



RESTAURANT

# Auberge de Chanteclair

Passionnée par son métier, notre équipe vous accueille dans une ambiance chaleureuse et décontractée, venez profiter de notre salle et terrasse panoramique avec vue sur la Maine.

Découvrez la cuisine du moment, raffinée, savoureuse mais aussi traditionnelle avec une carte proposant les produits de chaque saison. Selon votre choix, vous serez séduit par notre carte des vins riches et de bons vigneron. Les différentes régions viticoles françaises y sont présentes.

En vous souhaitant un agréable moment parmi nous.

*L'Auberge de Chanteclair.*



« Un restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt »

*de Anthelme Brillat Savarin*

Apéritifs :

Coupe de Champagne 1 <sup>er</sup> Cru 12cl :	7.80€	Ricard 2cl :	3.60€
Kir Royal (Champagne) 12cl :	8€	Américano 12cl :	6.50€
Kir pétillant 12cl :	6.70€	Martini Blanc ou Rouge 6cl :	4.20€
Soupe Angevine :	6.90€	Porto Rouge 6 cl :	4.20€
Coupe de Crémant de Loire 12cl: 	6.50€	Whisky Monkey Shoulder 4cl :	6€
Coupe de Saumur rosé 12cl :	6.20€	Whisky Japonnais 4cl :	7€
Kir vin blanc (Sauvignon) 12cl :	4.20€	Coupe Anjou fines bulles 12cl :	6.50€
Verre de Coteaux du Layon 12cl :	6.20€	Cocktail maison 14cl :	8€
Verre d' Aubance 12cl :	6.20€	Cocktail sans alcool 12cl :	6.50€

## Formules :

(Entrée, plat, dessert) 36€ Ou Entrée, plat, fromage et dessert 40.50€

## Entrées :

Tombée d'épinards au coteau du layon, crevettes marinées et oignons frits	12€
Lomo belotta, taboulé de lentilles à la tome du bois rouzé, vinaigrette estragon	12€
Chair de crabe mariné, mayonnaise au curcuma, salade d'endives aux agrumes	13€
Assiette végétale autour de la carotte des sables	8€

## Plats :

Dos de sanglier, jus réduit porto-chocolat, crémeux de panais	23€
Filet de bœuf Français et son jus de viande, pommes de terre grenaille	25€
Dos de cabillaud au beurre blanc, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	22€
Mijoté de joues de lotte au safran, légumes d'hiver	24€

## Desserts:

Assortiment de fromages de la ferme du « Bois Rouzé »	7.50€
Farandole de desserts et sa boisson chaude	8€
Burger exotique du Chanteclair	8.50€
Paris-Brest	8€
Fraicheur de mandarine, chocolat blanc fève de Tonka	8.50€

## Formules du midi :

### Du lundi au vendredi midi (Sauf jours fériés)

Entrée, plat et dessert :	19€
Entrée, plat <b>OU</b> plat, dessert :	15.50€
Plat du jour :	11.50€

## Menu Enfant 11€00

*(Jusqu'à 12 ans)*

### Plats :

Pièce de bœuf  
et ses pommes de terre grenaille.  
ou  
Poisson du moment au beurre blanc et  
Son écrasé de pommes de terre

### Desserts :

Coupe de glace artisanale.  
ou  
Crémets d'Anjou.

### Boissons :

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)  
ou  
Diabolo.  
ou  
Verre de Coca-Cola.

Nous élaborons un plat végétarien sur demande, veuillez nous consulter.

#### • Les produits utilisés dans notre cuisine pouvant être allergènes sont :

Gluten, Crustacés, Œufs, Arachides, Soja, Fruits à coques, Lait, Moutarde, Céleri, Graine de sésame, Anhydride sulfureux et sulfite, Lupins et Mollusques. Si vous avez la moindre interrogation à ce sujet, n'hésitez pas à nous en faire part et à demander notre cahier d'allergènes.

## Menu du Midi 19€00

Du lundi au vendredi midi (Sauf jours fériés)

### Entrées :

Salade croustillante de galet de Loire  
ou  
Velouté de lentilles vertes, lard grillé  
et oignons frits  
ou  
Entrée du marché

### Plats :

Brandade de morue maison  
Et sa salade verte  
ou  
Saucisse à l'ail des ours  
Et choux braisés  
ou  
Plat du Marché

### Desserts :

Crémets d'Anjou  
au coulis de mangue  
ou  
Financier chocolat – mandarine  
ou  
Dessert du Marché