

# L'AUBERGE DE CHANTECLAIR.

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

Découvrez notre cuisine traditionnelle du moment, raffinée, savoureuse travaillant des produits frais 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.



« 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€	Ricard 2cl :	4€
Kir Royal (Champagne) 12cl :	8.20€	Américano 12cl :	6.70€
Kir pétillant 12cl :	6.90€	Martini Blanc ou Rouge 6cl :	4.50€
Soupe Angevine :	6.90€	Porto Rouge 6cl :	4.50€
Coupe de Crémant de Loire 12cl : 	6.70€	Whisky Monkey Shoulder 4cl :	6.50€
Coupe de Saumur rosé 12cl :	6.70€	Whisky Japonais 4cl :	7€
Kir vin blanc (Sauvignon) 12cl :	5.50€	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 :	6.90€

# FORMULES :

Entrée, plat, dessert 36€ ou entrée, plat, fromage et dessert 42€

## ENTRÉES :

Assiette autour du champignon Brun, jaune d'œuf confit au xérès. (VG)	9€
Cannelloni de poireau brunoise coppa, comté et noix	10€
Crémeux de brocolis et ses pétoncles snackées	12€

## PLATS :

Filet de merlu au beurre blanc, riz camarguais et légumes d'hiver.	23€
Croustillant de joue de bœuf française au vin rouge, mousseline de carottes au cumin Et carottes rôties.	23€
Cuisse de Lapin Français façon pot-au-feu.	21€

## DESSERTS :

Assortiment de fromages au lait cru de la ferme du « Bois Rouzé ».	8€00
Farandole de desserts et sa boisson chaude.	9€00
Cœur coulant chocolat noir, fève de tonka et sa glace vanille.	8€
Nougat glacé au Cointreau.	8€
Crémet d'Angers et son coulis de fruits.	7€80

# ARDOISE DE LA SEMAINE

## FORMULE DU MIDI :

Du lundi au vendredi midi (Sauf jours fériés)

Entrée, plat et dessert : **21€00**

Entrée, plat **OU** plat, dessert : **18€00**

Plat du jour : **15€00**



## MENU ENFANT 12€00

(Jusqu'à 12 ans)

### Plats :

Pièce du boucher,

Et son écrasé de pommes de terre

**ou**

Poisson du moment au beurre blanc

Et son riz Camarguais.

### Desserts :

Coupe de glace deux boules.

**ou**

Crémet d'Angers.

### Boissons :

Jus de fruits

**ou**

Diabolo / Sirop

**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 feuille d'allergènes.