATS •

Inspiration du jour - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	18,00 €
Maigre rôti, sauce Teriyaki, gomasio au sésame, riz bambou, légumes aux saveurs d'Asie <i>Poisson, soja, sésame, gluten et traces : oeufs, céleri, lait, moutarde</i>	24,00 €
Filet de bar mariné, beurre blanc aux agrumes, fenouil en deux textures, citrons confits au Cointreau <i>Poissons, lait, sulfites</i>	23,00 €
Saint-Jacques snackées, andouille de Guémené, pommes fondantes, céleris rôtis, crumble sarrasin, gel pomme verte, émulsion cidrée <i>Lait, crustacés, céleri, gluten, sulfites</i>	27,00 €
LE PLAT VEGETARIEN Riz bambou, carottes de notre région, beurre blanc aux agrumes, fenouils rôtis, oignons confits <i>Lait, gluten et traces : oeufs, céleri, lait, moutarde</i>	18,00 €
Tartare Gourmet à la truffe, pommes de terre grenailles aux herbes, sauce maison* <i>Viande de boeuf 170g sauce tartare à la truffe, oignons, cornichons Moutarde, sulfites, oeufs, lait</i>	21,00 €
Onglet de Boeuf VBF, env. 200g, frites maison, sauce maison*	23,00 €
Entrecôte de boeuf VBF, env. 330g, frites maison, sauce maison*	28,00 €
Pluma de porc française, crème chorizo, poivrons rôtis, oignons confits, mousseline de patates douces aux épices <i>Lait, sulfites</i>	22,00 €
Filet de veau en cuisson basse température, crème d'ail aux herbes, pommes de terre grenailles, variation de carottes de notre région <i>Lait, gluten, sulfites</i>	25,00 €
BURGER DU QUAI Pain brioché au sésame, cheddar fumé, sauce moutarde au miel, poitrine fumée, steak haché 170g, oignons rouges, pickles de cornichons, frites maison, sauce maison* <i>Lait, moutarde, gluten, sulfites, sésame, oeufs</i>	20,00 €
CIABATTA DE LA RESERVE Pain ciabatta artisanal à l'huile d'olive, pesto de pistache, mozzarella burrata, aubergines grillées, roquette, tartare de tomates confites, frites maison, sauce maison* <i>Lait, gluten, sulfites, ail</i>	19,00 €

*Nos **sauces maison** : béarnaise (*sulfites, oeufs, lait*), échalote à l'Anjou rouge et crème poivre (*sulfites, lait et traces : céleri, oeufs, moutarde, soja, gluten*), miel-moutarde (*lait, moutarde, sulfites*), barbecue (*sulfites, moutarde*), crème d'ail aux herbes (*lait, gluten, sulfites*)

• SALADES •

LA SALADE CAESAR Sucrines, tomates cerises, oeufs durs, croûtons, copeaux de parmesan, poivrons rôtis, filet poulet mariné, radis, sauce Caesar <i>Gluten, lait, oeufs, sulfites, ail</i>	19,00 €
LA SALADE DES CARMES Mesclun de jeunes pousses, tomates cerises, mozzarella burrata, caviar d'artichauts - aubergines, pesto de pistaches, pignons de pin, jambon Serrano affiné légumes grillés à l'huile d'olive <i>Lait, fruits à coques, moutarde, sulfites, ail</i>	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 Piautre de la ferme du Bois Rouzé, vinaigrette miel - moutarde <i>Gluten, lait, moutarde, sulfites, ail</i>	20,00 €

Prix nets

• FROMAGES •

Trio de fromages affinés, condiment fruits rouges (Le Rouzé bleu, le Ronfleur, l'échat au poivre)	10,00 €
Ardoise à partager de quatre fromages affinés (Le Rouzé bleu, le Ronfleur, l'échat au poivre, le Rouzon à la piautre)	Pour 2 pers. 21,00 € Pour 4 pers. 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 au poivre** 'tomme douce & moelleuse à la pâte pressée avec un mélange de baies roses et de poivre de Madagascar'
- **Le Rouzon à la piautre** 'fromage de caractère broyée à la bière de la Brasserie de la Menitré'

Nos ardoises de fromages contiennent des condiments fruits secs (fruits à coques) et un mesclun de salade (moutarde).

• GOURMANDISES •

Nos desserts sont réalisés sur place par nos pâtisseries

Gourmandise du pâtissier - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	9,00 €
La tartine au citron à notre façon Crèmeux au citron, meringue mousseuse, biscuit sablé, gel citron - basilic <i>Oeufs, gluten, fruits à coques, lait</i>	9,50 €
Le Galet Angevin <i>Oeufs, lait, gluten, fruits à coques, soja, sulfites, gluten</i> Mousse vanille - Quernons d'Ardoise, pain de gènes à l'amande, réduction aux agrumes	11,00 €
Finger au chocolat Komuntu 80%, crèmeux aux fruits de la passion, biscuit croustillant aux noisettes <i>Fruits à coques, lait, gluten, oeufs, soja</i>	11,00 €
Blanc-manger à la noix de coco, tartare de fruits exotiques, crumble cacao, gel pina colada, sorbet mangue <i>Gluten, lait (sorbet : lait, oeuf, fruits à coques, gluten, soja, arachides)</i>	9,90 €
Le café & ses mignardises (<i>selon composition</i>)	11,00 €
Le dessert VG Mousse façon Crémé d'Anjou, biscuit sablé, gel framboise & poires fondantes <i>Lait, gluten, fruits à coques, oeufs</i>	9,50 €

• ASSIETTES GLACEES •

Paris-Brest version glacé, ganache montée à la noisette, gel gianduja	11,00 €
Caramel ou Chocolat liégeois de La Réserve	9,50 €

Nos assiettes glacées peuvent contenir des oeufs, soja, lait, fruits à coques, gluten et des traces d'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	FRAMBOISE	CARAMEL BEURRE SALÉ
CHOCOLAT NOIR	MENTHE CHOCOLAT	POIRE
CAFÉ	FRAISE	MANGUE
CITRON VERT	CASSIS	MENTHE-PASTILLE

Nos glaces et sorbets peuvent contenir du lait, oeufs, fruits à coques, gluten, soja et arachides.

Prix nets