

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, crémeux de betteraves

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 CANARD

Pressé de canard confit, jus réduit, houmous de patates douces aux épices

Ou

LE CHOUX-FLEUR

Velouté de choux-fleur au lait de coco, sommités rôties aux épices, huile herbacée

LE POISSON DU MOMENT

Poisson du moment, sauce au curry vert, crémeux brocolis à la coriandre, pois gourmands, pak choï braisé

Ou

LE COCHON

Échine de cochon confite Rouge de Castille, sauce teriyaki, fèves de soja, quinoa mariné aux herbes

LE CRÉMET

Mousse façon Crémets d'Anjou, confit poire à la liqueur Amarande Giffard, sorbet poire, crumble à l'amande

Ou

LE CHOCOLAT

Tartelette au cacao, mousse chocolat 55%, crémeux café, croustillant chocolat, gel au café

MENU DÉCOUVERTE

45€

L'ASPERGE

Asperges rôties de la région, espuma au comté, chorizo ibérique, tuile au comté

Ou

LE FOIE GRAS

Foie gras parfumé au Calvados, condiment pomme verte au poivre Timut, pain aux noisettes

LE SAUMON

Pavé de saumon Bömlö, réduction acidulée à la framboise, déclinaison de betteraves, carottes violettes

Ou

LA VOLAILLE

Pressé de volaille, jus réduit, mousseline de pommes de terre à la truffe, champignons de saison

LA PISTACHE

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

RILLAUDS AU SÉSAME, SAUCE SOJA <i>Soja - sésame</i>	15,00€
POULET CRUNCHY, SAUCE MAISON <i>Lait - œufs - gluten - ail</i>	15,00€
FALAFELS À LA LIBANAISE, SAUCE YAOURT ✓ <i>Sésame - lait - gluten - ail - fruits à coques</i>	12,00€
PÂTÉ EN CROÛTE DE CHEZ JA GASTRONOMIE <i>Gluten - œufs - ail - sulfites - moutarde</i>	16,00€

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE <i>Lait - gluten</i>	15,00€
LES PLATEAUX D'HUITRES Huitres N°2 de la maison JOGUET - Ile de Ré <i>Lait - crustacés</i>	
6 pièces	13,00€
12 pièces	25,00€

ENTRÉES

L'ASPERGE Asperges rôties de la région, espuma au comté, chorizo ibérique, tuile au comté <i>Lait - ail - sulfites - moutarde</i>	12,00€
LE CANARD Pressé de canard confit, jus réduit, houmous de patates douces aux épices, tuile aux graines <i>Ail - sésame - fruits à coques - tuile : lait - sésame - gluten</i>	13,00€
LE CHOUX-FLEUR ✓ Velouté de choux-fleur au lait de coco, sommités rôties aux épices, huile herbacée <i>Ail</i>	12,00€
LE FOIE GRAS Foie gras du Quercy parfumé au Calvados, condiment pomme verte au poivre Timut, pain aux noisettes de la boulangerie O. Pothin <i>Gluten - sulfites - fruits à coques</i>	20,00€

SALADES ET TARTARE

LA CAESAR DE LA RÉSERVE Poulet crunchy, sucrides, tomates confites, croûtons, sauce Caesar, légumes marinés, oignons rouges, graines de courges, copeaux de parmesan, radis de saison <i>Gluten - œufs - lait - ail</i>	20,00€
LA TERROIR Rillauds marinés, salade, tomates confites, pommes rôties, croustillant de reblochon, potatoes, croûtons, champignons de saison, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne <i>Moutarde - ail - lait - gluten - soja - sésame</i>	23,00€
LA LIGNY ✓ Quinoa aux herbes, falafels maison aux pois chiche, sauce yaourt au cumin, tortilla de blé croustillantes, tomates confites, fèves de soja, coleslaw de légumes, radis de saison <i>Soja - lait - ail - sésame - gluten : tortilla de blé</i>	20,00€
LE TARTARE DU MOMENT Viande de bœuf "La ferme des Belles Robes" 170 gr, oignons rouges, potatoes maison aux épices, assaisonnement selon inspiration du moment, sauce maison* <i>Selon assaisonnement</i>	22,00€



PLATS



LE POISSON DU MOMENT

Poisson du moment, sauce au curry vert, crémeux brocolis à la coriandre, pois gourmands, pak choï braisé

Peisson - lait - crustacés - ail - sulfites - soja

24,00€

LE SAUMON

Pavé de saumon Bömlo, réduction acidulée à la framboise, déclinaison de betteraves, carottes violettes, pickles d'oignons

Peisson - lait - crustacés - ail

26,00€

LA SAINT-JACQUES

Saint-jacques snackées, sauce salsa au piment d'Espelette, mousseline de céleri au paprika fumé, chorizo ibérique, Ossau Iraty

Crustacés - lait - ail - céleri

32,00€

LE COCHON

Échine de cochon confite Rouge de Castille, sauce teriyaki, quinoa mariné aux herbes, fèves de soja, vermicelles de riz crispy

Soja - sésame - ail - gluten - céleri - sulfites

24,00€

LA VOLAILLE

Pressé de volaille, jus réduit, mousseline de pommes de terre à la truffe, champignons de saison, échalottes confites

Lait - sulfites - ail - céleri

26,00€

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 rustique au poivre de la Boulangerie O. Pothin, haché de bœuf "La ferme des Belles Robes" 150 gr, crème au poivre, comté AOP, pickles d'oignons rouges, frites maison, sauce maison*

Lait - gluten - ail - allergènes selon sauces

23,00€

LE CINQUIÈME

Pain brioché aux noix de la Boulangerie O. Pothin, crème miel-moutarde, Ossau Iraty, canard confit, oignons, laitue iceberg, frites maison, sauce maison*

Lait - gluten - fruits à coques - œufs - moutarde - allergènes selon sauces

22,00€

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

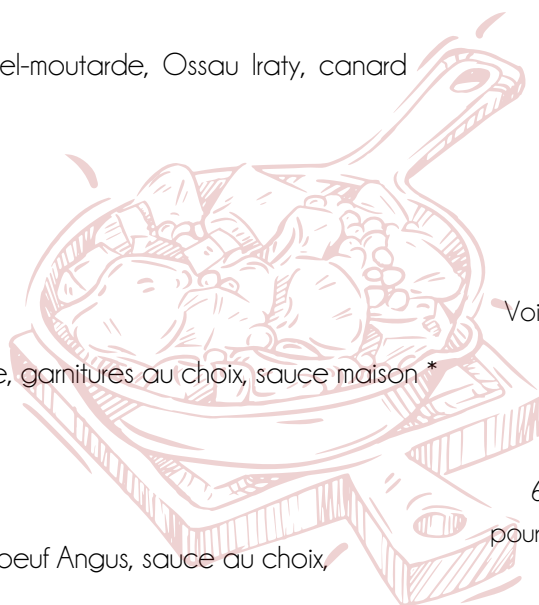
LE CORDON BLEU À PARTAGER

Cordon bleu de volaille (env. 600 gr), comté, bacon fumé de boeuf Angus, sauce au choix, mousseline de pommes de terre à la truffe

Lait - gluten - allergènes selon sauces

Voir Ardoise

69,00€ /
pour 2 pers.



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

Garnitures au choix: frites maison, salade verte, pommes de terre grenailles aux épices, quinoa aux herbes, crémeux de céleri au paprika, mousseline de pommes de terre à la truffe

FROMAGES



L'OSSAU – IRATY

Ossau Iraty AOP affiné 4 mois, marmelade de cerise noire, granola aux fruits secs

Lait - fruits à coques - gluten

11,00€

LE REBLOCHON

Croustillant de reblochon, espuma reblochon, condiment pomme verte, crème glacée au reblochon, jeunes pousses, gel génépi

Lait - fruits à coques - gluten - sulfites - œufs

12,00€



GOURMANDISES

LE CRÉMET

Mousse façon Crémets d'Anjou, confit poire à la liqueur Amarande Ciffard, sorbet poire, crumble à l'amande

Lait - œufs - sulfites - fruits à coques - gluten

11,00€

LE CHOCOLAT

Tartelette au cacao, mousse chocolat 55%, crémeux café, croustillant chocolat, gel au café

Lait - gluten - fruits à coques - œufs - soja - sulfites

12,00€

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

13,00€

LA PISTACHE

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

Lait - œufs - gluten - fruits à coques - soja

13,00€

LA NOIX DE COCO

Banana bread, chantilly coco, tartare de fruits exotiques, sorbet noix de coco, gel mangue à la vanille

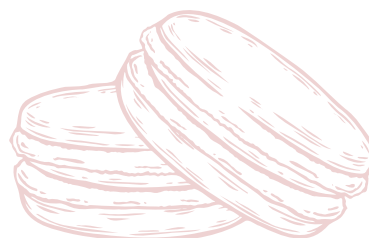
(Sans gluten - sans lactose)

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 fruits de la passion, glace vanille, sorbet noix de coco, tartare de fruits exotiques, chantilly, gel mangue

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, noix de coco

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€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,30 €
Décaféine	2,50 €
Café noisette	2,40 €
Grand café	4,50 €
Café crème	3,30 €
Grand café crème	5,50 €
Cappuccino	5,70 €



Café viennois	5,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat viennois	5,30 €
Thé	4,00 €
Thé marocain	4,90 €
Infusion	4,00 €

COCKTAILS CHAUDS

Latte macchiato vanille & cerise	6,50 €
Latte macchiato mocha	6,50 €
(Le latte macchiato est une boisson chaude réalisée à partir d'un espresso, de lait chaud et de mousse de lait)	
Irish coffee (Whisky Irlandais, café et chantilly)	9,50 €
Café angevin (Cointreau Noir, café et chantilly)	9,50 €
Gwada coffee (Rhum Guadeloupéen, café et chantilly)	9,50 €

