

les Menus

Menu Pélican

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€00

Entrée + Plat + Dessert 27€50



- Galipettes farcies avec du fromage frais et curry
- Entrée du Moment



- Pièce du Boucher, Frites maison, Salade
- Plat du Moment



- Paris - Brest du chef
- Dessert du Moment

Boisson non comprise

Menu Enfant

Plat + Dessert + 1 boisson soft + 1 surprise 12€00

Nous consulter pour le menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les prix sont TTC et service compris

la Carte

Les Entrées



- Galipettes farcies au fromage frais et curry 8€50
- Trilogie de Croquilles d'Escargots de Mouliherne 13€00
- Tataki de Thon en croûte de Sésame 15€00
- Salade de Chèvre Chaud, aux Rillauds d'Anjou
 Petite 14€00
 Grande 18€00

Les Plats



- Risotto au Champignons et petits Légumes 14€00
- Burger du Chef, Frites maison 17€00
Sauce tartare maison, oignon confit, salade, steak, fromage
- Pièce du Boucher, Frites maison, Salade 17€00
- Filet de Saumon, Beurre Blanc 22€00
purée de patate douce au curry, légumes
- Demi Magret de Canard, sauce au poivre 22€00
Pomme de terre Grenailles, légumes de saisons



Les Desserts



- Assiette du Fromagers 4 fromages affinés 9€00
 - Paris - Brest du chef 7€80
 - Financier aux fruits de saison, boule de glace 7€80
 - Poires Belle Hélène revisitée 7€80
 - Coupe Glacée Gourmande 7€80
- Glace Banane, Glace Chocolat, Banane, chocolat chaud, éclat de cookies

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les prix sont TTC et service compris



les Menus

Pelican Menu



Starter+ Main course or Main course + Dessert 20€00

Starter + Main course + Dessert 27€50



- Galipettes stuffed with cheese garlic and fine herbs
- Starter of the day



- Piece of Steak, Homemade Fries, Salad
- Dish of the day



- Chef Paris-Brest dessert
- Dessert of the day

Drink not included

Children's Menu

Main course + Dessert + 1 soft drink + 1 surprise

Contact us for the children's menu

Up to 12 years old

The dishes (Homemade) are prepared on site from raw products

Prices are inclusive of VAT and service



la Carte

Starters



- Galipettes stuffed with cheese garlic and fine herbs 8€50
- Trilogy of Snail Croquilles from Mouliherne I 13€00
- Tuna tataki with sesame crust 15€00
- Warm Goat Cheese Salad with Rillauds d'Anjou Small 14€00
Big 18€00

Dishes



- Risotto with Mushrooms and Small Vegetables 14€00
- Chef's Burger, Homemade Fries 17€00
Homemade tartar sauce, candied onion, salad, steak, cheese
- Butcher's Piece, Homemade Fries, Salad 17€00
- Salmon Fillets, White Butter sauce 22€00
sweet potato puree with curry, vegetables
- Half DuckBreast,  pepper sauce 22€00
Potato Grenailles, seasonal vegetables



Desserts



- French Cheese Plate 9€00
- Chef Paris-Brest dessert 7€80
- Seasonal fruit financier, ice cream 7€80
- Belle Hélène pears revisited 7€80
- Gourmet Ice Cream Cup 7€80
Banana Ice Cream, Chocolate Ice Cream, Banana, hot chocolate, cookie bursts

The dishes (Homemade) are prepared on site from raw products

Prices are inclusive of VAT and service