



36€90

40€90
avec fromage

DOUCEUR & PLAISIR

Assiette gourmande terre et mer : foie gras, magret, saumon fumé et,
croustillant de langoustine



Tournedos de bœuf grillée
pomme pont neuf et sauce béarnaise

OU

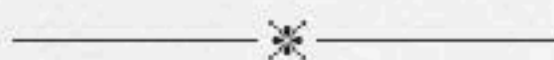
Noix de st Jacques simplement rôties
dans leurs coquille au beurre d'escargot, assortiment de légumes



Assiette de 3 fromages du terroir

OU

Petits nems au galet de la Loire, salade mélangée



Assiette de dégustation 4 desserts du Chef

Menu

DELICES & SAVEURS

29€90

entrée
plat
fromage ou dessert

Saumon fumé maison,
brioche toastée et espuma à l'estragon

OU

Bouchée à la reine tradition :
ris de veau, champignons et sauce suprême



Filet de carrelet farci au gambas et citron vert

OU

Jarret de veau sur os cuit tout doucement,
jus réduit au romarin, poêlée de champignons



34€90

entrée
plat
fromage
dessert

Assiette de 3 fromages du terroir

OU

Petits nems au Galet de Loire,
salade mélangée



Tulipe de glace et sorbet maison

OU

Dôme chocolat noisette,
cœur coulant praliné

Nos menus sont servis entre 12h00 et 14h00 et 19h00 et 21h30

Afin de vous assurer un service optimal,
nous vous remercions de passer l'intégralité de votre commande en début de repas.



LA CARTE

Nos menus sont servis entre 12h00 et 14h00 et 19h00 et 21h30
Afin de vous assurer un service optimal,
nous vous remercions de passer l'intégralité de votre commande
en début de repas.

Entrées

Uniquement avant un plat

Assiette de charcuterie du terroir	9€90
Velouté de légumes du moment	7€90
Foie gras maison, confit d'oignons	12€90
Salade gourmande : foie gras, magret, pain d'épices, jambon sec et confit d'oignons	15€90
Salade de chèvre chaud et jambon sec	8€90
Saumon fumé maison espuma estragon, brioche toastée	10€90

Plats

Entrecôte grillée, frites maison	19€90
Rognons de veau flambés au cognac	18€90
Magret de canard d'Anjou poêlé, sauce champignons	18€90
Tournedos de bœuf Rossini	25€90
Limande sole meunière, cuite entière, légumes assortis	20€90
Noix de st Jacques juste rôties dans leur coquille au beurre d'escargot	21€90

Fromages

Uniquement après un plat

Assiette de 3 fromages du terroir	5€90
Petits nems au Galet de Loire	6€90
Dégustation de chèvres de l'Abbaye d'Asnières	7€90

Côte de Bœuf

servie avec salade
& frites maison,
sauce girolles

pour 2 42€90
pour 3 59€90



Desserts

Moelleux au chocolat, sauce et glace caramel	7€90
Café gourmand servi avec mignardises sucrées (ou thé + 2€00)	7€90
Assiette de dégustation 4 desserts surprises du Chef	11€90
Crêpe flambée au Cointreau glace vanille	7€90
Assortiment de 3 mini macarons et ses 3 boules de glace ou sorbet	8€90

MENU ENFANT

Votre enfant est gourmet osez le
« demi-part = demi-prix » sur les menus

Steak haché, frites maison
ou Mini brushetta chèvre, frites maison
ou Poisson & légumes
1 boule de glace ou une crêpe
1 sirop à l'eau **8,90€**

Servi jusqu'à 12 ans

COUPES GLACEES

TROGLO - Glace vanille, caramel, praliné, sauce caramel, macaron & chantilly	7,50€
ROCHE - Glace vanille, chocolat, café, sauce et éclats de chocolat & chantilly	7,50€
DÉLICE - Sorbet passion, framboise, citron, coulis de fruits rouge, fruits frais & chantilly	7,50€
After Eight - Glace menthe chocolat, Get 27	7€50
Colonel - Sorbet citron, vodka	8€90
1 boule	2€90
2 boules	3€90
3 boules	4€90



LES DIRECTS DU PROMENEUR



BURGER CLASSIQUE

Pain maison, steak haché, bacon,
Galet de Loire, salade, frites maison

14€90

BURGER FOIE GRAS

Pain maison, steak haché, foie gras, bacon,
Galet de Loire, salade, frites maison

17€90

BURGER SAUMON

Pain maison, fromage frais aux herbes,
saumon fumé, Galet de Loire,
tomates confites, salade, frites maison

14€90

GRANDE DU POTAGER

Soupe de légumes, salade, crudités et frites

14€90

GRANDE SALADE GOURMANDE TERRE

Foie gras, magret, jambon, salade,
frites maison

17€90

