



LA CARTE DU RESTAURANT



UN LIEU FAÇONNÉ AVEC LE COEUR

*Avant d'être un restaurant, le Montsorelli est une histoire d'amour,
une histoire de famille.*

En 1997, Dominique reprend l'hôtel de ses parents,
accompagnée de son mari, Thierry Roi.

Ensemble, ils rêvent d'un lieu vivant et chaleureux, où l'on viendrait
autant pour partager un repas que pour partager un moment.

À l'époque, le bâtiment abrite encore des étables. Pierre après
pierre, idée après idée, Thierry façonne le lieu de ses mains.

Le Montsorelli prend vie.

D'abord autour d'une cuisine conviviale de tapas et de bruschettas,
le restaurant évolue au fil des années vers une cuisine plus
traditionnelle, simple, sincère et gourmande.

Fidèle à leur vision du partage.

En 2018, alors que la salle s'apprête à dévoiler son nouveau visage,
que le mobilier est en place et que tout est prêt à accueillir une
nouvelle page de l'histoire, Thierry s'éteint et ne verra jamais cette
salle terminée.

Aujourd'hui, chaque mur, chaque table et chaque assiette portent
encore l'empreinte de ce travail à deux, de cette passion commune.
Le Montsorelli continue de vivre, animé par l'héritage de Thierry et
par l'engagement de Dominique, qui fait perdurer ce lieu avec la
même générosité et le même amour.

Merci de faire partie de cette histoire en passant notre porte.



CARTE DES ALCOOLS

APÉRITIFS

Soupe Angevine (Préparation Combier et pétillant de Saumur)	12,5cl	6.40€
Kir Vin blanc (cassis/pêche/griotte/framboise/myrtille/mûre)	12,5cl	4.40€
Kir Pétillant (cassis/pêche/griotte/framboise/myrtille/mûre)	12,5cl	6.60€
Campari	5cl	5.70€
Martini (Blanc/Rouge/Rosé)	5cl	4.70€
Suze	5cl	4.70€
Porto (Blanc/Rouge)	5cl	4.70€
Ricard	2cl	4.70€
Gin	4cl	6.20€
Coupe de Saumur Brut	12,5cl	6.00€
Coupe de Crémant de Loire	12,5cl	7.50€
Coupe de Pétillant Rosé	12,5cl	6.50€
Verre de Côteaux du Layon	12,5cl	8.00€

WHISKIES

Jack Daniel's	2cl	5.20€	4cl	8.40€
Ballantines	2cl	4.70€	4cl	7.40€
Aberlour	2cl	5.70€	4cl	9.50€

CARTE DES COCKTAILS

COCKTAIL SANS ALCOOL

25cl 8.00€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

25cl 9.50€

LES CLASSIQUES

Spritz (Apérol, Saumur Brut et eau pétillante)	16cl	9.50€
Gin tonic	29cl	10.30€
Américano maison (Campari, Martini rouge, Martini blanc)	8cl	9.50€
Punch Aliénor (Recette de famille)	25cl	9.50€

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Menu Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 35€

Formule disponible Midi et Soir

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 25€

Formule disponible le Midi hors Dimanche et jours fériés

Terrine du Chef, chutney d'Oignons rouges

Chef's terrine, Red onions chutney

Œuf cocotte aux Champignons et Vin Rouge, mouillettes à l'Ail

Baked Egg, Mushrooms and Red Wine, Garlic bread fingers

Poisson du moment, Pommes de terre grenailles, tombée d'Epinards, sauce Chorizo

Fish of the moment, New potatoes, wilted Spinach, Chorizo sauce

Cuisse de Canard confite, sauce à l'Orange,
purée de Patates douces et Carottes

Duck leg confit, Orange sauce, Sweet potatoe and Carrot puree

Fondant au Chocolat, Chantilly maison

Chocolate fondant, homemade Whipped cream

Île flottante, Crème anglaise maison

Island of Meringue floating in homemade Custard

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

Les choix de menus ne pourront être changés après commandes

Menu Ligérien

Choix sur la carte du Chef

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 45€

à annoncer à la commande

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT - 15€

Poisson pané ou Poulet Crispy maison

Fried white Fish or Homemade crispy Chicken

Accompagnement au choix :

Tombée d'épinards ou purée de Carottes et Patates douces

Wilted spinach or Carrots and Sweet potatoes puree

Fondant au Chocolat et Crème anglaise maison

ou

Glace 1 Boule

Chocolat fondant and homemade Custard

or

1 Scoop of Ice Cream

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

Les choix de menus ne pourront être changés après commandes



La Carte du Chef

ENTRÉES / STARTERS - 12€

Foie gras maison IGP, chutney Échalotes et zeste d'Orange,
Pain de campagne toasté - **+3,00 €**

Homemade Foie gras, Shalots and Orange zest chutney, Farmhouse bread

St-Jacques snackées, flan de Courges, sauce Morilles

Cooked Scallops, Squash pudding, Morrel sauce

Patate douce rôtie au miel, émietté de Fêta et Grenade,
Quinoa crispy

Roasted Sweet potato, crumbled Feta and Pomegranate, crispy Quinoa

PLATS / MAIN COURSES - 26€

Filet de Dorade Sébaste, Sucrine braisée au Miel, coulis de
Poivron rouge

Redfish fillet, Honey braised Sucrine salad, Red Bell pepper coulis

Souris d'Agneau de 12h, écrasé de Pomme de terre et
Légumes rôtis

12 hours slow cooked Lamb shank, Mashed potatoes et Roasted vegetables

Entrecôte VBF, sauce Échalote, mille-feuille de Pomme de
terre, Champignons sauvages

French rib steak, Shallot sauce, Potato mille-feuille, Wild mushrooms

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

Les choix de menus ne pourront être changés après commandes

DESSERTS - 11€

A commander en début de repas de préférence - to order at the beginning of meal

Trio de Fromages de nos régions

Regional three Cheeses

Banana bread aux pépites de Chocolat façon pain perdu,
glace Chocolat artisanale

Banana bread french toast, Chocolate crisp and artisanal Chocolate ice cream

Tartelette déstructurée aux deux Citrons & Meringues

Deconstructed two Lemon pie & Meringues

2 boules de Glace Artisanale

2 scoops of Artisanal Ice Cream

CAFÉTERIE

Espresso	3,00€
Allongé	3,00€
Double Espresso	5,00€
Noisette	3,20€
Café au Lait	5,30€
Grand café Crème	5,30€
Cappuccino	5,50€
Café Viennois	5,50€
Thé Noir	4,50€
<i>Earl Grey, Ceylan, Jardin Bleu</i>	
Thé Vert	4,50€
<i>Menthe, Jasmin, Gunpowder</i>	
Infusion	4,50€
<i>Tilleul, Camomille, Menthe Poivrée</i>	
<i>Chocolat Chaud</i>	5,50€
<i>Chocolat Viennois</i>	5,50€

DIGESTIFS

4cl

Get 27 / Get 31	6,50€
Menthe Pastille	6,50€
Alcool de Poire	7,70€
Alcool de Mirabelle	7,70€
Calvados	6,50€
Combiér	6,50€
Marie Brizard (Anisé)	6,50€
Cognac	7,50€
Armagnac	7,50€
Rhum Diplomatico Blanc	9,50€
Rhum Diplomatico Ambré	9,50€
Tequila/Vodka	6,50€



Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.