

Afin de vous proposer une cuisine avec des produits frais tous les jours, la carte est volontairement courte et sera renouvelée régulièrement au fil des saisons. Bon appétit! Alban Vételé.

Entrées

Cake asperge, tzatziki d'asperge et saumon fumé. Bouillon de poireaux, tartare de légumes et mousse grain de moutarde.(végétarien) Tarte/tortillas (chorizo,pomme de terre,oignon, poivron) mousse persil.

Plats

« fish and chips » poisson frit et en parmentier, chips de pommes de terre, sucrine et pistou persillé.

« Volaille et garniture à la Française »crème de lard, carotte frie, espuma petit pois.

Pizza, comme une calzone, fenouil, mozza et compotée de tomate, fenouil cru et roquette. (végétarien)

Tartare de boeuf (150gr), assaisonné par vos soins, potatoes. (lauréat 2023 bleue, blanc, coeur)

Desserts

Panna cotta framboise, fraise et espuma à la menthe .

Financier orange, sorbet citron vert, caramel de pamplemousse.

.« Café gourmand » gâteau banane, mousse réglisse, smoothie choco/café .(supplément 4€)

Carte des boissons

3ans alcool	Apéritifs	Digestifs
Coca-Cola,Coca zéro33cl 3,60€	Bière artisanale « La Florenciere ».33cl6€	Whisky7€
<i>Orangiina 25c</i> cl 3,40€	sangria maison4,50€	Rhum « Diplomatico »4cl7€
Ice tea25cl 2,70€	Monaco25cl4,50€	Get 274cl7€
Jus de fruit25cl 2,70€	Soupe Angevine12cl6,00€	Menthe Pastille4cl7€
Perrier33cl 3,60€	Kir(Blanc d'Anjou)12cl4,50€	Boissons chaudes
perrier tranche33cl 3,70€	kir Pétillant12cl 5,00€	Café/ décaféiné1,80€
Sirop à l'eau25cl 2,60€	Martini blanc ou rouge6cl5,00€	Grand café3,40€
Eau d'Evian50cl4€75cl6€	Riccard6cl4,00€	Grand Café crème3,50€
San Pellegrino.50cl4€;1L.6,50€	Coupe Crément12cl6,00€	Thé Darmmann2,50€
Diabolo25cl3,60€	0	Prix nets