



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 :                                                                     | 8.00€ | Ricard 2cl :                    | 4.00€ |
| Kir Royal (Champagne) 12cl :                                                                                      | 8.20€ | Américano 12cl :                | 6.70€ |
| Kir pétillant 12cl :                                                                                              | 6.90€ | 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 :    | 6.50€ |
| Coupe de Saumur rosé 12cl :                                                                                       | 6.70€ | Whisky Japonnais 4cl :          | 7.00€ |
| Kir vin blanc (Sauvignon) 12cl :                                                                                  | 5.00€ | Coupe Anjou fines bulles 12cl : | 6.70€ |
| Verre de Coteaux du Layon 12cl :                                                                                  | 6.50€ | Cocktail maison 14cl :          | 8.00€ |
| Verre d' Aubance 12cl :                                                                                           | 6.50€ | Cocktail sans alcool 12cl :     | 6.90€ |

## Formules :

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

## Entrées :

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Oeuf parfait, crémeux de chou-fleur, noisettes torréfiées, pickles de girolles | 10€ |
| Bouillon de poireaux à la thaï, coques et couteaux et son émulsion marinière   | 11€ |
| Os à moelle, fricassée d'escargots et d'hiver fumés                            | 9€  |

## Plats :

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Filet de merlu au beurre blanc, choux pak choi et pommes vapeur                  | 23€ |
| Onglet de veau français, confit d'échalote, gâteau de pommes de terre a la Tomme | 21€ |
| Caille farcie française aux pleurotes, jus à l'ail noir déclinaison de betterave | 24€ |

## Desserts:

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Assortiment de fromages au lait cru de la ferme du « Bois Rouzé »                | 7.80€ |
| Farandole de desserts et sa boisson chaude                                       | 8.50€ |
| Banofée (Streusel vanille, compotée de bananes au citron vert et mousse de lait) | 8€    |
| Dacquoise noisette, poire pochée et son crémeux chocolat au lait et café         | 8€    |
| Crémet d'Angers et son coulis de fruits                                          | 7.80€ |

## Menu Enfant 12€

(Jusqu'à 12 ans)

### Plats :

Onglet de veau, gâteau de pommes de terre  
à la Tomme ou

Poisson du moment au beurre blanc et  
Ses pommes vapeur

### 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.