

## LES FROMAGES

## ET DESSERTS

Assiette de fromages	4,90€
Dessert du jour {consulter l'ardoise}	4,80€
Tira Breizh	5,80€
Crème brûlée whisky beurre salé	5,80€
Krakissimo	5,80€
{mousse fromage blanc, compote de fruits rouges, crumble de meringue}	
Café ou thé gourmand avec trio de douceurs	4,50€

## Les GLACES

Parfums : vanille, chocolat, café, fraise, cassis, citron vert, rhum raisin, caramel beurre salé

### Boules de glace

1 boule	2,50€
Supplément boule	1,50€
Supplément chantilly	1,50€

### Coupes glacées

Melba {fruits selon saison}	6,80€
Coupe Créole {glace rhum raisin, rhum}	7,50€
Coupe Charlotte {cassis, crème cassis}	7,50€
Coupe Colonel {glace citron vert, vodka}	7,50€

## LES DIGESTIFS

Calvados	5,00€
Armagnac	6,00€
Cognac	7,00€

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,20€
Décaféiné	1,50€
Chocolat chaud	2,30€
Thé	2,00€
Thé parfumé, infusion, earl grey	2,30€
Irish coffee	7,00€
Supplément chantilly	0,50€



### VINS ROUGES

Bordeaux	50cl	75Cl
Grave Rouge Grande Reserve Kressmann 20		15,00€
Côtes de Castillon Château La Pierriere Kressmann 20		18,00€
Côtes De Bourg Château Les Eyquems Kressmann 20		17,00€
Pessac Léognan La Grave Martillac Kressmann 20	34,00€	48,00€
Haut Médoc L'heritage De Chasse Spleen 20		29,00€
St Emilion Grand Cru Château Haut St Brice Kressmann 20		38,00€
Montagne St Emilion Château Roudier 20		26,00€
Moulis Château Maucaillou 20		40,00€
Moulis Maucaillou N°2 20		21,00€
Côtes Du Rhône Château Des Coccinelles Bio 20		18,00€

### Val De Loire

	37,5Cl	75Cl
Chinon Les Graviere Couly Dutheil 20		21,00€
Menetou - Salon Domaine De Chatenoy Clement 20		27,00€
Saumur Champigny Les Roches Neuves Thierry Germain 20	14,00€	21,00€
St Nicolas De Bourgueil Max & Lydie Cognard 20		19,00€

### VINS ROSES

	50cl	75Cl
Chinon Domaine Rene Couly Couly Dutheil 20	15,00€	
Côte De Provence Cuvée Tradition Domaine Gavoty 20	16,00€	21,00€
Bardolino Chiarreto		14,00€

### VINS BLANCS

	12Cl	75Cl
Menetou-Salon Domaine De Chatenoy Clement 20	3,50€	27,00€
Quincy Domaine Siret Courtaud	3,50€	25,00€
Tariquet Famille Grassa	2,50€	14,00€
Chardonnay Beau Soleil J.Mace	2,50€	14,00€

### LES BULLES

	12Cl	75Cl
Crémant De Loire	3,50€	21,00€
Crémant De Loire Rosé	3,50€	21,00€
Champagne		50,00€

## NOS PICHETS

	12CL	25CL	50CL
Sauvignon	2,00€	3,80€	6,50€
Chardonnay	2,50€	4,50€	7,80€
Merlot	2,00€	3,80€	6,50€
Bordeaux	2,50€	4,50€	7,80€
Rosé	2,00€	3,80€	6,50€



Au Tableau

Bar Brasserie

Ouvert du lundi  
du samedi  
de 8 h à 19h



# les Apéritifs

## LES COUPES 12,5Cl

- Kir \_\_\_\_\_ 2,50€
- Kir Petillant \_\_\_\_\_ 3,50€
- Kir Breton \_\_\_\_\_ 2,50€
- Saumur Brut Petillant \_\_\_\_\_ 3,50€
- Saumur Rose Petillant \_\_\_\_\_ 3,50€

## Les Bieres

- Pression Paulaner 25Cl \_\_\_\_\_ 2,30€
- Abbaye St Thomas 25Cl \_\_\_\_\_ 2,80€
- Bieres Des Ardennes Mc Chouffe 25Cl \_\_\_\_\_ 3,80€
- Picon Bière 25Cl \_\_\_\_\_ 3,50€
- Bière Bouteille 33Cl Leffe, Heineken... \_\_\_\_\_ 3,00€
- Bière Sans Alcool, Cidre Brut 33Cl \_\_\_\_\_ 2,80€

## LES ENTRÉES

- Entrée du jour \_\_\_\_\_ 4,80€
- Terrine du patron \_\_\_\_\_ 6,80€
- Assiette saumon Gravlax \_\_\_\_\_ 8,50€
- Andouille de Gueméné \_\_\_\_\_ 6,20€
- Jambon Serrano \_\_\_\_\_ 8,50€
- Salade en hors d'œuvre {terre et mer, nordique, chèvre, italien} \_\_\_\_\_ 6,80€
- Assortiment de charcuterie \_\_\_\_\_ 7,50€

## LES SALADES

- Chèvre chaud  
servi sur toast et cerneaux de noix \_\_\_\_\_ 9,50€
- Italienne avec ses involtins grillés  
et tomates \_\_\_\_\_ 11,50€
- Parisienne aux deux jambons \_\_\_\_\_ 11,50€
- Nordique avec son saumon  
et ses harengs \_\_\_\_\_ 12,00€
- Campagnarde parsemée de lardons  
et gésiers tous chauds \_\_\_\_\_ 12,00€
- Terre et mer saumon mariné  
et jambon Serrano \_\_\_\_\_ 13,50€

## LES PÂTES

- Pennes au Gorgonzola \_\_\_\_\_ 11,00€
- Pennes à l'arrabiata \_\_\_\_\_ 10,00€
- Pennes à la carbonara \_\_\_\_\_ 10,00€
- Pennes au saumon \_\_\_\_\_ 12,50€

## LES CLASSIQUES

- Anise 2Cl (Ricard, Pastis 51) \_\_\_\_\_ 2,50€
- Martini, Campari, St Raphaël 5Cl \_\_\_\_\_ 2,80€
- Porto (Rouge, Blanc) Suze \_\_\_\_\_ 2,80€

## Cocktail et Whisky

- Soupe Angevine 13Cl \_\_\_\_\_ 5,00€  
(Cointreau, Citron, Curacao)
- Americano Maison 12Cl \_\_\_\_\_ 7,00€
- Whisky Standard Jb J.Walker 4 Cl \_\_\_\_\_ 5,00€
- Whisky Supérieur 12 Ans d'âge \_\_\_\_\_ 7,00€  
Cardhu, Chivas 4cl
- Vodka, Gin, Rhum, Tequila 4Cl \_\_\_\_\_ 7,00€

## LES BOISSONS FRAICHES

- Soda : Coca, Orangina, Jus De Fruit Etc.. \_\_\_\_\_ 2,80€
- Limonade \_\_\_\_\_ 2,00€
- Badoit Rouge \_\_\_\_\_ 2,80€
- Sirop A L'eau \_\_\_\_\_ 2,00€
- Supplement Adjuvent \_\_\_\_\_ 0,20€
- Eau minérale \_\_\_\_\_ 50cl 2,80€ \_\_\_\_\_ 1L 3,80€
- Eau gazeuse \_\_\_\_\_ 50cl 2,80€ \_\_\_\_\_ 1L 3,80€



- Tartare de bœuf préparé par nos soins \_\_\_\_\_ 13,00€
- Entrecôte de bœuf {350gr env} \_\_\_\_\_ 19,00€
- Entrecôte XXL \_\_\_\_\_ 37,00€  
façon côte de bœuf {2 pers}
- Plat du jour \_\_\_\_\_ 8,90€
- Andouillette AAAAA dijonnaise \_\_\_\_\_ 12,50€
- Faux filet de bœuf {250gr env} \_\_\_\_\_ 14,00€
- Steak haché maison \_\_\_\_\_ 11,00€
- Poisson du jour \_\_\_\_\_ 8,90€

Sauces au choix : Gorgonzola,  
poivre vert, du chef 1,00€

SUGGESTIONS  
Plats de Saison



consultez l'ardoise du jour

La Formule Bistrot  
ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT =  
11,50 €

Menu Au Tableau  
ENTRÉE  
+ PLAT  
+ DESSERT =  
15,00 €



- Marguerita Tom' \_\_\_\_\_ 8,50€  
Fondue tomate, mozzarella, tomate fraîche
- Reine \_\_\_\_\_ 10,50€  
Fondue de tomate, mozzarella, jambon, champignons
- Orientale \_\_\_\_\_ 11,50€  
Fondue de tomate, mozzarella, chorizo, oignons, olives
- Gueméné \_\_\_\_\_ 12,80€  
Fondue de tomate, mozzarella,  
andouille de Guéméné, oignons
- Sinagot \_\_\_\_\_ 11,50€  
Fondue de tomate, mozzarella, sardine, oignons, pesto
- La 4 fromages \_\_\_\_\_ 12,00€  
Fondue de tomate, mozzarella, Reblochons,  
chèvre, Gorgonzola
- Végétarienne \_\_\_\_\_ 10,50€  
Fondue de tomate, mozzarella, chèvre, poire, miel, salade
- Saumon Gravlax \_\_\_\_\_ 13,50€  
Fondue de tomate, mozzarella, crème fraîche,  
saumon, oignons, Gorgonzola
- Tartiflete \_\_\_\_\_ 11,50€  
Pomme de terre, mozzarella, lardons, crème,  
Reblochon, oignons, salade
- Seguin \_\_\_\_\_ 11,50€  
Fondue de tomate, lardons, chèvre, mozzarella, olives
- Serrano \_\_\_\_\_ 12,50€  
Fondue de tomate, mozzarella, champignons,  
salade, jambon Serrano
- Bolognaise \_\_\_\_\_ 12,50€  
Fondue de tomate, mozzarella, viande hachée,  
olives, oignons

- Supplément œuf : 1,00€
- Salade verte : 2,00€
- Portion de frites : 2,50€

MENU ENFANT  
= 7,50 €