

Les Entrées

	Classique	Grande
La Planche Apéro : <i>Magret de canard fumé, comté, rillauds.</i>	9€ 40	18€ 00
La Planche Terre et Mer : <i>Saumon fumé, magret de canard fumé, comté.</i>	9€ 40	18€ 00
La César : <i>Salade, poulet pané, parmesan, croûtons, œufs.</i>	9€ 40	18€ 00
L'Ange Vin : <i>Salade, rillauds, croûtons, œufs, sauce moutarde à l'ancienne.</i>	9€ 20	17€ 60
La Saumon : <i>Salade, saumon fumé, œuf parfait, aioli, toasts de chèvre.</i>	10€ 00	19€ 20
La Gourmande : <i>Salade, magret de canard fumé, foie gras, croûtons, rondelles d'orange séchées.</i>	10€ 00	19€ 20
Focaccia : <i>Focaccia aux agrumes, tagliatelles de patates douces, mousse de légumes, caviar de champignons, graines de courges, pickles d'oignons.</i>	9€ 20	17€ 60
Terrine maison :		6€ 00
Œufs mayonnaise :		5€ 00
Foie gras et sa brioche maison :		12€ 00

Les Plats

Cassolette de rognons sauce angevine :	15€ 50
Pulled pork sauce angevine :	18€ 00
Demi magret de canard sauce beurre blanc :	19€ 00
Bavette d'Aloyau sauce au choix :	17€ 50
Entrecôte 250gr sauce au choix :	22€ 00
Filet de poulet au romarin :	16€ 50
Camembert au four , frites :	15€ 00
Duo de charcuterie : Jambon de Vendée et chorizo	3€ 00
Filet de sandre sauce beurre blanc :	18€ 50
Dos de loup de mer sauce beurre blanc :	17€ 00
Chili sin carne , salade :	15€ 50
Tartare de bœuf au couteau, préparé par nos soins (aller-retour possible) :	17€ 50
• Le Classique : Oignons, cornichons, câpres, persil. • L'Italien : Oignons, persil, tomates séchées, parmesan.	

Les Burgers

Le Classique : <i>Pain burger, steak haché, cheddar, oignons, cornichons, sauce cocktail.</i>	16€ 20
Le Pulled Pork: <i>Pain burger, pulled pork, oignons, cornichons, fromage fumé, sauce angevine.</i>	16€ 70
Le Chicken: <i>Pain burger, aiguillettes de poulet pané, cheddar, oignons, cornichons, sauce cocktail.</i>	16€ 70
Le Végétarien : <i>Pain burger, cheddar, pané végétarien, oignons, cornichons, sauce cocktail.</i>	16€ 70

Les Menus

• Menu du jour	
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	14€ 00
Boisson incluse (1/2 eau BE WTR plate ou pétillante)	15€ 50
Entrée + Plat + Dessert	16€ 60
Boisson incluse (1/2 eau BE WTR plate ou pétillante)	18€ 10
• Formule Express	
Plat du jour + Café gourmand	16€ 00
Boisson incluse (1/2 eau BE WTR plate ou pétillante)	17€ 50
Servi du lundi au vendredi, le midi uniquement, hors jours fériés.	

Menu Affaire	Bavette d'Aloyau ou Dos de loup de mer Crème brûlée ou Profiteroles
22€ 50	
Menu Gourmand	Foie gras ou La Saumon* ou L'Ange Vin*
29€	Pulled pork ou Burger Classique ou Filet de sandre
	Dessert au choix

Menu Végétarien	La Focaccia*
25€	Chili sin carne ou Burger Végétarien
	Dessert au choix
Menu Pygmée	Steak haché ou Poisson ou Aiguillettes de poulet pané
10€ 50	Dessert enfant
Interdit au plus de 12 ans.	
	Boisson

Les Garnitures <i>(Garniture supplémentaire : 3€ 50)</i>	Les Sauces <i>(Sauce supplémentaire : 0€50)</i>
Frites, Mesclun de Salade, Gratin dauphinois, Tagliatelles, Riz, Wok de légumes.	Beurre blanc, Béarnaise, Poivre, Roquefort, Moutarde à l'ancienne, Sauce Angevine, Moutarde, Ketchup, Mayonnaise.
*Détails des salades sur les entrées carte	
Tarifs TTC – Service compris –	
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.	

Les Fromages	
Assiette du fromager : camembert, comté, roquefort.	7€ 50

Les Desserts

Crémet d'Anjou coulis fruits rouges ou sauce caramel :	6€ 50
Crème brûlée :	6€ 50
Mousse au chocolat :	6€ 50
Tarte au citron revisitée :	6€ 50
Reflet de Loire :	6€ 50
Salade de fruits :	6€ 50
Café, Thé gourmand (café crème, chocolat... sup. 1€) :	7€ 60

Les Desserts Glacés

Profiteroles :	8€ 70
Le Vacherin façon L'Ange Vin :	7€ 50
La Dame blanche : <i>Meringue, 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly.</i>	8€ 70
Les Liégeois : Caramel ou Chocolat ou Café <i>Meringue, 3 boules, sauce, chantilly.</i>	8€ 70
La Bounty : <i>Meringue, 3 boules (2 noix de coco, 1 chocolat), sauce chocolat, chantilly.</i>	8€ 70
La Riesling : <i>Meringue, 3 boules (noix sirop d'érable, noisette, noix de coco), sauce chocolat, chantilly.</i>	8€ 70
La Muscadelle : <i>Meringue, 3 boules (fraise, framboise, cheesecake myrtille), coulis fruits rouges, chantilly.</i>	8€ 70
La Savagnin : <i>Meringue, 3 boules (noisette, macadamia, cookie caramel), sauce caramel, chantilly.</i>	8€ 70
La Piquepoul : <i>Meringue, 3 boules (pistache, menthe/chocolat, vanille), sauce chocolat, chantilly.</i>	8€ 70
La Bourboulenc : <i>Meringue, 3 boules (rhum raisin, citron/citron vert, mangue/passion), sauce 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

Les Parfums

<i>Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, fraise, cheesecake myrtille, framboise, noisette, cookies caramel, noix et sirop d'érable, menthe-chocolat, noix de coco, rhum raisin, mangue/passion, citron/citron vert, macadamia.</i>		
1 boule : 3€ 70	2 boules : 6€	3 boules : 7€ 70

Supplément chantilly ou sauce/coulis au choix : **1€**

Les Boissons

Café, déca :	1€ 90
Grand café, grand déca, thé, infusion, chocolat :	3€ 70
Grand crème :	4€ 20
Irish coffee :	8€ 00