



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 ^{er} Cru 12cl :	7.90€	Ricard 2cl :	3.80€
Kir Royal (Champagne) 12cl :	8€	Américano 12cl :	6.70€
Kir pétillant 12cl :	6.80€	Martini Blanc ou Rouge 6cl :	4.40€
Soupe Angevine :	6.90€	Porto Rouge 6 cl :	4.40€
Coupe de Crémant de Loire 12cl: 	6.70€	Whisky Monkey Shoulder 4cl :	6€
Coupe de Saumur rosé 12cl :	6.50€	Whisky Japonnais 4cl :	7€
Kir vin blanc (Sauvignon) 12cl :	4.50€	Coupe Anjou fines bulles 12cl :	6.70€
Verre de Coteaux du Layon 12cl :	6.50€	Cocktail maison 14cl :	8€
Verre d' Aubance 12cl :	6.50€	Cocktail sans alcool 12cl :	6.50€

Formules :

Entrée, plat, dessert 36€ Ou Entrée, plat, fromage et dessert 41.50€

Entrées :

Carpaccio aux deux courgettes, vinaigrette vierge à l'ail des ours et anguille fumé	11€
Céviche de lieu jaune aux salicornes, tartare de concombre émulsion coco	13€
Caviar d'aubergines quenelle de bouine du bois Rouzé, pétales de noix de bœuf séché	12€

Plats :

Filet de Dorade sébaste au beurre blanc, écrasé de pommes de terre a l'huile d'olive	23€
Pluma de porc Française, linguine au pequillos et son jus au piment d'espelette	21€
Pièce de bœuf Française et son jus de viande, jardinière de saison	26€

Desserts:

Assortiment de fromages au lait cru de la ferme du « Bois Rouzé »	7.80€
Farandole de desserts et sa boisson chaude	8.50€
Soupe de fraises infusée au thym-citronnée, crémeux mascarpone vanille	8€
Moelleux au citron, crémeux basilic et kumquat confit	8€
Crémet d'Angers et son coulis de fruits	7.50€

Menu Enfant 12€

(Jusqu'à 12 ans)

Plats :

Pièce de bœuf
Et sa jardinière de légumes.
ou
Poisson du moment au beurre blanc et
Son écrasé de pommes de terre à l'huile
D'olive

Desserts :

Coupe de glace deux boules
ou
Crêmet d'Angers.

Boissons :

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

Ardoise de la semaine

Du lundi au vendredi midi (Sauf jours
fériés)

Formules du midi :

Entrée, plat, dessert : 19.90€

Entrée, plat **ou** plat, dessert
17.00€

Plat du jour : 14.00€

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.