



le Menu

Menu Pelican

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **20€00**

Starter+ Main course or Main course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert **27€50**

Starter + Main course + Dessert

Plat seul **15€50**

Main course

Galipettes farcies au fromage frais, ail et fines herbes

Galipettes stuffed with cheese garlic and fine herbs

OU / OR

Entrée du Moment

Starter of the day



Pavé de Saumon , Tagliatelles et Légumes

Salmon steak, tagliatelle and vegetables

OU / OR

Plat du Moment

Dish of the day



Crémet d'Anjou, coulis de Fruits

Crémet d'Anjou, fruit coulis

OU / OR

Dessert du Moment

Dessert of the day

OU / OR

Trilogie de fromages

Plate of cheeses

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

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

Les prix sont TTC et service compris



la Carte

Planche à partager

Planche de tapas variées pour 2 personnes

13€50

Mixed tapas board for 2 people



Les Entrées



Galipettes farcies au Fromage Frais, ail et fines herbes

8€50

Galipettes stuffed with cheese garlic and fine herbs



Mille-feuilles de Tomates et Mozzarella di bufala au Pesto

8€50

Mille-feuille of Tomatoes and Buffalo Mozzarella with Pesto

Trilogie de Croquilles d'escargot de Mouliherne

13€00

Mouliherne Snail Shell Trilogy

Salade César

Salade, Poulet aux Céréales, Parmesan, Tomates, Oeuf, Sauce Maison

Salad, Chicken with Grains, Parmesan, Tomatoes, Egg, Homemade Sauce

En Entrée *As a starter* / En Plat *As a main course*

13€50 / 18€50

Salade estivale aux saveurs de nos régions

Salade, rillaud (porc), fromage de chèvre frais, tomates, noix, vinaigrette à la fanboise

Salad, Chicken with Grains, Parmesan, Tomatoes, Egg, Homemade Sauce

En Entrée *As a starter* / En Plat *As a main course*

12€50 / 17€00

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

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

Les prix sont TTC et service compris



la Carte

Les Plats



Magret de Canard , Pomme de Terre dorée, **21€00**
Crèmeux Petits Pois, sauce aux Griottes parfumées au Grué de Cacao

Duck Breast, Creamy Peas, Golden Potato and Morello Cherry Sauce flavored with Cocoa Nibs

Brochette de Poulet , Abricot et Romarin, ratatouille **15€50**
aux notes Provençales

Chicken, Apricot and Rosemary Skewer with Provençal-Style Ratatouille

Bavette “ Angus UE ” frites, salade **19€50**

Angus steak, fries, salad

Colombo de Poissons au lait de Coco Curry, Riz **17€50**

Fish Colombo with Coconut Milk Curry and Rice

Burger du Chef  **18€00**

Sauce Tartare Maison, Pain aux Céréales du Boulanger, Oignons confits, Salade, Steak, Fromage, Tomate, Frites Maison,

Homemade tartar sauce, candied onion, salad, steak, cheese, tomato



Burger Veggie du Chef **18€00**

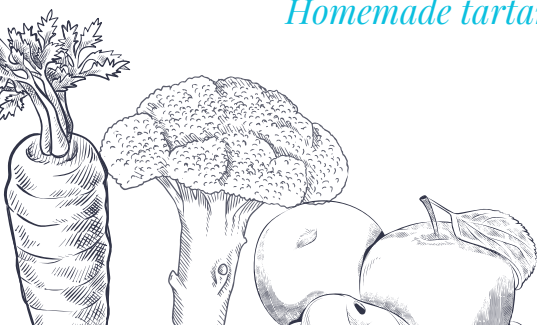
Sauce Tartare Maison, Pain aux Céréales du Boulanger, Oignons confits, Salade, Fromage, Tomate, Frites Maison, éffiloché végé de pois et céréales français

Homemade tartar sauce, candied onion, salad, cheese, tomato, veggy steak

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

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

Les prix sont TTC et service compris





la Carte

Les Desserts

Sélection du Fromager		9€50
<i>French Cheese Plate</i>		
Crêmet d'Anjou, coulis de Fruits		6€90
<i>Crêmet d'Anjou, fruit coulis</i>		
Cookie mi-cuit, crème glacée Poire et inclusion d'amandes		7€90
<i>Half-baked cookies, pear ice cream and almond inclusion</i>		
Tartelette aux Fruits et Crémeux Exotique		7€90
<i>Fruit Tartlet with Exotic Cream</i>		
Café ou Thé Gourmand		9€50
<i>Gourmet Coffee or Tea</i>		
Coupe Fraîcheur		7€90
<i>Sorbet Framboise, Glace Bulgare, Pêche infusée au romarin, chantilly</i>		
<i>Raspberry sorbet, rosemary-infused peach Bulgarian ice cream, whipped cream</i>		
Coupe Angevine	Supp : alcool cointreau 1€00	7€90
<i>Sorbet Mandarine, Glace Cointreau, chantilly</i>		
<i>Raspberry sorbet, rosemary-infused peach Bulgarian ice cream, whipped cream</i>		

1 Boule 2€90

2 Boules 5€10

3 Boules 6€90

Supplément : chantilly, chocolat, caramel, coulis de fruits 1€50

Les crèmes glacées

Vanille Bourbon, chocolat, caramel, pistache, menthe chocolat, rhum raisin, café, cointreau,

Bourbon vanilla, chocolate, caramel, pistachio, chocolate mint, rum raisin, coffee, Cointreau

Les sorbets

Citron vert, fraise, framboise, mandarine, poire

Lime, strawberry, raspberry, mandarin, pear

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

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

Les prix sont TTC et service compris





le Menu

Menu Enfant

12€00

Plat + Dessert

Main course + Dessert

+ 1 boisson soft

1 soft drink

+ 1 surprise

1 surprise

Nous consulter pour le menu enfant

Stuffed galipettes with fresh cheese

Jusqu'à 12 ans

Up to 12 years old

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

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

Les prix sont TTC et service compris