



LE TABLIER
de Jaurès

Chef de cuisine: Jérôme *Lair*

Les Apéritifs

Pastis 5l	2 cl	3,50 €
Whisky Red Label	4 cl	8,00 €
Whisky Jack Daniels 7 ans d'âge	4 cl	9,00 €
Whisky Aberlour 15 ans d'âge	4 cl	10,00 €
Whisky Lagavulin 16 ans d'âge	4 cl	12,00 €
Whisky Glenlivet 18 ans d'âge	4 cl	14,00 €
Cocktail du mois		9,50 €
Cocktail sans alcool		5,50 €
Pétillant à la Fleur d'Hibiscus		10,00 €
Martini blanc	4 cl	5,00 €
Martini rouge	4 cl	5,00 €
Américano maison		8,50 €
Old Porto Westport "vieille vigne" 10 ans d'âge	4 cl	8,50 €
Kir pétillant	10 cl	5,50 €
Kir vin blanc	10 cl	4,50 €
<i>(Mûre, cassis, fraises des bois, pêche, cognac-amandes)</i>		

Les Bières Joli Coeur

Bière Brune	33 cl	4,90 €
Bière Blonde	33 cl	4,90 €
Bière Blanche	33 cl	4,90 €
Bière IPA	33 cl	4,90 €

Les Champagnes

	la flûte 12 cl	La bouteille
Blanc		
Champagne brut «Grand Cru» Marc Henriet		50,00 €
Champagne sélection brut «l'Absolu» Marc Henriet	14,00 €	62,00 €
Rosé		
Champagne brut «Grand Cru» Marc Henriet		54,00 €

Les Boissons sans alcool

<i>Eaux minérales</i>	50 cl	1,0 L
Vittel	3,50 €	5,50 €
Badoit	3,50 €	5,50 €

<i>Les Jus de fruits Alain MILLIAT</i>	33 cl	
Jus d'orange, nectar d'abricot		6,00 €
Jus de tomate, jus de raisin blanc Chardonnay		6,00 €
Nectar de litchi, jus de mandarine		7,00 €
<i>Nouveauté!</i> Citronnade Bio citron-passion ou citron-gingembre ou citron-litchi		6,00 €

<i>Les Sodas Bio «made in Normandie»</i>	25 cl	
La MeuhCola		5,00 €

Perrier	25 cl	3,50 €
Schweppes	25 cl	3,50 €
Coca-Cola	25 cl	3,50 €

Les Vins au verre

Le verre 10 cl

Blanc

Coteaux du Layon	6,00 €
Saumur blanc sec	6,00 €
Touraine Sauvignon	6,00 €
Vouvray	7,00 €
St Véran	7,00 €

Rosé

Côte de Provence	6,00 €
------------------	--------

Rouge

Languedoc	6,00 €
St Nicolas de Bourgueil	7,00 €
Chinon	7,00 €
Mercurey	7,00 €

À la carte

ENTREES 15,00 Euros

Yarrow de Truite

Légumes du moment, œufs durcis, fines herbes, chair de tourteau, cône croustillant de crème citronnelle, vinaigrette de betterave.

Escargots façon bourguignonne.

Champignons, lardons, pâtes de blé dur torréfiées, crème d'ail, cromesquis au beurre persillé, curry noir, tube croustillant de crème carbonara, sauce bourguignonne, herbes aromatiques.

Moelleux aux Noix de pétoncles.

Mousseline de pommes de terre, jaune d'œuf confit, émulsion livèche, chips de chou rouge, crumble noisettes, fromage gratiné, herbes aromatiques.

Le Green King Crabe.

Pain bao à l'encre de sèche, variation autour de l'avocat, huile de noix, purée de citron confit, noisettes torréfiées, tuile de pain, citron caviar, herbes aromatiques.

PLATS 24,00 Euros

Saint-Jacques.

Variation autour du chou-fleur, sablé sarrasin, chips à l'encre de seiche, herbes aromatiques.

Bœuf AOP Maine-Anjou.

Mousseline d'épinards, foie gras poêlé, courge spaghetti, pommes dauphines, purée d'oignons rouges à l'amaretto, crème glacée moutarde sur gaufrette de haddock, jus de viande, herbes aromatiques.

Pêche du jour.

Riz pilaf safrané, fleur de câpre, épinards, espuma paëlla, chorizo, tuile à l'encre de seiche, duxelle de champignons, herbes aromatiques.

Filet de canette.

Avoine croquante, sauce à l'orange & miso blanc, pommes duchesses, variation autour de la carotte.

DESSERTS 14,00 Euros

N°1: Le surprenant.

Bananes & ananas marinés, céleri croquant & confit, ganache charbon végétal, nougatine sésame, crème glacée au poivre de Sichuan, meringue, crème à l'oseille.

N°2: L'audacieux.

Crumble sarrasin, espuma blé noir, crémeux chocolat, poire pochée au café & cardamome, biscuit blé noir, compotée de poire & gingembre, meringue noisette, crème glacée café.

N°3: L'incontournable.

Dacquoise noisette, crémeux pomme verte, fudge caramel, crème diplomate pomme verte, crêpe croustillante chocolatée, crème glacée pop-corn, coulis de pomme.

N°4: L'irrésistible.

Shortbread salé, biscuit caramel, guimauve irlandaise, mousse spéculoos, coulant caramel beurre salé, noisette caramélisée, grenade, mousse kalamansi.

FROMAGES 7.50 Euros

Assiette de fromages Sarthois & compotée de fruits du moment.

LE CAFE *GOURMAND!* 10,00 Euros

Quatre mini desserts du moment

Formules

Entrée + plat + dessert **44,00 Euros**

Entrée + plat + fromage + Dessert **48,00 Euros**

« Menu Serendipity » **62,00 Euros** Son accord mets & vins **90 Euros**



Menu Serendipity.

« Ou l'art de faire par hasard des découvertes heureuses »

Moelleux aux Noix de pétoncles.

*Mousseline de pommes de terre, jaune d'œuf confit, émulsion livèche, chips de chou rouge,
crumble noisettes, fromage gratiné, herbes aromatiques.*

Pêche du jour.

*Riz pilaf safrané, fleur de câpre, épinards, espuma paëlla, chorizo, tuile à l'encre de seiche,
duxelle de champignons, herbes aromatiques.*

Bœuf AOP Maine-Anjou.

*Mousseline d'épinards, foie gras poêlé, courge spaghetti, pommes dauphines, purée d'oignons rouges à l'amaretto,
crème glacée moutarde sur gaufrette de haddock, jus de viande, herbes aromatiques.*

Assiette de fromages Sarthois.

Dessert au choix à la carte.



« Nous accompagnons votre repas d'un pain fait par nos soins »

Prix nets, service et TVA inclus

A l'heure du déjeuner ...

(du lundi au samedi hors jours fériés)

Une nouvelle formule chaque semaine (consulter notre mini carte)

Entrée : 7,50 €

Plat : 13,50 €

Dessert : 7,50 €

Formules du déjeuner *(avec un verre de vin 10cl ou un thé ou un café)*

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 20,00 €

Entrée – Plat – Dessert 25,00 €

(Supplément de 3,00 € pour un café gourmand)

Pour les enfants : 15,00 €

Emincé de bœuf Ou Poisson du moment
& Frites

* * *

Boules de glace maison (demandez nos parfums)
Ou
Trois mini desserts du moment

* * *

Une boisson au choix :

Meuh-Cola, Limeuhnade, verre de jus d'orange, sirop à l'eau ...

Prix nets, service et TVA inclus.

Nos Producteurs locaux

Les escargots du Maine. M&Mme Millot.

Les grands Viviers (œufs & pommes de terre). Mr Houdayer.

Earl Langevin (poires & pommes) (Marché des Jacobins).

Mr Barbault maraîcher (légumes). (Marché des Jacobins).

Chèvre du moulin, Biche & Jef Jacquelin. (Marché des Jacobins).

Le Refrain. « Le pis qui chante ». Mrs Lebert, Gosselin & Calmet.

Ferme de Beaussay « le Gouda sarthois ». M&Mme Postmus.

Jasnières Vieilles Vignes. Mr Gigou.

Jasnières. Mr Martellière.

Mr Bernard Anthony, producteur de sel de Guérande.

Brasserie artisanale Belle Vallée « bière Jolicœur ».

La pommeraie aquaculture. Mr Pascal Ribaud (herbes aromatiques).

Oliver Cordeau. Agriculteur biologique (farine du pain).

72290 Saint Mars Sous Ballon

72220 Laigné en Belin

72500 Beaumont Pied de Bœuf

72110 Beaufay

72320 Champrond

72150 Villaines sous Lucé

72220 Ecommoy

72340 La Chartre sur le Loir

41800 Montoire sur le Loir

44740 Batz sur Mer

72220 Laigné en Belin

72220 Moncé en Belin

72650 La Chapelle Saint Aubin

Citons aussi ...

Maison Fosset (beurre, fromages)(Marché des Jacobins).

Metro.

L'huile d'olive Oli D'oc.

Les jus de fruits Alain Milliat.

Max Cafés.

Solibules « la Meuh ».

Adema (viande bovine AOP Maine Anjou origine France).

Vives Eaux (poissons, crustacés).

53140 Pré en Pail

72000 Le Mans

34800 Clermont L'Hérault

69530 Orlenas

37190 Azay le Rideau

50380 Saint Pair sur mer

61000 Alençon

44400 Rézé