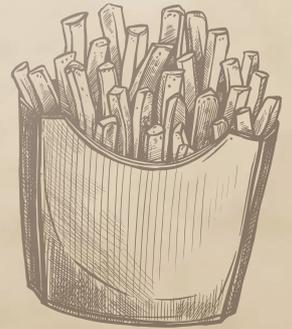


SAINTE-LUCE
SUR LOIRE

La Chope



HAPPY
HOURS*

16h30 - 18h30

• TERRASSE & JARDIN •

* Voir conditions en salle.



ENTRÉES & PLANCHES

À PARTAGER OU PAS ?



Planche de la chope

Terrine du chef maison	6€90	Planche de saucisson sec	4€10
Salade Italienne au "pesto maison"	6€90	Planche de jambon Serrano	6€50
Chèvre chaud en salade et multigraines	7€50	Planche de charcuteries	15€00
Rillettes de poisson maison et guacamole	8€50	Le Fuet saucisse sèche	6€50
Saumon Gravlax aneth et crevettes	10€90	Planche océane	18€00
Foie gras mi-cuit "maison"	16€90	<i>Saumon mariné, rillettes de poisson, guacamole, olives, crevettes</i>	
Camembert rôti <i>salade et toasts</i>	11€50	Planche gourmande <i>Charcuteries et fromages du moment</i>	18€00
Le pot de rillettes de porc (125gr) et toasts	7€20	Planche 3 fromages	8€00
Le pot de guacamole (150gr) et toasts	8€00	Assiette de potatoes	5€00

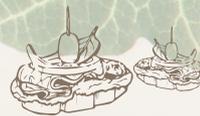


PLANCHE DE LA CHOPE 49€50

Charcuteries, saumon mariné, rillettes de poisson, guacamole, crevettes, olives, Camembert "Mendiant", foie gras mi-cuit "maison", potatoes

LES APÉRITIFS



Ricard, Pastis 51 2cl	3€40
Kir au vin blanc 12cl <i>Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise</i>	4€30
Porto Rouge ou blanc 5cl	4€80
Muscat 5cl	4€80
Martini Rouge, blanc, rosato 7cl	4€80
Rosé pamplemousse 12cl	4€80
Le verre de moelleux 12cl	5€50
Coupe de pétillant Vouvray AOP 12cl	5€50
Kir pétillant 12cl	5€80
Américano maison 12cl	6€80
Spritz "maison" 14cl	7€50



VIRGIN COCKTAILS

Baiser d'amour 25cl <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	5€70
Exotique mule 25cl <i>Jus de mangue, jus de cranberry, ginger beer</i>	5€70
Virgin mojito 14cl	5€70
Virgin Spritz Martini 15cl <i>Martini Vibrante, schweppes tonic</i>	6€20
Caraïbes 25cl, <i>Jus d'ananas, jus de mangue et coulis de fruits</i>	5€70

LES BIÈRES SANS ALCOOL

1664 Blonde 00% 33cl	5€00
Chouffe 0,4% 33cl	6€00
Bière du moment 00% 33cl	6€00



LES BIÈRES PRESSION



	25cl	33cl	50cl	Girafe 2L	Girafe 3L
Moustache blonde légère artisanale	3€80	4€90	6€90	24€90	36€60
Blonde triple artisanale	4€60	5€80	8€40	31€90	48€00
Ambrée du moment	4€60	5€80	8€40	31€90	48€00
IPA du moment	4€60	5€80	8€40	31€90	48€00



Quatuor de pression : 4 x 15cl au choix 9€90

LES BIÈRES BOUTEILLES

Sur place ou à emporter

Bacchus framboise 37,5cl	8€20
Chouffe 33cl	6€40
La blanche 33cl	6€40
Corsendonk rousse 33cl	6€60
Desperados 33cl	6€30
Kasteel rouge 33cl	6€40
Orval 33cl	7€00
Kriek cerise 25cl	6€10
Delirium Tremens 33cl	6€90
Trompe souris - chat brûlé 33cl	7€50



LES COCKTAILS

Cuba libre 12cl <i>Rhum ambré, citron vert, coca</i>	8€00
Planteur 12cl <i>Rhum ambré, jus d'orange, sirop grenadine</i>	8€00
Ti punch 7cl <i>Rhum blanc, citron vert, sirop sucre de canne</i>	7€50
Caïpirinha 8cl <i>Cachaça, citron vert, sucre cassonade</i>	8€00
Mojito 12cl <i>Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre cassonade, sirop sucre de canne, eau gazeuse</i>	8€50
Tequila sunrise 12cl <i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	8€00
Lynchburg Lemonade 12cl <i>Jack Daniel's, citron jaune, limonade</i>	9€00
Gin tonic 12cl <i>Bombay Sapphire, citron jaune, Schweppes tonic</i>	9€00
Spritz "maison" 14cl <i>Fiero ou Aperol, eau gazeuse et pétillant</i>	7€50
St-Germain Spritz 14cl	10€50
Moscow mule 14cl <i>Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer</i>	9€00



LES WHISKIES - 4Cl

Découvrez toutes nos pépites "whiskies" sur l'ardoise

William Lawson's Scotch Écossais	7€00
Chivas Scotch Écossais, 12 ans	8€00
Dimple Golden Blended scotch whisky	9€00
Black Bottle Blended scotch whisky	8€50
Lascaw France	10€00
Jura Single malt scotch whisky	9€00
Knockando 12 ans	9€80
Talisker 10 ans	10€00
Cardhu Single malt, 12 ans	9€80
Maker's Mark Whisky Américain	8€50
Jack Daniel's Whisky Américain	7€50
Jameson Whisky Irlandais	7€40
Connemara Irish	9€00
Nikka the Barrel Japon	11€50
Dalwhinnie Scotch, 15 ans	10€00
Timorous Beastie Scotch Écossais	10€50
Bulleit bourbon USA	8€50
Aberlour 10 ans	7€50
Laphroaig 10 ans	10€00
The Ileach Islay	9€50



COCKTAILS "SIGNATURE"

French mule 14cl <i>Grey Goose, jus de citron vert, Ginger Beer</i>	13€00
Margarita Patrón 9cl <i>Tequila Patrón, cointreau, jus de citron vert</i>	15€00
Gin Mare Tonic 12cl <i>Orange et romarin</i>	12€00
Jack Fire & Ginger 12cl <i>Jack Daniel's Fire cannelle, Ginger Beer</i>	10€00
Sex on the Chope 15cl <i>Vodka, crème de pêche, Chambord, jus de cranberry, jus d'orange</i>	12€00

LES BOISSONS FRAÎCHES

Sirop à l'eau 25cl	2€20
1/4 Vittel ou limonade 25cl	3€10
Orange ou citron pressé	5€00
Diabolo 25cl	3€50
Perrier 33cl	4€00
Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	4€00
Orangina 25cl	3€80
Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl	3€80
Ginger Beer 25cl	3€80
Jus de fruits 25cl <i>Orange, abricot, ananas, tomate, pomme, mangue, cranberry.</i>	3€80
Thé glacé pêche ou citron	3€80
Red Bull 25 cl	5€20



LES EAUX

	50 Cl	1L
Vittel	3€90	4€60
Sanpellegrino	4€00	4€60



• À LA CARTE •

Nous travaillons des produits frais, de qualité. Selon les arrivages, la carte peut fluctuer.

PLANCHE DE LA CHOPE

- POUR DEUX PERSONNES -

Charcuteries, saumon mariné, rillettes de poisson, guacamole, crevettes, olives, Camembert "Mendiant", foie gras mi-cuit "maison", potatoes

49€50

ENTRÉES - À PARTAGER OU PAS ?

Terrine du chef maison	6€90
Salade Italienne pesto "maison"	6€90
Chèvre chaud en salade et multigraines	7€50
Rillettes de poisson "maison" et guacamole	8€50
Saumon Gravlax aneth et crevettes	10€90
Foie gras mi-cuit "maison"	16€90
Camembert rôti salade et toasts	11€50

LES BURGERS

Pain multigraines bio, vegan et local. **Steak VBF (160g)** haché à la minute, ou **filet de poulet Français**, Cheddar, oignons confits et **lard fumé** servi avec des frites maison à volonté et salade.



Simple (160 gr) Double (2x140 gr)

Burger classique	16€60	20€60
Bun burger, oignons confits, lard fumé, cheddar, steak haché		
Burger Curé Nantais	17€20	21€20
Bun burger, oignons confits, lard fumé, cheddar, steak haché, Curé Nantais		
Burger Camembert	17€20	21€20
Bun burger, oignons confits, lard fumé, cheddar, steak haché, Camembert		
Burger Roquefort	17€20	21€20
Bun burger, oignons confits, lard fumé, cheddar, steak haché, Roquefort		
Burger saumon	17€20	
Bun burger, oignons confits, cheddar, saumon mariné, petits légumes		
Burger végétarien	16€90	
Bun burger, oignons confits, cheddar, Curé Nantais, petits légumes		

Supplément foie gras + 6€
Supplément lard fumé ou chorizo + 1€

LES TARTARES - 200G



Nos tartares **VBF** sont hachés à la minute et préparés par nos soins, servis avec frites maison et salade.

Tartare classique	17€60
Tartare Italien Pesto & Parmesan	18€00
Tartare Indien Épices Colombo, poêlé	18€30

LES RISOTTOS (BOULGOUR)



Végétarien Petits légumes, champignons, crème	14€90
Crevettes Petits légumes, champignons, crème	16€90

Tout changement de garniture est facturé 2€



LES PLATS TERRE & MER



Andouillette AAAAA 200g	18€30
Frites maison, salade	
Magret de canard pommes sautées, salade	
Demi 200g	19€90
Entier 400g	24€90
Entrecôte 250g	23€50
Frites maison, salade	
Pièce de boeuf 160g	18€70
Pièce de bœuf grillée, pommes sautées, salade	
Version Rossini (foie gras mi-cuit)	25€50



Filet de bar à la plancha 140g	18€90
Purée maison, légumes	
Pavé de saumon rôti 140g	17€50
Purée maison, légumes	

SAUCES AU CHOIX :
Roquefort - Poivre Sarawak
Béarnaise - Beurre blanc vanillé
Forestière - Oignons confits

Tout changement de garniture sera facturé 2€

LES SALADES GOURMANDES

Salade Tocqueville

Salade, chèvre chaud, radis, comté, cranberries, noisettes, betterave

15€50

Salade César

Salade, filet de poulet, parmesan, œuf, croûtons, sauce César

15€90

Camembert rôti au romarin

Charcuteries, toasts, champignon, cranberries, salade, pommes sautées

16€50



POKE BOWL

Poke Bowl au saumon

Rillettes de poisson, saumon mariné, crudités, fruit, riz, graines de sésame, avocat

16€00

Poke Bowl poulet pesto

Poulet, pesto, crudités, fruit, riz, graines de sésame, avocat

16€00

Poke Bowl végétarien

Crudités, fruit, riz, graines de sésame, avocat, champignons, œuf

15€80

MENU BOUILLON

Le midi jusqu'à 13h30 et le soir jusqu'à 20h30



18€00
+1,50€ le soir

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

20€40
+1,50€ le soir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

LES ENTRÉES AU CHOIX

Entrée du jour

ou

Terrine du chef maison

ou

Salade Italienne

Salade, olives, parmesan, penne, tomates, pesto

LES PLATS AU CHOIX

Plat du jour

ou Steak à l'échalote confite

ou Plancha de volaille forestière

ou Penne, chorizo & curcuma
façon carbonara

ou Penne pistou (pistou, tomates,
parmesan & jambon Serrano)

ou Saumon frais rôti (+4€)

LES DESSERTS AU CHOIX

Camembert "Mendiant"

ou Dessert du jour

ou Fromage blanc

Miel, nature ou coulis framboise

ou Île flottante

Caramel au beurre salé

ou Mousse au chocolat

ou Panna cotta du moment

ou Salade de fruits frais

ou 2 boules

Glaces ou sorbets artisanaux

ou Café gourmand (+3,50€)

1 expresso + 4 gourmandises "maison"

Tout changement de garniture
sera facturé 2€



**MENU
ENFANT**

Steak haché frais maison
+ frites maison
ou Filet de poulet à la plancha
ou saumon frais rôti



Glace 1 boule ou
fromage blanc coulis de framboise
ou mousse au chocolat

8€50
(- de 10 ans)

LES DESSERTS

DESSERTS MAISON



Dessert du jour	6€60
Fromage blanc Miel, nature ou coulis framboise	6€60
Ile flottante Caramel au beurre salé	6€60
Mousse au chocolat	6€90
Panna cotta du moment	6€60
Salade de fruits frais	6€60
Crème brûlée	7€20
Brownie chocolat-noisette Caramel au beurre salé	7€20
Vacherin	8€00
Meringue, glace vanille framboise, chantilly et coulis framboise	
Cœur coulant chocolat Glace vanille, chocolat chaud	7€70
Café gourmand 1 Espresso + 4 gourmandises "maison"	8€00
Thé gourmand 1 Thé au choix + 4 gourmandises "maison"	8€20

GLACES OU SORBETS ARTISANAUX

1 boule	3€50	2 boules	6€60	3 boules	7€50
<i>Parfums : vanille, café, chocolat, coco, caramel, yaourt bulgare, menthe Pastille, citron vert, pomme, cerise griotte, framboise, fraise, passion</i>					
Dame blanche 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly					7€50
Chocolat, Café ou Caramel Liégeois					7€50
Coupe alcool Colonel					8€00
Coupe alcool menthe Pastille					8€00
Le Délice de la Chope					8€00
<i>Glace vanille caramel, speculoos, chantilly caramel au beurre salé</i>					

FROMAGES

Comté	7€00
Camembert "Mendiant"	7€00
Curé Nantais	6€50
Roquefort	7€00
Planche de 3 fromages	8€00



LES FINES BULLES



	12 Cl	Bt 75Cl
Vouvray AOP	5€50	30€00
Champagne "Brut récoltant"		55€00
"R" de Ruinart		75€00
Ruinart Rosé		95€00
Ruinart Blanc de Blancs		100€00

LES DIGESTIFS

Cognac VSOP, Calvados, Armagnac 4cl	7€00
Poire, framboise, mirabelle 4cl	7€00
Get 27, Get 31 5cl	6€50
Menthe Pastille 5cl *	6€50
Bailey's 5cl	6€40
Manzana Verde 5cl *	6€20
Amaretto di Saronno 5cl	6€40
Cointreau, Grand-Marnier, Vieille Prune 4cl	6€50
Cognac XO 4cl	11€00
Grey Goose l'original 4cl	9€50
Bombay Sapphire 4cl	9€50
Monkey 47 4cl	12€50
Gin Mare 4cl	10€00
Patrón Silver 4cl	13€00



LES RHUMS - 4Cl

Rhum arrangé *	6€00
Légendario Cuba	7€50
Dictador Colombie, 12 ans	9€00
Kraken black Trinidad	8€50
Bumbu XO Panama	10€50
Black Jamaïca	6€80
Plantation XO Barbados, 20 ans	13€00
Cherry Rocher XO Rép. Dominicaine	13€00
Présidente Rép. Dominicaine, 15 ans	11€00
Doorly's XO Barbados	9€50
Diplomatico Venezuela	8€50
Don Papa Philippines	9€50
Ron Zacapa Guatemala, 23 ans	13€00
Santa Teresa Venezuela	10€50

* LE SHOOTER 2cl

3€00

L'INSTANT CAFÉ



LES CAFÉS



- Espresso - ristretto** 2€00
- Café allongé** 2€10
- Espresso décaféiné** 2€10
- Ethiopie Moka** - Région SIDAMO - Terroir Yrgacheffe 3€50
*L'un des cafés le plus renommé au Monde pour ses qualités gustatives !
Un caractère vif allié aux notes de jasmin, une belle harmonie en bouche.*
● ○ ○
- Colombie Chocó** - Région de Cauca 3€50
*Un café 100% arabica savoureux, au corps soyeux
et aux notes de chocolat au lait et d'abricot !*
● ● ○
- Nicaragua** - Région Matagalpa 3€50
*Cafés de la sélection Mombach, Nord du lac de Matagalpa.
Un café de caractère et fruité, belles notes de noix et de céréales grillées.*
● ● ●
- Guatemala Bio** - Région Huehuetenango 3€50
Un corps noble aux intenses saveurs de cacao.
● ● ●



LES SPÉCIALITÉS AU CAFÉ

- Café viennois** 4€50
Un double café agrémenté de chantilly 
- Café frappé** 4€00
Un double espresso, sucre, glaçons au shaker
- Café crème** 3€50
- 
- Cappuccino** 4€00
*Onctueux mariage
du lait chaud, de la mousse de lait et de l'espresso*
- Café gourmand** 8€00
Un espresso avec 4 gourmandises maison



IRISH COFFEE

Jameson whisky

8€50

FRENCH COFFEE

Cognac VSOP

8€50



LES THÉS



- Noirs** Ceylan OP, Jardins de Darjeeling, Grand Earl Grey, vanille, caramel, citron, fruits rouges 3€50
- Verts** Jasmin, menthe 3€50
- Rooïbos** 3€50
- Tisane bio** Tilleul, verveine, camomille, menthe poivrée 3€50
- Thé gourmand** Un thé au choix servi avec 4 gourmandises maison 8€20

LES BOISSONS CHAUDES

- Chocolat chaud** 3€50
- Chocolat viennois** 4€50
Chocolat chaud agrémenté de chantilly



LA CARTE DES VINS

LES GRANDS CRUS

" Qui sait déguster
ne boit plus jamais de vin
mais goûte ses secrets ! "

Verre 14 Cl Pot 46 Cl Bouteille 75 Cl

LES VINS ROUGES

Sélection du moment	5€00	15€50	21€00
Bourgueil AOP			23€00
St-Nicolas De Bourgueil AOP	5€50	17€50	25€00
Côteaux d'Ancenis AOP			20€00
Chinon AOP			25€00
Saumur Champigny AOP			26€00
Côtes De Blaye AOP	5€50	17€50	25€00
Graves AOP			28€90
Brouilly AOP			27€00
Macon AOP			27€00
Côtes Du Rhone AOP	5€50	17€50	25€00
Crozes-Hermitage AOP			39€50
Pécharmant AOP			26€00
Fitou AOP			26€00
St Chinian AOP			26€00

LES VINS ROSÉS

Gris IGP d'Oc	5€00	15€50	22€00
Côtes De Provence AOP	5€50	17€50	25€00

LES VINS BLANCS

Viognier IGP Pays d'Oc	5€00	16€00	21€00
Côteaux Du Layon AOP	5€50	19€00	27€00
Quincy AOP	7€00	20€50	31€50
Muscadet Sur Lie AOP	4€00	13€00	17€50
Chablis AOP			42€00

Savigny-Lès-Beaune Bourgogne	60€00
Pommard Grand vin de Bourgogne	60€00
Côte Rôtie La Germiné Duclaux 2010	71€50
Côte Rôtie "Maison rouge" Duclaux 2010	77€00
Château Citran Haut-Médoc 2016	49€00
Clos Manou Médoc 2016	54€00
Frank Phélan St-Estèphe 2015	58€00
Les Pèlerins de Lafon-Rochet St-Estèphe 2019	51€00
La Chapelle de Bages Pauillac 2007	68€00
Lacoste Borie Pauillac 2014	49€00
Château Duhart-Milon 2004 Pauillac Grand Cru Classé	155€00
La Croix de Grand-Puy Ducasse Pauillac 2007	75€00
Sarget De Gruaud Larose St-Julien 2011 ou 2020	55€00
Château Maucaillou Moulis 2017	59€00
N°2 de Maucaillou Moulis 2016	46€50
Duluc de Branaire-Ducru St-Julien 2015	59€00
Château Pape Clément 2020 Pessac-Léognan	78€00
Clémentin de Pape Clément 2019 Pessac-Léognan	58€00
L'Esprit de Chevalier Pessac-Léognan 2019	58€00
Clos Margaline Margaux 2015	62€00
Château Paveil De Luze Margaux 2007	75€00
Le Cloître du Château Prieuré-Lichine Margaux 2009	66€00
Baron de Brane Margaux 2017 - 2020	79€00
La Sirène de Giscours Margaux 2017	61€00
Château Larrivet Haut-Brion 2020 Pessac-Léognan	78€00
Château Le Sartre Pessac-Léognan 2016	40€00
Château Soutard St-Emilion Gd Cru 2012	62€00
Les Hauts De Canon la Gaffelière St-Emilion 2010	90€00

BON APPETIT | DU LUNDI AU VENDREDI
RESTAURANT MIDI & SOIR
BAR 9H-23H EN CONTINU

RETROUVEZ-NOUS SUR   

UNE ENVIE ? ON Y RÉPOND ! - 02 52 10 42 40
LACHOPEGOURMANDE@GMAIL.COM