

LES ENTRÉES (A PARTAGER... OU PAS)

Foie gras de canard maison 13,90€

Au Côteaux du Layon et piment d'Espelette, pain d'épices et confit d'oignons

Assiette de charcuteries 14,80€

Spianata, saucisson, jambon Serrano, rillettes de porc maison

Rillettes de porc maison et ses toasts 6,80€

Camembert rôti romarin et miel 7,80€

Tartine chaude au jambon Serrano et Curé Nantais 8,90€

Tartine chaude au coulis de poivrons, chèvre et miel 8,90€

Tartine chaude au saumon frais et crème aux herbes 8,90€

Nos tartines chaudes sont servies avec de la salade verte

LES SALADES

Salade Angevine 17,80€

Croustillants de chèvre, rillauds déglacés au balsamique de framboise, pommes fruits, salade verte, tomates, oignons rouges, vinaigrette, moutarde à l'ancienne

Salade Burrata 17,90€

Mesclun de salade, Burrata, jambon Serrano, Parmesan, pesto, tomates, oignons rouges, vinaigrette

LES PLATS

Camembert rôti romarin et miel 17,90€

Frites maison, charcuteries et salade verte

Lasagnes de saumon frais 17,80€

Saumon frais, épinards frais, béchamel, sauce soja, salade verte

Poisson du moment - voir la page des suggestions

Assiette de frites maison 4,90€

Assiette de salade verte 4,20€

LES BURGERS

(Pains artisanaux – Maison du pain Soulard - ANGERS)

Burger du Capitaine 17,90€

Sauce burger, confit d'oignons, steak haché (150g), Bleu d'Auvergne, tomates, salade verte

Burger du Matelot 17,90€

Sauce burger, cornichons, steak haché (150g), Galet de Loire, tomates, salade verte

Burger saumon 18,90€

Saumon frais, crème aux herbes citronnée, salade verte, tomates, oignons rouges

Nos burgers sont accompagnés de frites maison et de salade verte

LES VIANDES

(VBF - Boucherie des quais - ANGERS)

Pavé de bœuf (180g) 21,80€

Entrecôte (250g) - Race à viande 24,90€

Tartare de bœuf (180g) 18,80€

Tartare Italien de bœuf (180g) 19,80€

Pesto, Parmesan, tomates, roquette

Nos viandes sont accompagnées de frites maison et de salade verte

LES PÂTES FRAÎCHES

(Pâtes artisanales – Anjou Pâtes Fraîches – ANGERS)

Ravioles du moment - voir la page des suggestions

Pâtes fraîches au saumon 17,80€

Saumon frais, crème aux herbes citronnée, Parmesan

Pâtes fraîches au Bleu d'Auvergne et jambon Serrano 17,80€

Sauce au Bleu d'Auvergne, jambon Serrano, Parmesan

Pâtes fraîches au poulet 16,80€

Poulet grillé, Parmesan, pesto, coulis de poivrons

LES PIZZAS

(Pâte à pizza maison pétrie par nos soins chaque matin)

Les classiques

Margherita 9,90€

Base tomate, Mozzarella râpée

Reine 11,50€

Base tomate, Mozzarella râpée, jambon blanc

Royale 14,50€

Base tomate, Mozzarella râpée, lardons, jambon blanc, oignons, champignons, crème fraîche

4 fromages 14,80€

Base tomate, Mozzarella râpée, Gruyère, chèvre, Bleu d'Auvergne, Reblochon

Norvégienne 15,80€

Base crème, Mozzarella râpée, saumon frais, oignons, citron, aneth

Reblochon 14,80€

Base tomate, Mozzarella râpée, lardons, pommes de terre, Reblochon, oignons, crème fraîche

Végétarienne 13,50€

Base tomate, Mozzarella râpée, tomates, poivrons, courgettes, pommes de terre, oignons, champignons, roquette, pesto, oignons rouges

Calzone 13,80€

Base tomate, Emmental, œuf, crème fraîche, champignons, jambon blanc

Mexicaine 14,80€

Base tomate, Mozzarella râpée, viande hachée, oignons, poivrons, crème fraîche, sauce burger, épices

Spéciale 14,90€

Base tomate, Mozzarella râpée, oignons, champignons, Curé Nantais, poulet, pommes de terre, moutarde à l'ancienne

Chevrette 14,50€

Base tomate, Mozzarella râpée, lardons, chèvre, miel, oignons, roquette

Les signatures

Nantaise 14,80€

Base tomate, Mozzarella râpée, Curé Nantais, jambon Serrano, champignons

Angevine 14,80€

Base tomate, Mozzarella râpée, Galet de Loire, rillauds, pommes fruits, champignons

Spianata 14,80€

Base N'duja (saucisson piquant à tartiner, à base de viande de porc et de piment), Mozzarella râpée, Spianata, Mozzarella, oignons, champignons, roquette, pesto - (pizza épicée)

Truffée 15,50€

Base truffée, Mozzarella râpée, jambon Serrano, roquette

Tourte 20,90€

Base tomate, Emmental, rillauds, chèvre, miel, oignons, champignons

Burrata 14,90€

Base tomate, Mozzarella râpée, roquette, Burrata, pesto

Pizza du moment - voir la page des suggestions

Supplément Burrata 4,80€ - Supplément viande/fromage 2,50€ - Supplément légumes 1,70€ -

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées en base crème +0,50€

MENU ENFANT (- de 12 ans) 12,90€

3 plats au choix

Pizza Bambino

Base tomate, jambon blanc,
Mozzarella râpée

Pâtes fraîches enfant

(Pâtes artisanales - Anjou Pâtes
Fraîches - Angers)

Jambon blanc, Emmental

Steak haché

(Boucherie des Quais –
Angers)

Accompagné de frites maison

Dessert

2 boules de glace au choix
ou
Mousse au chocolat

Boisson

Sirop à l'eau
ou
Diabolo
ou
Jus de fruit

LES DESSERTS

LES GLACES

Trio de fromages **8,90€**

Le véritable Crêmet d'Anjou - SARL Le Crêmet d'Anjou **7,90€**
Spécialité de la région d'Angers - Mélange de crème fouettée, sucre
et blancs d'œufs battus en neige, servis avec un coulis de fruits

Panna Cotta **7,90€**

Crème brûlée **7,90€**

Mousse au chocolat **7,90€**

Tiramisu au café **7,90€**

Brioche perdue **8,50€**
Et son caramel au beurre salé, glace vanille

Café/Thé gourmand **8,90€**

Dessert du moment – voir la page des suggestions

Café, Caramel, Cassis, Citron
vert, Chocolat, Fraises, Rhum-
raisin, Vanille

1 boule **2,80€**

2 boules **4,80€**

3 boules **6,40€**

Supplément chantilly
maison **1,50€**



MENU L'EAU À LA BOUCHE
(Midi et soir, du lundi au vendredi)

Entrée/plat ou plat/dessert 25,00€

Entrée/plat/dessert 30,00€

Entrée

Velouté chaud de petits pois façon île flottante, croutons à l'ail, crumble de lard

Plat

Joue de porc confite au cidre et romarin, écrasé de patate douce

Dessert

Au choix à la carte

Supplément 1,80€ pour le trio de fromages, la brioche perdue, et le café/thé gourmand

LES SUGGESTIONS

Poisson du moment 21,80€

*Noix de Saint-Jacques snackées,
risotto aux petits légumes et chips de Spianata*

Ravioles du moment 18,90€

*Ravioles Pecorino et truffe,
et leur sauce*

Pizza du moment 15,80€

*Base tomate, Mozzarella râpée, oignons confits,
champignons, Mozzarella fraîche, chips de
Spianata, œuf miroir, roquette et pesto*

Dessert du moment 7,90€

*Fondant au chocolat, boule de glace vanille
et chantilly maison*

Cocktail du moment 8,50€

Le Fresh Basilico

Martini Blanc, citron vert, sirop de concombre, basilic frais et limonade

LES BOISSONS

Les apéritifs

Ricard (4 cl) **3.50€**

Martini blanc ou Martini rouge (4 cl) **3.90€**

Porto (4 cl) **3.90€**

Kir vin blanc **5.20€**

Crème de mûre, cassis ou pêche

Kir pétillant **5.50€**

Crème de mûre, cassis ou pêche

Whisky William Lawson's (4 cl) **5.10€**

Whisky William Lawson's (4 cl) et coca-cola **6.00€**

Whisky Jack Daniel's (4cl) **6.60€**

Whisky La Piautre (4 cl) **7.90€**

Jägerbomb **4,80€**

Jägermeister (4cl) et boisson énergisante

Les cocktails maisons

Sangria maison 5.50€

Vin rouge, Porto, Triple Sec, jus d'orange, orange, citron, citron vert, sucre

Ti-punch 7.50€

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert

Apérol Spritz 8.50€

Apérol, Prosecco, Perrier

Sex on the boat : Avec alcool 8.50€ - Sans alcool 6.00€

Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

Théa-bord : Avec alcool 8.50€ - Sans alcool 6.00€

Cointreau, jus de pomme, jus de citron, Limonade

Mojito : Avec alcool 8.50€ - Sans alcool 6.00€

Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier

Piña Colada : Avec alcool 8.50€ - Sans alcool 6.00€

Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

Cocktail du moment - voir la page des suggestions

Les bières

	25 cl	33 cl	50 cl
Bière pression Abbaye de Leffe Blonde	4.50€		7.90€
Picon bière	4,80€		8,20€
Bière pression du moment	4.50€		7.90€
Bière bouteille artisanale du moment		6.80€	
Monaco	5.20€		8.60€
Panaché	3,90€		6,90€

Les boissons froides

Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33 cl) 3.80€

Orangina (25 cl), Ice-Tea (25 cl) 3.60€

Perrier (33 cl) 3,50€

Jus de fruit (25cl) 3.60€

Pomme, orange, abricot, mangue, ananas, fraise, tomate

Limonade (25 cl) 3.10€

Sirop à l'eau (25cl) 3.10€

Grenadine, fraise, citron, menthe, banane/kiwi, pêche, violette

Diabolo (25 cl) 3.30€

Grenadine, fraise, citron, menthe, banane/kiwi, pêche, violette

Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl) 4.00€

Vittel (1L), San Pellegrino (1L) 5.00€

Supplément tranche de citron ou sirop de citron 0.50€

Les boissons chaudes

Expresso, décaféiné, allongé 1.90€

Double expresso, double décaféiné 3.30€

Petit crème 2.60€

Grand crème 4.20€

Chocolat chaud 3.70€

Thés / Infusions 3.20€

Irish Coffee 4.80€

Les digestifs

Cognac (4 cl) 5.30€

Cognac aux amandes (4 cl) - Giffard 5.30€

Cointreau (4 cl) 5,30€

Eau de vie de poire (4cl) 5.30€

Menthe Pastille (4 cl) - Giffard 5,30€

Get 27 (4 cl) - Giffard 5,30€

Vodka Caramel (Shooter 2 cl) 5,30€

Rhum JM XO (4 cl) 8.90€

Rhum du moment (4 cl) 7.90€

La cave à vins

Vins rouges	12 cl (verre)	50 cl	75 cl (bouteille)
AOP Saint Nicolas de Bourgueil - <i>Idem (AB)</i>	4.90€	17.30€	21.20€
AOP Anjou Villages Brissac - <i>Domaine des Deux Moulins</i>	5.40€	19.40€	23.90€
AOP Chianti - <i>Torre della Grazie</i>	4.90€	17.30€	21.20€
AOP Saumur Champigny - <i>Domaine Filliatreau</i>	5.40€	19.40€	23.20€
AOP Saint Emilion - <i>Château de Seglady</i>	5.50€	19.60€	26.70€
AOP Côtes du Rhône - <i>Domaine Jaboulet (AB)</i>			22.90€
AOP Fitou - <i>Domaine La Tire (AB)</i>			21.80€
IGT Pouilles Primitivo Zonin			23.80€

Vins blancs	12 cl (verre)	50 cl	75 cl (bouteille)
AOP Saumur Blanc - <i>Domaine Langlois Château</i>	5.00€	18.30€	22.20€
IGP Chardonnay - <i>Château de Bellevue</i>	4.60€	15.70€	20.20€
AOP Pouilly Fumé - <i>Gilles Blanchet</i>	5.50€	19.60€	26.70€
AOP Côteaux du Layon - <i>Château de Bellevue</i>	5.30€	18.60€	23.70€

Vins rosés	12 cl (verre)	50 cl	75 cl (bouteille)
AOP Côteaux d'Aix en Provence - <i>Château Pigoudet</i>	4.70€	15.80€	20.30€
AOP Chiarreto Di Bardolino	4.10€	15.30€	18.80€
AOP Rosé de Loire - <i>Domaine des Deux Moulins</i>	4.60€	15.70€	20.20€
AOP Cabernet d'Anjou - <i>Domaine Cady (AB)</i>	4.90€	17.30€	21.20€

Vins pétillants	12 cl (verre)	75 cl (bouteille)
AOP Crémant de Loire - <i>Langlois Château</i>	4.70€	20.80€
DOC Prosecco	4.90€	21.20€
AOP Champagne Jean-Michel - <i>Carte Blanche (AB)</i>	8.00€	49.00€

AOP : Appellation d'Origine Protégée / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / IGP : Indication Géographique Protégée / IGT : Indication Géographique Typique / DOC : Dénomination d'Origine Contrôlée / AB : Agriculture Biologique