

Les entrées

Gaspachio de tomates basilic et sa burrata crèmeuse	9.50 €
Gravlax de saumon aux herbes, crème citronnée et ses toasts	11.50 €
Œufs Bénédicte, jambon blanc	9.50 €
Œufs Bénédicte, saumon fumé	11.00 €
Terrine du terroir	8.00 €

Côté fraîcheur

EAT COOB	15.00 €
Salade mélangée, œuf, avocat, poulet crispy, oignon rouge, bleu, bacon	
SAMOUSA DE CHÈVRE AU MIEL	15.00 €
Salade mélangée, tomates cerises, samoussa de chèvre, miel	
AVE CÉSAR	14.50 €
Cœur de romaine, anchois, câpres, croûtons, crispy de poulet	
AVE CÉSAR SAUMON FRAIS	16.00 €
Cœur de romaine, anchois, câpres, croûtons	
POKE BOWL	15.00 €
Gravelax de saumon, mangue, avocat, riz vinaigré, carotte, concombre, wakamé, edamame, chou blanc	
SALADE THAÏ	15.50 €
Crevettes, choux pack choï, soja, concombre, poivrons rouges, gingembre, jus de citron, huile d'olive	
L'ITALIENNE	16.00 €
Jambon de pays, salade mélangée, tomate, burrata, crème de balsamique, melon	

Les pâtes

Linguine aux deux saumons	15.50 €
Ravioles de Royan, crème de comté, salade verte	15.50 €
Risotto de quinoa, basilic, parmesan	16.00 €

Les burgers

BURGER DE L'ANJOU,

Steak haché, comté, salade, tomate, bacon, oignon, frites maisonsimple 16.00 € double 21.00 €

FISH BURGER,

Jus de citron vert, salade sauce tartare, frites maison 15.50 €

CHICKEN BURGER,

Crispy de poulet, salade, tomate, oignon, frites maison 15.50 €

BURGER VEGAN,

Steak de légumes, salade, tomate, cornichon, frites, salade 14.50 €

Les poissons

Tartare de saumon, frites maison 16.50 €

Wok de gambas façon Thaï, légumes croquants 22.00 €

Filet de bar, caponatta de légumes, sauce vierge 19.50 €

Pavé de saumon rôti, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 16.50 €

Fish and chips, sauce tartare maison 15.00 €

Les viandes

Tartare de bœuf traditionnel au couteau, frites maison 15.50 €

Tartare de bœuf italien au couteau, frites maison 17.00 €

Belle entrecôte 300 gr, frites maison, sauce béarnaise 24.00 €

Faux-filet, frites maison, sauce bleu 16.50 €

Suprême de volaille, jus au thym, purée maison 15.50 €

Menu Bambins

(JUSQU'À 10 ANS) 12.00 €

Coca-Cola **ou** limonade **ou** jus de fruit

Steak haché **ou** croustillant de poulet **ou** cabillaud, frites maison **ou** pâtes

Glace **ou** crêpe sucre **ou** Nutella

L'Anjou Desserts Maison

Dessert du jour	7.00 €
Crème brûlée du moment	7.50 €
Panna cotta, coulis de fruits rouges.	8.00 €
Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille.	7.00 €
Mousse au chocolat	7.00 €
Salade de fruits frais et son sirop infusé	7.00 €
Café Liégeois	8.50 €
Chocolat Liégeois	8.50 €
Dame Blanche	8.50 €
Glaces et sorbets, 3 boules	7.00 €
Assiette de fromages (chèvre, comté, bleu) et salade verte	8.00 €
Café Gourmand.	7.50 €
Thé Gourmand	8.00 €

Chef: Alexis Bensignor

Prix nets en euros, taxes et service compris. Nous n'acceptons plus les chèques. Un registre des allergènes est à votre disposition.

Les Apéritifs

Ricard, Pastis 2 cl.	4.50 €
Martini rouge, blanc 4 cl / Porto rouge, blanc 4 cl	4.50 €
Suze, Campari 4 cl.	4.50 €
Coupe de Moët & Chandon 10 cl	12.00 €

DEMANDEZ NOTRE CARTE COCKTAILS

NOS BIÈRES PRESSION	25 cl50 cl
Grimbergen Blonde / 1664 Blanche	5.30 € . . 9.50 €
1664 Blonde.	5.10 € . . 9.20 €
Warsteiner	4.20 € . . 8.00 €
Chouffe.	5.20 € . . 9.30 €

NOS BIÈRES BOUTEILLES	
Desperados / Corona 33 cl	7.00 €
Mort Subite Kriek	7.90 €
Kronenbourg / 1664 ss alcool 33 cl. . .	6.00 €

Boissons chaudes

LES CAFÉS	
Expresso Ville de Paris BIO / Décaféiné .	2.50 €
Expresso noisette	2.70 €
Expresso allongé.	3.00 €
Double Expresso	5.00 €
Cappuccino / Café viennois	5.30 €
Café crème.	4.50 €

LES CHOCOLATÉS	
Chocolat	4.50 €
Chocolat viennois	5.40 €

LES THÉS ET INFUSIONS	4.60 €
Thé noir Ceylan, Earl Grey, Vanille, verveine, tilleul-menthe...	

LES ALCOOLISÉS	
Irish & French coffee alcool 4 cl.	9.30 €
Grog alcool 4 cl	9.30 €

Boissons fraîches

EAUX	
Evian 50 cl.	4.50 €
Eau de Perrier 50 cl	5.00 €

SODAS	
Coca-Cola / Zero / Light 33 cl	4.60 €
Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes 25 cl	4.60 €
Orangina 25 cl.	4.60 €
Red Bull 25 cl.	6.20 €

100% VITAMINES	
Agrumes frais pressés 25 cl.	4.80 €
orange, citron	
Jus de fruits 20 cl	4.60 €
orange, abricot, pamplemousse, ananas, tomate	
Nestea pêche 20 cl.	4.60 €

Les Digestifs 4 CL

Cognac V.S.O.P. / Armagnac	9.50 €
Cognac XO	13.00 €
Bailey's / Amaretto / Get 27/ Get 31 . .	9.50 €
Don Papa.	11.50 €
Diplomatico	12.50 €

Les Whiskies 4 CL

Johnnie Walker Red, J&B, Jameson . . .	8.50 €
Bourbon Four Roses	9.00 €
Macallan, Oban, Jack Daniel's	12.00 €
Chivas, Lagavulin	14.00 €
Supp. soda	2.00 €

Carte des Vins

VINS ROUGES

14 cl

25 cl

50 cl

75 cl

Loire

Saumur Les Plantagenêts AOP				19.00 €
Bourgueil AOP Prestige et Tradition				18.00 €

Bordeaux

Château Malbat AOP	4.20 €	8.00 €	15.00 €	22.00 €
Chapelle de Barbe AOP	4.40 €	8.50 €	16.00 €	23.00 €
Agneau Baron Philippe de Rothschild AOP				29.00 €
Château Victoria II Haut Médoc AOP				31.00 €
Bordeaux Château Villefranche Graves	6.50 €	12.50 €	23.00 €	34.00 €
Lalande-de-Pomerol Cuvée La Bollandière	7.00 €	13.00 €	24.00 €	34.00 €
Clos Petit Corbin St-Émilion Grand cru AOP				52.00 €
Sarget de Gruaud Larose (2 nd Vin Grand Cru classé Gruaud Larose)				71.00 €

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune AOP Billard Père et Fils				38.00 €
Givry AOP Michel Sarrazin				58.00 €

Vallée du Rhône

Les Trois Garçons vin BIO/vegan AOP	4.20 €	8.00 €	15.00 €	23.00 €
Beaume de Venise AOP Domaine Pierre Rougon				32.00 €

VINS BLANCS

14 cl

25 cl

50 cl

75 cl

Touraine Sauvignon Les Roches Fleuries				21.00 €
Chardonnay d'Oc IGP Le Sudiste	4.10 €	8.00 €	15.00 €	21.00 €
Gewurztraminer AOP Hans Schaeffer				29.00 €
Sancerre Domaine Salmon	6.00 €	11.00 €	21.00 €	31.00 €
Petit Chablis Seigneurie de la Madeleine	6.30 €	12.00 €	22.00 €	33.00 €

VINS ROSÉS

14 cl

25 cl

50 cl

75 cl

Lubéron AOP La Terrasse des Oliviers	4.20 €	8.00 €	15.00 €	22.00 €
Minuty Côté Presqu'Île AOP				32.00 €
Minuty Prestige AOP				41.00 €
Corse, Sartène AOP				28.00 €
Côtes-de-Provence Domaine Rollier	5.40 €	9.50 €	18.00 €	28.00 €

CHAMPAGNES 75 cl

Moët & Chandon	79.00 €	Ruinart brut	95.00 €	Blanc de Blancs	130.00 €
--------------------------	---------	------------------------	---------	---------------------------	----------