



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		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

Heineken	25 cl	3,50 €
Grimbergen blonde	25 cl	3,50 €
Bière Brune «Joli Cœur»	33 cl	4,80 €
Bière Blonde ou Blanche «Joli Cœur»	33 cl	4,80 €

Les Champagnes

	la flûte 12 cl	La bouteille
Blanc		
Champagne brut «Grand Cru» Marc Henriet		49 €
Champagne sélection brut «l'Absolu» Marc Henriet	13,00 €	61 €
Rosé		
Champagne brut «Grand Cru» Marc Henriet		54 €

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 abricot, jus de pomme-coing		6,00 €
Jus de tomate, nectar de pêche de vigne, jus de poire d'automne		6,50 €
Jus de cranberry, nectar de myrtille sauvage		7,00 €

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

Perrier	25 cl	3,50 €
Schweppes	25 cl	3,50 €

Les Vins au verre Le verre 10 cl

Blanc

Coteaux du Layon	5,00 €
Saumur blanc sec	5,00 €
Touraine Sauvignon	5,00 €
Vouvray	6,50 €
St Véran	6,50 €

Rosé

Rosé du Pays d'Oc	5,00 €
-------------------	--------

Rouge

St Nicolas de Bourgueil	5,00 €
Ventoux vieilles vignes	5,00 €
Chinon	6,50 €
Mercurey	6,50 €

À la carte

ENTREES 14,00 Euros

Yarrow de Homard.

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

Tomate farcie.

Duxelle de champignons, pâtes torréfiées, escargots du Maine, flan d'ail, émulsion persil, chips de riz, mesclun d'herbes aromatiques.

Fraîcheur Green.

Chair de tourteau, huile de noix, purée de citron confit, noix torréfiées, petits pois en crème glacée, gaspacho & guacamole, tuile de pain, herbes aromatiques.

Foie gras en deux services.

Poêlé, pommes tapées, consommé de pommes verveine & Mi-cuit en bonbon de pain d'épices, bavarois chutney, salsifis frits, compote de pommes légère.

PLATS 24,00 Euros

Pavé de bœuf gratiné au gouda Sarthois.

Concassé de tomates, pommes de terre vendangeur, mousseline d'oignons nouveaux, sauce mère.

Lapin Mémé Louise.

Cuisse confite au vinaigre, râble croustillant farci à la moutarde, pickles d'oignon rouge, tapioca soufflé au chou rouge, gel de chou rouge, gel d'oignon rouge, déclinaison de légumes du moment.

Carrelet sauce matelote.

Salicornes sautées au beurre persillé, pickles de salicornes, mini aubergines, caviar d'aubergines légèrement fumé.

Maigre émulsion coquillage.

Déclinaison d'artichauts (barigoule, mousseline & chips), moules croustillantes, sauce safranée au jus de coquillage.

DESSERTS 13,00 Euros

Le Joli Cœur canadien.

Crème brûlée chocolat & sirop d'érable, mousse légère à la bière Jolicœur, tuile de cacao, crumble sarrasin, feuille d'or, zest de kumbawa, fumage minute.

Le jardin méditerranéen.

Bavarois amande, coulis chocolaté, riz sauvage soufflé, dacquoise noisette, nougatine olive noire, crème glacée olive verte, confiture olive noire, poudre d'olive noire, fruits de saison, sphère citron vert, sphère bergamote.

Le panier.

Sphère de meringue, crémeux yuzu, bonbon chocolat blanc & fraise kalamansi, mousse fromage blanc, crumble nature, sucre pétillant, fruits rouges, guimauve cerise.

Sous les pommiers.

Pomme rôtie, clafoutis nature, granité pommes Granny, crème mousseuse calvados, compotée de pommes, croustillant d'avoine.

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 42,00 Euros

Entrée + plat + fromage + Dessert 47,00 Euros

« Menu Serendipity » 58,00 Euros Son accord mets & vins 90 Euros



Menu Serendipity.

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

Yarrow de Homard (*plat signature*).

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

Carrelet sauce matelote.

Salicornes sautées au beurre persillé, salicornes au vinaigre, mini aubergines, caviar d'aubergines légèrement fumé.

Bœuf gratiné au gouda Sarthois.

Concassé de tomates, pommes de terre vendangeur, mousseline d'oignons nouveaux, sauce madère.

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)*

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.

Les Mineries (fraises & asperges en été). Mr Coulon.

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

72220 Laigné en Belin

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 ».

53140 Pré en Pail

72000 Le Mans

34800 Clermont L'Hérault

69530 Orlenas

37190 Azay le Rideau

50380 Saint Pair sur mer