

# Les Entrées

La Planche Apéro <i>Magret de canard fumé, comté, rillauds</i>	9.40€	18.00€
La Planche Terre & Mer <i>Saumon fumé, magret de canard fumé, comté</i>	9.40€	18.00€
Œufs mayonnaise		5.00€
Terrine maison		6.00€
Foie gras maison		12.00€

# Les Salades

La César	9.40€	18.00€
<i>Salade, poulet pané, parmesan, sauce César, croûtons, œufs</i>		
L'Ange Vin	9.20€	17.60€
<i>Salade, rillauds, croûtons, œufs, sauce moutarde à l'ancienne</i>		
La Saumon	10.00€	19.20€
<i>Salade, saumon fumé, œuf parfait, sauce aioli, toasts de chèvre</i>		
Autour du poivron et feta	10.00€	19.20€
<i>Salade, quinoa, feta, poivrons marinés, tapenade de poivrons et d'olives, pickles de légumes</i>		
Salade crevettes chorizo	9.40€	18.00€
<i>Tagliatelles à l'encre de seiche, crevettes, chips de chorizo, sauce mayonnaise au curry</i>		
Salade choux rouge	9.40€	18.00€
<i>Choux rouge, pommes, comté, magret de canard fumé</i>		

# Les Plats

Andouillette 5A <i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	18.00€
Cassolette de rognons <i>Sauce Angevine</i>	16.00€
Filet de bœuf <i>180gr, sauce au choix</i>	25.00€
Suprême de poulet <i>Sauce chimichurri</i>	17.50€
Bavette d'Aloyau <i>Sauce au choix</i>	18.00€
Demi magret de canard <i>Sauce beurre blanc</i>	19.00€
Filet de sandre <i>Sauce au choix</i>	18.50€
Filet de truite <i>Sauce au choix</i>	17.00€
Veau confit <i>Sauce Angevine</i>	18.00€
Crumble de légumes, salade	15.50€
Tartare de bœuf au couteau <i>180gr</i>	18.00€

Préparé par nos soins (aller - retour possible) : — Le Classique Oignons, cornichons, câpres, persil  
— L'Italien Oignons, persil, tomates séchées, parmesan

# Les Burgers

Le Classique	16.20€
<i>Pain burger, steak haché, cheddar, oignons, cornichons, sauce cocktail</i>	
Le Veau	16.70€
<i>Pain burger, veau confit, tomme grise, oignons, cornichons, sauce Angevine</i>	
Le Chicken	16.70€
<i>Pain burger, aiguillettes de poulet pané, cheddar, oignons, cornichons, sauce béarnaise</i>	
Le Végétarien	16.70€
<i>Pain burger, pané végétarien, cheddar, oignons, cornichons, sauce cocktail</i>	

# Menus

## Menu du jour

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 14.20€  
— BOISSON INCLUSE 1/2 eau BE WTR plate ou pétillante 15.70€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 16.80€  
— BOISSON INCLUSE 1/2 eau BE WTR plate ou pétillante 18.30€

## Formule Express

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND 16.20€  
— BOISSON INCLUSE 1/2 eau BE WTR plate ou pétillante 17.70€

Servi du lundi au vendredi, le midi uniquement, hors jours fériés

## Menu Affaire 23.00€

Bavette d'Aloyau ou Filet de truite  
Crème brûlée ou Profiteroles (2 choux)

## Menu Gourmand 29.00€

Foie gras ou La Saumon  
ou Salade crevettes chorizo

Filet de sandre ou Veau confit  
ou Burger classique

Dessert au choix

## Menu végétarien 25.00€

Autour du poivron et feta  
Crumble de légumes ou Burger végétarien  
Dessert au choix

## Menu Pygmée 10.50€

Steak haché ou Poisson  
ou Aiguillettes de poulet pané

Dessert enfant et boisson

Interdit aux plus de 12 ans

### GARNITURES

Garniture supplémentaire 3.50€  
Frites, mesclun de salade,  
gratin dauphinois, wok de légumes,  
tagliatelles, riz

### SAUCES

Sauce supplémentaire 0.50€  
Beurre blanc, poivre, roquefort,  
béarnaise, Angevine, chimichurri,  
moutarde à l'ancienne,  
moutarde, ketchup, mayonnaise

# Les Fromages

Assiette du fromager *Roquefort, tomme grise, comté* 7.50€

# Les Desserts

Crêmet d'Anjou <i>Coulis de fruits rouges ou sauce caramel</i>	6.50€
Crème brûlée	6.50€
Moelleux au chocolat	6.50€
Tarte au citron revisitée	6.50€
Mousse au chocolat	6.50€
Tiramisu aux fruits rouges	6.50€
Salade de fruits	6.50€
Café/Thé gourmand <i>(Café crème, chocolat, ... sup. 1€)</i>	7.60€

# Les Desserts Glacés

Le Vacherin façon l'Ange Vin <i>2 coques de meringue, 2 boules de glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges</i>	7.50€	
Profiteroles <i>3 choux glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes</i>	8.70€	
La Dame Blanche <i>Meringue, 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	8.70€	
Les Liégeois <i>Meringue, 3 boules, sauce chocolat, chantilly</i> — Chocolat liégeois — Caramel liégeois — Café liégeois	8.70€	
La Bounty <i>Meringue, 3 boules (2 noix de coco, 1 chocolat), sauce chocolat, chantilly</i>	8.70€	
La Braucol <i>Meringue, 3 boules (noix sirop d'érable, caramel au beurre salé, vanille noix de macadamia), sauce chocolat, chantilly</i>	8.70€	
La Caladoc <i>Meringue, 3 boules (fraise, framboise, mangue), coulis de fruits rouges, chantilly</i>	8.70€	
La Folle Noire <i>Meringue, 3 boules (noisette, chocolat, caramel au beurre salé), sauce caramel, chantilly</i>	8.70€	
La Chenin <i>Meringue, 3 boules (pistache, menthe chocolat, vanille), sauce chocolat, chantilly</i>	8.70€	
La Grenache <i>Meringue, 3 boules (rhum raisin, citron/citron vert, noix de coco), coulis de fruits rouges, chantilly</i>	8.70€	
L'After Eight <i>2 boules menthe chocolat, Get 27</i>	7.70€	
La Colonel <i>2 boules citron vert, vodka</i>	7.70€	
1 Boule 3.70€	2 Boules 6.00€	3 Boules 7.70€
Supplément chantilly ou sauce ou coulis au choix 1.00€		

# Les parfums

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, fraise, noix sirop d'érable, mangue, framboise, vanille noix de macadamia, noisette, menthe chocolat, noix de coco, rhum raisin, citron/citron vert

# Les Boissons

Café, déca	1.90€
Grand café, Grand déca, Thé, Infusion, Chocolat	3.70€
Grand crème	4.20€
Irish coffee	8.00€