

Le Restaurant « Rouge Cerise » vous Propose

Ses Entrées

- Terrine de Foie Gras de Canard à l'Aubance 16,50 €
Compotée de Griottes
- Brochette de Gambas aux Epinards 12,90 €
Sauce Sweet Chili Doux
- La Planche de Charcuteries 9,90 €
Jambon Cru de Vendée, Saucisson sec & Chorizo Doux
- Effiloché de Saumon Fumé « Maison » 12,90 €
Crème Ciboulette & Toast
- Cassolette d'Escargots à l'Ail Doux 12,50 €
Brunoise de Pommes Fruits



Ses Burgers

- | | <u>simple</u> | <u>Double</u> |
|---|---------------|---------------|
| - Le « Rouge Cerise »
Pain Burger, haché VBF, Bacon, Galet de Loire, Oignons Confits,
Tomates, Salade, sauce Tartare & Pommes Frites | 16,50 € | 20,50 € |
| - Le « Montagnard »
Pain Burger, haché VBF, Jambon Cru, St Nectaire, Oignons Confits,
Tomates, Salade, sauce Poivre & Pommes Frites | 16,50 € | 20,50 € |
| - Le « Poisson Rouge »
Pain Burger, Merlu, Saumon Fumé « Maison », Galet de Loire, Oignons Confits,
Tomates, Salade, sauce Tartare & Pommes Frites | 16,50 € | |
| - Le « Chicken Burger »
Pain Burger, Poulet, Chorizo, Galet de Loire, Oignons Confits,
Tomates, Salade, sauce Curry & Pommes Frites | 16,50 € | |

Ses Salades

- La « **Chèvre** » 16,50 €
Salade de toast Chèvre gratiné au miel, Lardons déglacés au Xeres, Noix & Tomates
- « **L'Angevine** » 16,95 €
Salade, Rillauds, Pomme de Terre, Tomme d'Anjou, Tomates & Champignons
- « **l'Océane** » 18,90 €
Salade de Saumon Fumé « Maison », Noix de St Jacques, crème Ciboulette, Tomates

Ses Plats

- Filet de Sandre au Beurre Blanc 19,20 €
Pommes Vapeurs & Légumes du Moment
- Magret de Canard Rôti, sauce Balsamique & Sésame 18,90 €
Pomme de Terre Sautées & Légumes du Moment
- Fish & Chips 15,90 €
Pommes Frites, Sauce Tartare
- Tartare de Bœuf (VBF) Pommes Frites & Salade Verte
Préparé ou non préparé 180gr : 17,90€ 300gr : 21,90€
- Pièce du « Boucher » Sauce Béarnaise 19,20 €
Pommes Frites & Salade Verte, env 200gr, VBF
- Camembert Rôti, Pommes de Terre, Charcuteries 16,90€
Salade Verte
- Véritable Andouillette de Troyes Grillée « AAAAA » 19,20 €
Pommes Frites & Salade Verte, env 200gr
- Tête de Veau, sauce Tartare 18,50 €
Pommes Vapeurs & Légumes du Moment

Ses Pizzas Artisanales

- La « **Marguerite** » 12,80 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Parmesan, Origan
- La « **Reine** » 12,90 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignon, Parmesan, Origan
- La « **Biquette** » 13,60 €
Sauce Crème, Mozzarella, Chèvre, Miel, Noix, Parmesan, Origan
- L' « **Orientale** » 14,20 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons, Merguez, Poivrons, Chorizo, Parmesan, Origan, jaune d'œuf
- La « **Carbonara** » 14,20 €
Sauce Crème, Mozzarella, Oignons, Lardons, Œuf, Olives, Parmesan, Origan
- La « **Tartiflette** » 14,80 €
Sauce Crème, Mozzarella, Oignons, Lardons, PDT, Reblochon, Parmesan, Origan
- La « **Calzone** » en Chausson 14,10 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Ail, Jaune d'œuf, Parmesan, Origan
- La « **Fromagio** » 14,20 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Parmesan, Origan
- La « **Norvégienne** » 15,10 €
Sauce Crème, Mozzarella, Saumon Fumé « Maison »
Olives, Ciboulette, Citron, Salade, Parmesan, Origan
- La « **Végétarienne** » 13,70 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Poivrons, Champignons, Tomates, Olives, Parmesan, Origan
- La « **Félicita** » 14,30 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Bœuf Haché VBF, Jaune d'œuf, Oignons, Olives, Parmesan, Origan
- L' « **Indienne** » 14,20 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons, Poulet au Curry, Poivrons, Champignons, Parmesan, Origan
- L' « **Angevine** » 15,20 €
Sauce Crème, Mozzarella, Oignons, Rillauds, Champignons, PDT, Tomme d'Anjou, Parmesan, Origan
- La « **Bambino** » pour les bambins de – 10ans 9,50 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon



Tous les Midis

12h – 14h

Vendredi Soir

19h15 – 21h15

Samedi Soir

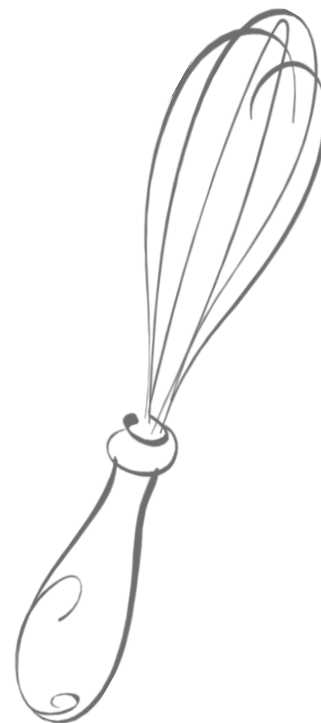
19h15 – 21h30

Ses Fromages & Ses Douceurs

- Assiette de Fromages Affinés 7,20 €
- Parfait Glacé au Cointreau 7,80 €
- Crème Brulée à la Vanille de Madagascar 7,30 €
Fournisseur : Vanilla Bridge à Trélazé
- Mi Cuit au Chocolat Noir, Crème Glacée à la Cerise 7,20 €
- Profiteroles de Macarons : Version Chocolat ou Fruits Rouges 7,50 €
- Café Gourmand (4 Douceurs & 1 Café) 8,20€
- Thé Gourmand (4 Douceurs & 1 Thé au Choix) 9,50€
- Vacherin Glacé « Maison » Exotique (Mangue & Ananas) 7,50 €

Ses Glaces

- 1 Boule 3,90 €
- 2 Boules 4,70€
- 3 Boules 6,20€
- Dame Blanche 7,50 €
3 boules Vanille, Sauce chocolat chaud, Chantilly
- Dame Rouge 7,50 €
3 boules (Cerise, Framboise, Fraise, Coulis Framboise, Chantilly)
- Chocolat Liégeois 7,50 €
3 boules Chocolat, Sauce chocolat chaud, Chantilly
- Café Liégeois 7,50 €
3 boules Café, Sauce Café, Chantilly
- Caramel Liégeois 7,50 €
3 boules Caramel, Sauce caramel Beurre Salé, Chantilly
- Banana Split 7,50 €
Boules Vanille, Chocolat & Fraise, Sauce chocolat chaud, Banane & Chantilly
- Colonel 8,00 €
2 boules Citron, Vodka
- After Eight 8,00 €
2 boules Menthe Chocolat, Get 27,



MENU ROUGE CERISE : 30,00 €
MENU ACCORDS METS & VINS : 42,00 €*

Cassiolette d'Escargots à l'Ail Doux

Brunoise de Pommes Fruits

(Chardonnay, AOP, Domaine de la Petite Croix, 12cl)*

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard à l'Aubance

Compotée de Griottes

(Côteau de l'Aubance, AOC, Domaine de Gagnebert, 12cl)*



Filet de Sandre au Beurre Blanc

Pommes Vapeurs & Légumes du Moment

(Touraine Sauvignon, le petiot, ATC, 12cl)*

Ou

Magret de Canard Rôti, sauce Balsamique & Sésame

Pommes de Terre Sautées & Légumes du Moment

(Anjou Village Brissac, Domaine de Gagnebert, 12cl) *



Mi-Cuit au Chocolat Noir

Crème Glacée à la Cerise

(Crémant de Loire, AOC, Michel Laurent, 15cl)*

Ou

Crème Brulée à la Vanille de Madagascar

(Crémant de Loire, AOC, Michel Laurent, 15cl)*

Ou

Palette de Sorbets

(Crémant de Loire, AOC, Michel Laurent, 15cl)*



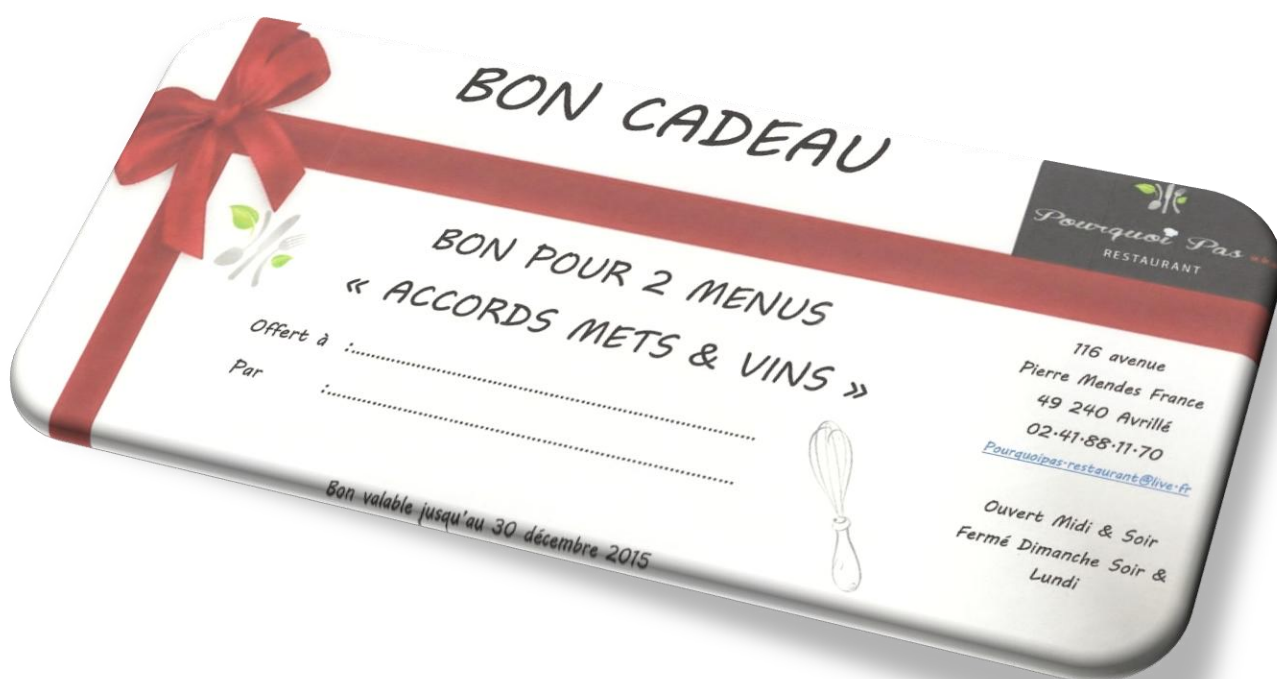
Un Cadeau ? Pourquoi Pas...

En Manque d'Idée pour Offrir un Cadeau ?

Anniversaire, Fête des Mères, Fête des Pères,
Mariage, Fête de Fin d'Année,
Plaisir d'Offrir etc...

Pourquoi Pas le Bon Cadeau ou
le Chèque Cadeau

(N'hésitez pas à nous contacter pour des renseignements)



Simple

- Entrée du Jour 5,50 €
- Plat du Jour 12,00 €
- Dessert du Jour 5,50 €

Voir nos
Ecrans Menus



Duo

- Entrée / Plat 15,50 €
- Plat / Dessert 15,50 €

Trio

Entrée / Plat / Dessert 17,50 €

Son Menu Enfant 9,50€

(jusqu'à 10 ans)
Sirop à l'eau ou Diabolo

- Pizza Bambino
ou
- Steak Haché VBF / Frites
ou
- Jambon Blanc / Frites



Glace 2 Boules, Compote Pom'Potes
ou
Mousse au Chocolat