

la CARTE



par William Sarazin
& son équipe

Nos ENTRÉES

>le Poisson mariné	La petite salade de pommes grenaille tièdes, mélange de poissons fumés marinés à l'huile et aromates, vinaigrette persil/échalotes & petite verdure	6,10€
>l'Oeuf meurette	Tartine de pain de campagne toastée, oeuf mollet et sauce façon «meurette», lard rôti, champignons et petits oignons	6,80€
>la Cochonaille	Terrine du chef du moment et véritables rillettes pur porc 100% sarthois «le tout fait maison», condiments et pain grillé	6,50€
>la Lentille AOC	Salade de lentilles AOC en vinaigrette, gros oeuf fermier de Loué mollet, dés de saumon gravlax, crème de raifort & blinis	7,10€

Nos SALADES

		La petite	La GRANDE
>La Caesar à notre façon	Coeur de sucrine & mesclun, pépites de filet de poulet rôti, tomates & tomates confites, copeaux de parmesan, véritable sauce caesar, anchois marinés, croûtons de pain dorés et citron	7€	13€
>la Chèvre	Mesclun, tomates, magret de canard fumé, toasts de chèvre chaud, fromage frais cendré & quenelle de chèvre frais aux herbes «Philippe Brossard-72250 Parigné l'Évêque» (suivant la saison), fruits secs, julienne de pommes & vinaigrette miel xérés	7€	13€
>la Bistrot	Mesclun, tomates, haricots verts, morceau de Refrain affiné «tomme de vache bio du Gaec-le pis qui chante-72150 Villaines sous Lucé», lardons, gésiers et pommes de terre rôties, oeuf dur, noix & croûtons, vinaigrette noix & moutarde à l'ancienne	7€	13€

Nos PLATS

>Le tartare	Tartare de boeuf charolais au couteau, mesclun en vinaigrette et pommes de terre grenaille sautées	16,50€
>la Volaille de LOUÉ	Le suprême de volaille de Loué «label rouge», risotto forestier et crème de foie gras	16,00€
>le Saumon	Le payé de saumon vapeur citron/aneth, riz basmati, mijoté de légumes & beurre blanc monté au pesto	15,50€
>les Rognons	Fricassée de rognons de veau, champignons & andouille de Guéméné, sauce madère & pâtes fraîches	14,00€
>le Foie de VEAU	Tranche de foie de veau poêlée au beurre & persillade, purée de pommes de terre «maison»	14,00€
>le Pot au FEU	Le pot au feu de canard fermier de Loué «cuisse, filet, foie gras, légumes du marché, os à moelle & bouillon corsé	18,50€
>l' Andouillette	Parmentier d'andouillette de chez Mr Harel «La Rouelle de Veau» au vin blanc & moutarde à l'ancienne, mesclun en vinaigrette	15,00€
>la Belle Côte	La belle côte de boeuf pour 1 personne de 400gr à la plancha, sauce au choix*, pommes de terre grenaille sautées & mesclun vinaigrette <i>«Os à moelle en supplément 2€»</i>	28,00€
>L' Onglet de boeuf	L'onglet de boeuf ≈180gr à la plancha, sauce au choix*, gratin dauphinois et mesclun en vinaigrette	17,90€
>le Filet mignon	Filet mignon de porc de la Sarthe en direct de la ferme poêlé, tagliatelles aux tomates confites, éclats de chorizo & épinards frais, jus aux épices douces & miel	14,90€
*Sauce au choix	Bleu, Poivre, Marchand de vin échalotes, Moutarde à l'ancienne, Miel & épices <i>«Sauce en supplément 1€ pour les plats non concernés»</i>	1,00€

Le FROMAGE

«Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un oeil» A.BRILLAT-SAVARIN

>La Planche

Affinée par notre maître fromager affineur « aux fromages fins» rue du Dr Leroy
confiture du moment & craquant de fruits secs, fine salade

9,00€

Nos DESSERTS

>La Pomme

Tarte tatin à la pomme, glace vanille Bourbon & crème fraîche

6,50€

>le Coeur

Coeur coulant chocolat/spéculoos, crème anglaise et vraie chantilly «maison»

6,50€

>la Gourmandise

Riz au lait entier crèmeux au caramel beurre salé, éclats de noix de pécan

6,00€

>la Mousse

Mousse au chocolat traditionnelle

5,00€

>le Citron

Sablé façon tarte au citron meringuée, sorbet limoncello

6,50€

>la Fraîcheur

Nage de fruits frais & sorbet du moment

5,00€

>le deux en un

Café, chocolat, déca ou thé gourmand.. Le gourmand vraiment très gourmand..

7,50€

menu enfant «le baby popote»

8,50€

filet de poulet
ou
steack haché

purée de pommes de terre
ou
pommes de terre grenaille
sautées

+

2 boules de glaces au choix
chocolat - vanille - fraise

+

1 sirop à l'eau
menthe, grenadine, fraise, citron, pêche

