

Les Entrées

	Classique	Grande
La Planche Apéro : <i>Magret de canard fumé, tomme grise, rillauds.</i>	9€ 40	18€ 00
La Planche Terre et Mer : <i>Saumon fumé, magret de canard fumé, fromage italien.</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€ 50	20€ 20
La Dolce Vita : <i>Salade, tagliatelles, magret de canard fumé, tomates séchées, pignons de pin, fromage italien.</i>	9€ 60	18€ 40
La Pacifique : <i>Salade, mi-cuit de thon mariné, riz, fèves, mousse de poivron, fromage italien.</i>	9€ 40	18€ 00
Focaccia : <i>Focaccia, mousse de poivron, caviar d'aubergine, fromage italien, tagliatelles de légumes et mousse aux herbes.</i>	9€ 20	17€ 60
Carpaccio de bœuf :		7€ 50
Foie gras et sa brioche maison :		12€ 50

Les Plats

Cassolette de rognons sauce angevine :	15€ 50
Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne :	17€ 50
Demi magret de canard sauce beurre blanc :	19€ 00
Bavette d'Aloyau sauce au choix :	17€ 50
Pavé de bœuf sauce au choix :	20€ 50
Filet de dinde au beurre d'herbes sauce au choix :	17€ 50
Filet de sandre sauce beurre blanc :	18€ 50
Mi cuit de thon mariné sauce beurre blanc :	17€ 00
Parmentier de légumes , salade :	15€ 00
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 Marin : <i>Pain burger, mi-cuit de thon mariné, oignons, cornichons, emmental, sauce béarnaise.</i>	16€ 70
Le Chicken: <i>Pain burger, aiguillettes de poulet pané, tomme grise, oignons, cornichons, sauce cocktail.</i>	16€ 70
Le Végétarien : <i>Pain burger, cheddar, champignon pané, oignons, cornichons, sauce cocktail.</i>	16€ 70

Les Menus

• Menu du jour	
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	13€ 80
Boisson incluse (1/2 eau BE WTR plate ou pétillante)	15€ 30
Entrée + Plat + Dessert	16€ 40
Boisson incluse (1/2 eau BE WTR plate ou pétillante)	17€ 90
• Formule Express	
Plat du jour + Café gourmand	15€ 80
Boisson incluse (1/2 eau BE WTR plate ou pétillante)	17€ 30

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

Menu Affaire

22€ 50

Bavette d'Aloyau ou
Mi-cuit de thon
Crème brûlée ou **Profiteroles**

Menu Gourmand

29€

Foie gras ou **La Saumon***
ou **L'Ange Vin***

Demi magret de canard ou
Burger Classique ou **Filet de sandre**

Dessert au choix
(*Hors digestif-gourmand*).

La Focaccia*

Parmentier de légumes
ou **Burger Le Végétarien**

Dessert au choix
(*Hors digestif-gourmand*).

Menu Végétarien

25€

Steak haché ou **Poisson** ou
Aiguillettes de poulet pané

Dessert enfant

Boisson

Menu Pygmée

10€ 50

Interdit au plus de 12 ans.

Les Garnitures

(Garniture supplémentaire : 3€ 50)

Frites, Mesclun de Salade,
Gratin dauphinois, Tagliatelles,
Riz, Wok de légumes,
Mousseline de saison.

*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 Sauces

(Sauce supplémentaire : 0€50)

Beurre blanc, Béarnaise, Poivre,
Roquefort, Moutarde à l'ancienne,
Sauce Angevine.

Les Fromages

Assiette du fromager : tomme grise, fromage italien, roquefort. 7€ 50

Les Desserts

Crémet d'Anjou coulis fruits rouges ou sauce caramel :	6€ 20
Crème brûlée :	6€ 20
Mousse au chocolat :	7€ 00
Baba maison au Combier :	6€ 50
Tiramisu praliné :	6€ 50
Salade de fruits :	6€ 20
Café, Thé gourmand (café crème, chocolat... sup. 1€) :	7€ 60
Digestif gourmand :	11€ 60

Les Desserts Glacés

Profiteroles :	8€ 70
Le Vacherin façon L'Ange Vin :	7€ 80
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 Nielluccio : <i>Meringue, 3 boules (mangue passion, fraise, citron/citron vert), coulis fruits rouges, chantilly.</i>	8€ 70
La Poulsard : <i>Meringue, 3 boules (cookie caramel, banane, noix de coco), sauce chocolat, chantilly.</i>	8€ 70
La Chardonnay : <i>Meringue, 3 boules (noisette, noix et sirop d'érable, caramel), sauce caramel, chantilly.</i>	8€ 70
La Syrah : <i>Meringue, 3 boules (pistache, menthe/chocolat, framboise), sauce chocolat, chantilly.</i>	8€ 70
La Carignan : <i>Meringue, 3 boules (rhum raisin, café, noisette), sauce caramel, chantilly.</i>	8€ 70
L'After eight : <i>2 boules menthe-chocolat, Get 27.</i>	8€ 70
La Colonel : <i>2 boules citron vert, vodka.</i>	8€ 70

Les Parfums

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, fraise, framboise, noisette, banane, cookie caramel, noix et sirop d'érable, menthe-chocolat, noix de coco, rhum raisin, mangue/passion, citron/citron vert.

1 boule : 3€ 70

2 boules : 6€

3 boules : 7€ 70

Supplément chantilly ou sauce/coulis au choix : 1€

Les Boissons

Café, déca :	2€ 10
Grand café, grand déca, thé, infusion, chocolat :	3€ 80
Grand crème :	4€ 20
Irish coffee :	8€ 00