



MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

27€ TTC

HORS VENDREDI
SOIR, SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

FORMULE MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

22€ TTC

HORS SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

Tomates rôties et mozzarella sur tarte fine,
servie tiède, relevée au pesto

OU

Nage d'églefin rafraîchie aux agrumes,
crème aigrelette doucement acidulée

PLATS

Filet de Lieu noir cuit vapeur aux moules,
crème de vin blanc, poêlée estivale

OU

Bavette de "Cochon Français", sauce Chimichurri,
patate douce, pomme de terre grenailles

DESSERTS

Croustillant de camembert chaud,
roquette et vinaigrette à l'ail doux

OU

Nougat glacé "des Terrasses" à la croquante,
coulis de fruits rouges

OU

Crème brûlée spéculoos, brisures au beurre salé

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

TOUTES NOS VIANDES SONT DE PROVENANCE FRANÇAISE,
LE POISSON DE NOS CÔTES OU ATLANTIQUE NORD



MENU BISTRONOME

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

38€ TTC

FORMULE MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

32€ TTC

ENTRÉES

Gravlax de Saumon à l'aneth et poivre de timut,

Feta "AOP" marinés aux herbes fraîches

OU

Crevettes pochées à la graine de sésame,

gaspacho de tomates "coeur de bœuf" et citron vert

OU

Rosace de melon charentais, fondant de foie de volaille,

coulis de vinaigre balsamique blanc

PLATS

Dos de cabillaud rôti au chorizo doux

velouté de poivrons rouges, fondue de courgette couleur

OU

Magret de canard braisé aux quatre épices,

jus de cuisson lié à la moutarde, petits légumes de saison

OU

Onglet de Bœuf Français sur la plancha,

traditionnelle fondue d'échalotes, frites à la graisse de boeuf

DESSERTS

Notre Sélection de trois Fromages affinés,

par le Maître Affineur Xavier Thuret

OU

Chaud-Froid d'abricots caramélisés, sabayon léger,

Crème Glacée à la gousse de vanille,

OU

Feuillantine de fraises françaises,

mascarpone à la fraise

OU

Crèmeux Chocolat noir, rose des sables croustillante,

lait parfumé à la menthe

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

TOUTES NOS VIANDES SONT DE PROVENANCE FRANÇAISE
LE POISSON DE NOS CÔTES OU ATLANTIQUE NORD





MENU ENFANTS

- 12 ANS

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

15€ TTC

ENTRÉES

Rillettes de sardines

OU

Tarte fine de tomates rôties et mozzarella

PLATS

Fish & Chips Maison

OU

Pièce de Boeuf Français et son jus

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la Graisse de Bœuf

DESSERTS

Gratin d'abricots caramélisés

OU

Coupe de Glace

(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc)

NOTRE CARTE



Pour Commencer...

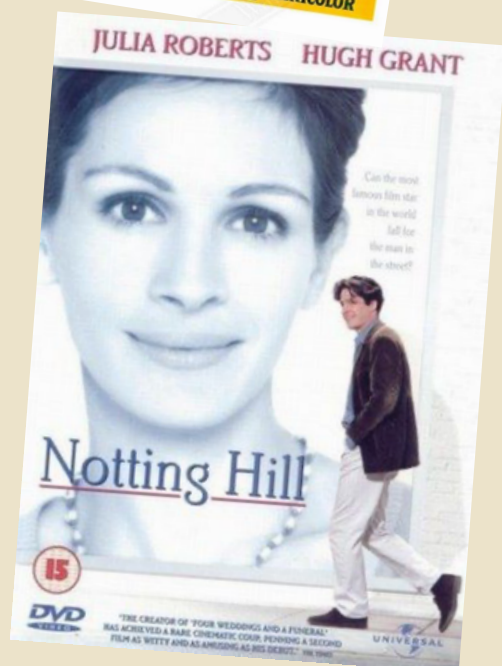
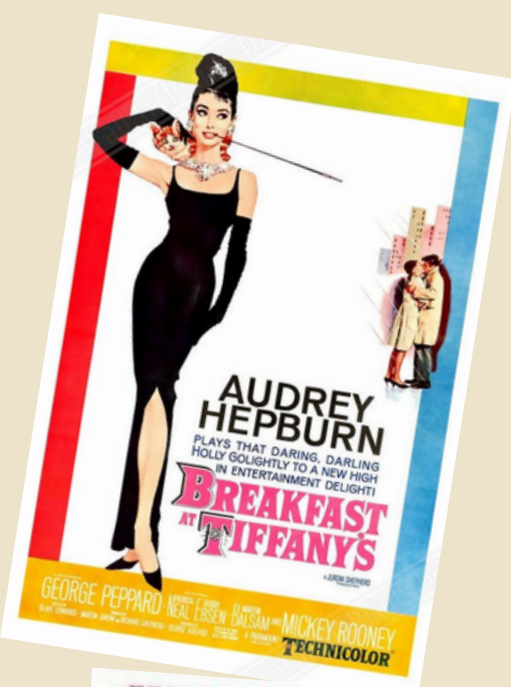
Tomates rôties et mozzarella, sur tarte fine servie tiède, relevée au pesto	12 €
Nage d'églefin rafraîchi aux agrumes, crème aigrette doucement acidulée	12 €
Gravlax de saumon à l'aneth et poivre de timut, Feta "AOP" marinés aux herbes fraîches	18 €
Crevettes pochées à la graine de sésame, Gaspacho de tomates "coeur de boeuf" et citron vert	18 €
Rosace de melon Charentais, fondue de foie de volaille, coulis de vinaigre balsamique blanc	18 €

De la Mer...

Salade du Pêcheur	22 €
<i>Blanc mangé de Sardines, Saumon mariné, Eglefin vinaigrette, Moules, Crevettes</i>	
Filet de lieu noir cuit vapeur aux moules, crème de vin blanc, poêlée estivale	22 €
Dos de cabillaud rôti au chorizo doux, velouté de poivrons rouges, fondue de courgette couleur	26 €

A la Terre...

Salade du Terroir	22 €
<i>Rillauds d'Anjou à l'Oignon rouge, Terrine de Foie de Volaille, Tomme Angevine, Chèvre frais, Champignons de Saumur</i>	
Bavette de "cochon français" sauce Chimichurri, Patate douce, pomme de terre grenailles	22 €
Magret de canard braisé aux quatre épices, Jus de cuisson lié à la moutarde, petits légumes de saison	25 €
Onglet de boeuf Français sur la plancha, Traditionnelle fondue d'échalotes, frites à la graisse de boeuf	28 €
Plat Végétarien, Légumes locaux en fonction des Saisons	19 €



DESSERTS

Si vous aimez le Fromage!

**Croustillant de camembert chaud,
roquette et vinaigrette à l'ail doux**

7 €

**Sélection de trois Fromages Affinés
par le Maître Affineur Xavier Thuret**

9 €

Sélection de cinq Fromages Affinés Xavier Thuret

12 €

Notre Happy Ending!



**Nougat glacé "des Terrasses" à la croquante,
coulis de fruits rouges**

9 €

Crème brûlée spéculoos, brisures au beurre salé

9 €

**Chaud-Froid d'abricots Caramélisés, sabayon léger,
Crème Glacée à la gousse de vanille**

11 €

**Feuillantine de fraises françaises,
mascarpone à la fraise**

12 €

**Crèmeux chocolat noir, rose des sables croustillante,
lait parfumé à la menthe**

12 €