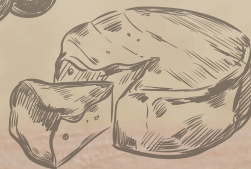
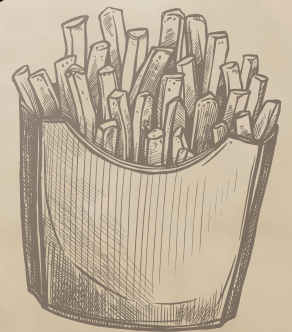
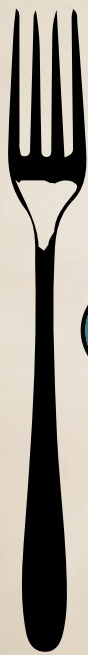


SAINTE-LUCE  
SUR LOIRE

# La Chope



• TERRASSE & JARDIN •



## ENTRÉES & PLANCHES

À PARTAGER OU PAS ?



Terrine du chef maison	6€70	Planche de saucisson sec	4€10
Salade Italienne au "pesto maison"	6€70	Planche de jambon Serrano	6€50
Chèvre chaud en salade et multigraines	7€10	Planche de charcuteries	15€00
Rillettes de poisson maison et guacamole	8€00	Le Fuet <i>saucisse sèche</i>	6€50
Carpaccio de saumon mariné 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

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



49€50

## LES APÉRITIFS



Ricard, Pastis 51 2cl	3€40
Kir au vin blanc 12cl	4€30
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise</i>	
Porto Rouge ou blanc 5cl	4€80
Muscato 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
Fiero & tonic 14cl	6€80
Spritz "maison" 14cl	7€50

**MARTINI**

## VIRGIN COCKTAILS

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



## LES BIÈRES PRESSION



	25cl	33cl	50cl	Girafe 2L	Girafe 3L
Moustache blonde légère artisanale	3€60	4€70	6€70	24€50	36€00
Blonde triple artisanale	4€50	5€60	8€20	31€50	47€00
Ambrée du moment	4€50	5€60	8€20	31€50	47€00
IPA du moment	4€50	5€60	8€20	31€50	47€00



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

## LES BIÈRES BOUTEILLES



Sur place ou à emporter

Bière sans alcool 25cl	5€00
Bacchus framboise 37,5cl	8€10
Chouffe 33cl	6€20
La blanche 33cl	6€20
Corsendonk rousse 33cl	6€40
Desperados 33cl	6€20
Kasteel rouge 33cl	6€20
Orval 33cl	6€70
Kriek cerise 25cl	6€00
IPA du moment 33cl	6€70
Delirium Tremens 33cl	6€90
Trompe souris - chat brûlé 33cl	7€50

## LES COCKTAILS

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



## COCKTAILS "SIGNATURE"

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



## GIN, VODKAS & TEQUILA - 4Cl

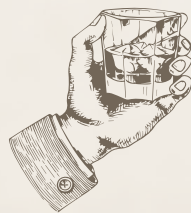
<b>Grey Goose l'original</b>	9€50
<b>Bombay Sapphire</b>	9€50
<b>Monkey 47</b>	12€50
<b>Gin Mare</b>	10€00
<b>Patrón Silver</b>	13€00



## LES WHISKIES - 4Cl

Découvrez toutes nos pépites "whiskies" sur l'ardoise

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



## LES BOISSONS FRAÎCHES

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



## LES EAUX

	50 Cl	1L
<b>Vittel</b>	3€90	4€60
<b>Sanpellegrino</b>	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€70
Salade Italienne au "pesto maison"	6€70
Chèvre chaud en salade et multigraines	7€10
Rillettes de poisson maison et guacamole	8€00
Carpaccio de saumon mariné et crevettes	10€90
Foie gras mi-cuit "maison"	16€90
Camembert rôti <i>salade et toasts</i>	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)

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

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.

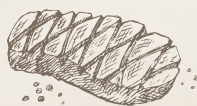
<b>Tartare classique</b>	17€20
<b>Tartare Italien</b> <i>Pesto &amp; Parmesan</i>	17€60
<b>Tartare Indien</b> <i>Épices Colombo, poêlé</i>	18€00

## LES RISOTTOS (BOULGOUR)



<b>Végétarien</b> <i>Petits légumes, champignons, crème</i>	14€50
<b>Crevettes</b> <i>Petits légumes, champignons, crème</i>	16€80

Tout changement de garniture est facturé 2€



## LES PLATS TERRE & MER



<b>Andouillette AAAAA</b> 200g	17€80
<i>Frites maison, salade</i>	
<b>Magret de canard</b> <i>pommes sautées, salade</i>	
<i>Demi 200g ....</i> 19€90	<i>Entier 400g ....</i> 24€90
<b>Entrecôte</b> 250g	23€50
<i>Frites maison, salade</i>	
<b>Pièce de boeuf</b> 160g	18€50
<i>Pièce de bœuf grillée, pommes sautées, salade</i>	
<b>Version Rossini</b> (foie gras mi-cuit)	25€50



<b>Filet de bar à la plancha</b> 140g	18€50
<i>Purée maison, légumes</i>	
<b>Pavé de saumon rôti</b> 140g	16€50
<i>Purée maison, légumes</i>	

### SAUCES AU CHOIX :

Roquefort - Poivre  
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 et noisettes, betterave

15€20

### Salade César

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

15€60

### Camembert rôti au romarin

Charcuteries, toasts, champignons, cranberries, salade, pommes sautées

16€50



## POKE BOWL

### Poke Bowl au saumon

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

15€80

### Poke Bowl poulet pesto

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

15€80

### Poke Bowl végétarien

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

15€50

## MENU BOUCHON

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



**17€50**  
+1,50€ le soir

ENTRÉE + PLAT  
ou  
PLAT + DESSERT

**19€80**  
+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€30
Fromage blanc Miel, nature ou coulis framboise	6€30
Ile flottante Caramel au beurre salé	6€30
Mousse au chocolat	6€30
Panna cotta du moment	6€30
Salade de fruits frais	6€30
Crème brûlée	6€80
Brownie chocolat-noisette Caramel au beurre salé	6€80
Vacherin	7€20
Meringue, glace vanille framboise, chantilly et coulis framboise	
Cœur coulant Glace vanille, chocolat chaud	7€50
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€30	2 boules	6€30	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€00
Chocolat, Café ou Caramel Liégeois					7€00
Coupe alcool Colonel					7€50
Coupe alcool menthe Pastille					7€50
Le Délice de la Chope					7€50
<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



### LES RHUMS - 4Cl

Rhum arrangé *	5€90
Légendario Cuba	7€50
Dictador Colombie, 12 ans	9€00
Kraken black Trinidad	8€50
Ron de Jeremy Panama, 8 ans	9€10
Bumbu Panama	9€00
Black Jamaïca	6€00
Plantation XO Barbados, 20 ans	12€00
Matusalem Rép. Dom., 15 ans	8€50
Présidente Rép. Dom., 15 ans	11€00
Pyrat XO Caribbean	9€30
Diplomatico Venezuela	8€50
Don Papa Philippines	9€50
Ron Zacapa Guatemala, 23 ans	13€00
Santa Teresa Venezuela	10€50



### \* LE SHOOTER

2 cl

3€00

# L'INSTANT CAFÉ



## LES CAFÉS



		Intensité	
<b>Espresso - ristretto</b>			<b>2€00</b>
<b>Café allongé</b>			<b>2€10</b>
<b>Espresso décaféiné</b>			<b>2€10</b>
<b>Sumatra</b> <i>Racé &amp; Exotique</i>		7/10	<b>3€50</b>
<b>Moka Noisette</b> <i>Original &amp; Savoureux</i>		7/10	<b>3€50</b>
<b>Honduras Bio Equitable</b> <i>Raffiné &amp; Fruité</i>		6/10	<b>3€50</b>
<b>Papouasie Nouvelle-Guinée</b> <i>Fruité &amp; Équilibré</i>		5/10	<b>3€50</b>
<b>Mexique Bio</b> <i>Fin &amp; Subtil</i>		3/10	<b>3€50</b>
<b>Jamaïque Blue Mountain</b> <i>Ample &amp; Opulent</i>		4/10	<b>5€50</b>
<b>Costa Rica</b> <i>Acidulé &amp; Complet</i>		6/10	<b>3€50</b>
<b>Moka d'Éthiopie</b> <i>Sauvage &amp; Parfumé</i>		3/10	<b>3€50</b>
<b>Colombie Supremo</b> <i>Doux &amp; Suave</i>		5/10	<b>3€50</b>
<b>Florio</b> <i>Puissant &amp; Onctueux</i>		8/10	<b>3€40</b>
<b>Décaféiné</b> <i>Léger &amp; Aromatique</i>		4/10	<b>2€10</b>

## 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** *Sencha, jasmin, menthe, Gunpowder* **3€50**

**Rooibos** **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



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



## LES VINS ROUGES

	Verre 14 Cl	Pot 46 Cl	Bouteille 75 Cl
<b>Sélection du moment</b>	5€00	15€50	21€00
<b>Bourgueil</b> AOP			23€00
<b>St-Nicolas De Bourgueil</b> AOP	5€50	17€50	25€00
<b>Côteaux d'Ancenis</b> AOP			20€00
<b>Chinon</b> AOP			25€00
<b>Saumur Champigny</b> AOP			26€00
<b>Côtes De Blaye</b> AOP	5€50	17€50	25€00
<b>Graves</b> AOP			28€90
<b>Brouilly</b> AOP			27€00
<b>Macon</b> AOP			27€00
<b>Côtes Du Rhone</b> AOP	5€50	17€50	25€00
<b>Crozes-Hermitage</b> AOP			39€50
<b>Buzet</b> AOP			26€00
<b>Fitou</b> AOP Bio			26€00
<b>St Chinian</b> AOP			26€00

## LES GRANDS CRUS

<b>Côte Rôtie</b> La Germiné Duclaux 2010	71€50
<b>Côte Rôtie</b> "Maison rouge" Duclaux 2010	77€00
<b>Clos Manou</b> Médoc 2016	54€00
<b>Frank Phélan</b> St-Estèphe 2015	58€00
<b>Les Pèlerins de Lafon-Rochet</b> St-Estèphe 2019	51€00
<b>La Chapelle de Bages</b> Pauillac 2007	68€00
<b>Lacoste Borie</b> Pauillac 2014	49€00
<b>Les Tourelles de Longueville</b> Pauillac 2006	65€00
<b>Château Duhart-Milon 2004</b> Pauillac Grand Cru Classé	155€00
<b>Hauts de Pontet-Canet</b> Pauillac 2007	72€00
<b>La Croix de Grand-Puy Ducasse</b> Pauillac 2007	75€00
<b>Sarget De Gruaud Larose</b> St-Julien 2011 ou 2020	55€00
<b>Château Maucaillou</b> Moulis 2017	59€00
<b>N°2 de Maucaillou</b> Moulis 2016	46€50
<b>Oratoire Chasse Spleen</b> Moulis 2009-2010	67€00
<b>Château Gressier Grand Poujeaux</b> Moulis 2008	60€00
<b>Clos Margaline</b> Margaux 2015	62€00
<b>Château Paveil De Luze</b> Margaux 2007	75€00
<b>Le Cloître du Château Prieuré-Lichine</b> Margaux 2009	66€00
<b>Baron de Brane</b> Margaux 2017	79€00
<b>Château Le Sartre</b> Pessac leognan 2016	40€00
<b>L'Esprit de Chevalier</b> Pessac leognan 2019	58€00
<b>Château Soutard</b> St-Emilion Gd Cru 2012	62€00
<b>Les Hauts De Canon la Gaffelière</b> St-Emilion 2010	90€00

## LES VINS ROSÉS

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

## LES VINS BLANCS

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