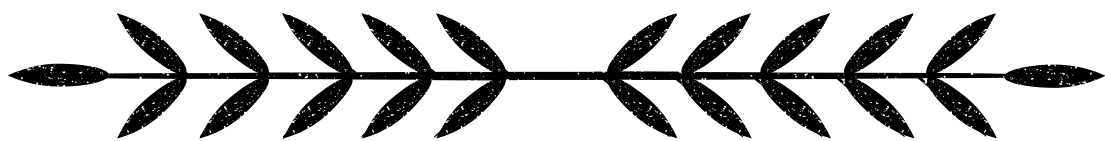


murmure



PLATS-PLATS & BAR-BAR

Le bar - bar

BIÈRES PRESSIONS




ROMBIÈRE PILS 4.3° <i>Blonde légère et désaltérante</i>	25cl 3,20€	33cl 4,00€	50 cl 6,00€
LA FLORENCIÈRE IPA 6.5° <i>Amertume franche, blonde intense et fleurie</i>	3,60€	4,40€	6,70€
BIÈRE DU MOMENT <i>A retrouver à l'ardoise</i>	3,60€	4,40€	6,70€
PICON BIÈRE	3,70€	4,50€	6,90€
MONACO	3,40€	4,20€	6,60€
BIÈRE SIROP	3,70€	4,50€	6,90€

BIÈRES BOUTEILLES

BLONDES:

ROMBIÈRE BLONDE 6,5° - 33CL 6,30€
Notes de céréales, final fleuri

BLANCHES:

 LOVE & FLOWERS 4,2° - 33CL 6,40€
Légèrement acidulée, infusée aux pétales de rose

 LA BLANCHE DU BOUFFAY 5,0° - 33CL 6,40€
Entre douceur maltée & une pointe acidulée

TRIPLE:

CHIMAY TRIPLE 8,0° - 33CL 6,50€
Blonde trappiste équilibrée, belle amertume

IPA:

FLORENCIÈRE NEIPA 6,7° - 33CL 6,90€

IPA fruitée à l'extrême, peu d'amertume

ROMBIÈRE RYE IPA 7,5° - 33CL 6,50€

IPA au seigle, arômes épicés d'oranges & caramel

FRUITÉES:

MAGE MALT INVOCATION 5,0° - 33CL 6,60€

Arôme de cerise puissant & envoi

KASTEEL ROUGE 8,0° - 33CL 6,40€

Douce et sucrée, cerise intense

NOIRES:

FLORENCIÈRE BLACK IPA 6,5° - 33CL 6,90€

Café et chocolat noir, jolie amertume

AMBRÉES / BRUNES :

CHIMAY BRUNE 9,0° - 33CL 6,90€

Trappiste aux arômes de caramel et d'épices

L'AMBRÉE DU BOUFFAY 6,5° - 33CL 6,60€

Dominantes de caramel grillé et de fruits secs

AUTRES :

MAGE MALT ILLUSION - 33CL 5,50€

La bière sans alcool! Laissez vous tenter!

 CIDRE BRUT "FILS DE POMME" 5,5° - 33CL 6,00€
LE cidre normand, bio et sans sucre ajouté


SOFTS



THÉ GLACÉ MAISON - 33CL/50CL 3,30€/4,50€

A la pêche!


 LIMONADE ARTISANALE - 33CL 4,50€
Nature ou Verveine - Brasserie Sterne & Mousse

 JUS DE POMME BIO - 33CL 3,50€

BREIZH COLA / BREIZH ZERO - 33CL 3,50€

ORANGINA - 25CL 3,50€

LA FRENCH GINGER BEER - 25CL 4,00€

 KOMBUCHA NOKO - 33CL 5,00€

Framboise - Hibiscus ou citron - gingembre ou menthe poivrée et poire

LA FRENCH PAMPLEMOUSSE - 25CL 4,00€

LA FRENCH AGRUMES - 25CL 4,00€

PLANCOËT INTENSE - 33CL 3,30€

JUS DE FRUITS - 25CL 3,30€

Orange, Ananas, Abricot, Tomate

SIROP A L'EAU - 25CL 2,30€

DIABOLO - 25CL 2,80€

Grenadine, menthe, fraise, citron, pêche, cerise, fleur de sureau, pamplemousse, banane, kiwi, litchi, passion.

EAUX MINÉRALES

PLANCOËT PLATE OU GAZEUSE 50CL 4,00€

PLANCOËT PLATE OU GAZEUSE 100CL 6,00€

Le bar-bar

COCKTAILS



AVEC ALCOOL:

MOJITO	7,90€
Rhum, cassonnade, menthe, citron, eau gazeuse	
VERSION FRUITS ROUGES : +0.80€	
LIMONCELLO SPRITZ	7,90€
Limoncello, liqueur de thym, citron, sirop de pamplemousse & Crémant de Loire	
SEX ON THE LOUET	7,80€
Vodka, crème de mûre & mirabelle, jus d'orange, ananas & cranberry	
SPICY MARGARITA	6,80€
Cointreau, Téquila, piment d'Espelette, citron & blanc d'oeuf	
BRAZIL JULEP	7,80€
Cachaca, menthe, sirop de kiwi, citron, jus de pomme	
GINGER FLAME	7,90€
Gin, Mangalore, citron, sirop et jus de passion, ginger beer	
GOLDEN COINTREAU	7,90€
Cointreau, Rhum, citron vert, jus d'ananas & passion, sirop d'orgeat	
SPRITZ ANGEVIN	7,90€
Liqueurs de sureau & gingembre, Crémant de Loire, eau gazeuse	

SANS ALCOOL:

VIRGIN MOJITO	6,00€
Cassonnade, menthe, citron, eau gazeuse, limonade	
VERSION FRUITS ROUGES : +0.80€	
LOULOUET	6,00€
Jus d'ananas, orange & cranberry, sirop de cerise	
CITRUS FLOWER	6,00€
Martini sans alcool, jus de pomme, perrier, citron, sirop de sureau	
GOLDEN PASSION	6,00€
Jus de pomme & passion, sirop orgeat et citron	
MARACUJA	6,00€
Jus de passion & ananas, citron, sirop de sureau	

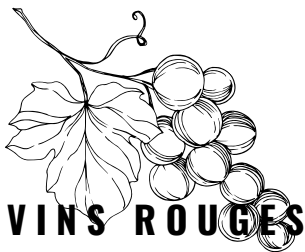
Cocktails classiques possibles sur demande!



APÉRITIFS & DIGESTIFS

KIR 12CL	3,50€		GIN LA FLORENCIERE 4CL	7,80€
KIR PETILLANT 12CL	5,50€		GIN IMMORTEL 4CL	7,50€
SOUPE ANGEVINE 12CL	6,00€		GIN HENDRICKS 4CL	7,50€
PORTO 6CL	4,00€		GIN BOTANIST 4CL	8,00€
SUZE 6CL	4,00€		GIN SEAGRAMS 4CL	6,00€
RICARD 2CL	2,50€		Supplément Tonic 0,70€	
MARTINI BLANC OU ROUGE 6CL	4,00€		MENTHE PASTILLE 6CL	6,00€
WHISKY LA PIAUTRE 4CL	8,50€	COINTREAU 4CL	6,00€	
WHISKY BELLEVOYE BLANC 4CL	8,50€	COINTREAU NOIR 4CL	6,50€	
WHISKY JACK DANIELS 4CL	6,50€	GUIGNOLET D'ANGERS 6CL	6,00€	
WHISKY ABERLOUR 4CL	8,00€	GET 27 6CL	6,00€	
		BAILEYS 6CL	6,50€	
		COGNAC & AMANDES 4CL	6,50€	
RHUM HAVANA 3ANS 4CL	6,00€	COGNAC GAUTIER VS 4CL	7,50€	
RHUM HAVANA ESPECIAL 5ANS 4CL	7,00€	VODKA WYBOROWA 4CL	6,00€	
RHUM ARMATEURS AMBREE 4CL	7,50€	TÉQUILA OLMECA 4CL	6,00€	
RHUM DISTILOIRE SPICED 5-5 4CL	8,00€	Supplément soda 0,70€		












La cave-cave

VINS ROUGES

SOUPLES & FRUITÉS:

	12,5CL	25CL	50CL	75CL
 AOP ANJOU ROUGE MUSCARI À TOUPET - DOMAINE DE ROCHAMBEAU <i>Une belle intensité, un vin fruité & généreux pour ce cabernet franc</i>	4,00€	7,80€	15,40€	22,90€
 AOC SAUMUR CHAMPIGNY VOLAGE - LES CLOS MAURICE <i>Cabernet franc, fruité & équilibré, légers tannins</i>				32,90€
 AOC CÔTE DE BLAYE EOS - CHÂTEAU MOULIN DE RIOUCREUX <i>Girondin souple, sur le fruit, pas de tannins.</i>				24,90€
 AOP TOURAINE DOMAINE BARON - LE BARON ROUGE <i>Rond, souple et des tanins détendus pour ce côt</i>				26,90€

RICHES & GOURMANDS:

 AOC ANJOU VILLAGE BRISSAC RUBUS - CHÂTEAU DE PRINCÉ <i>Cabernet franc, tout en puissance et élégance</i>				33,90€
AOC CÔTES DU RHONE FEUILLE DE GARANCE - DOMAINE ROUGE GARANCE <i>Grenache, syrah, cinsault, puissance maîtrisée, tanins soyeux</i>				31,90€
AOC ST CHINIAN LES BRANQUIGNOLS - DOM. DE LA FEMME ALLONGÉE <i>Syrah, grenache & carignan, vin terrestre aux tanins riches</i>	4,40€	8,60€	17,00€	24,90€
 AOP FITOU LA TIRE BY JEFF CARREL <i>Carigan & Syrah pour un vin rond et fruité</i>				29,90€
 AOC CORBIÈRES CUVÉE MONDIÈRE - DOMAINE PY <i>Carignan, Syrah et Grenache pour ce vin complexe et fruité</i>				24,90€





VINS BLANCS




MOELLEUX

	12,5CL	25CL	50CL	75CL
 AOC COTEAUX DE L'AUBANCE PLAISIR - DOMAINE DE ROCHAMBEAU <i>Chenin rafraichissant alliant sucrosité & nervosité</i>	4,80€	9,40€	18,60€	27,90€


SEC & FRUITÉS

 IGP CHARDONNAY POISSONS - UN VOYAGE DANS LES VIGNES <i>Un excellent exemple de ces vins de l'Atlantique gouleyants et accessibles</i>	4,40€	8,60€	17,00€	24,90€
 AOP SAUMUR BLANC CHÂTEAU DE LA DURANDIÈRE <i>Un chenin gras & vif aux arômes de fruits jaunes et exotiques</i>	4,40€	8,60€	17,00€	24,90€
 AOC SAVENNIÈRES SABLES & SCHISTES - LOIC MAHÉ <i>Franc, fruité & minéral, un chenin explosif en bouche</i>				39,90€
 AOC ANJOU BLANC LES ARDOISIÈRES - CHÂTEAU DE PRINCÉ <i>Un chenin minéral aux notes de coings & prunes, très équilibré</i>				33,90€

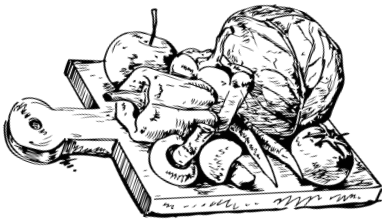
VIN ROSÉ

 AOP CABERNET D'ANJOU DÉLICE D'ÉTÉ - DOMAINE DES CLOSSERONS <i>Gourmand avec de la fraîcheur et de la persistance.</i>	4,40€	8,60€	17,00€	24,90€
IGP ÎLE DE BEAUTÉ PAISOLU DI LUTINA- LES VIGNERONS D'AGHIONE <i>Charnu et très gourmand, des notes de fraises bien mûres</i>	4,40€	8,60€	17,00€	24,90€

VINS PÉTILLANTS

 CRÉMANT DE LOIRE BULLES DE LUNE - DOMAINE DE ROCHAMBEAU <i>Arômes de fruits blancs pour ce 100% chenin aux fines bulles</i>	4,90€			28,90€
CRÉMANT DE LOIRE BLANC DE NOIR - MAISON LOUIS DE GRENELLE <i>Pinot noir aux notes de fruits rouges, bouche fraîche & raffinée</i>				29,90€
CHAMPAGNE HENRI DOSNON - MAISON DOSNON <i>Élégant, frais & souple, une pépite champenoise!</i>				55,00€





Les plats-plats

vendredi : 19h-22h

samedi : 12-14h & 19h-22h


GRIGNOTAGES

A PARTAGER ...OU PAS ...

 CAMEMBERT RÔTI Nature	6,00€
CAMEMBERT RÔTI Miel - noix <u>ou</u> au chorizo	7,00€
 PRÉFOU Beurre salé, ail & persil	6,00€
PRÉFOU-FOU Chèvre <u>ou</u> Chorizo	7,00€

 CROQUETTES AUX FROMAGES	9,00€ / 17,50€
CROQUETTES DE JAMBON & FROMAGE	9,00€ / 17,00€
PLANCHE MIXTE Mix parfait entre fromages & charcuteries	12,50€ / 22,00€
 PLANCHE VÉGÉ	9.50€ / 16,50€

BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec frites à la Belge & salade. 

BURGER AU CHEDDAR 15,90€

Bun artisanal, steak haché, sauce au cheddar, oignons confits, cornichons aigre-doux, ketchup, roquette.

BURGER AU BRIE 16,90€

Bun artisanal, steak haché, brie, bacon, sauce moutarde et miel, chips de pommes de Terre, oignons frits, poêlée de légumes, roquette.

BURGER RACLETTE 16,90€

Bun artisanal, steak haché, sauce au fromage à raclette, oignons confits, chips de pommes de Terre, bacon, sauce barbecue, roquette.

BURGER À LA MOZZA 16,50€

Bun artisanal, steak haché, mozzarella panée, pesto verde, poêlée de légumes, chips de pommes de Terre, oignons frits, roquette.

BURGER AU GORGONZOLA 16,90€

Bun artisanal, steak haché, sauce au Gorgonzola, bacon, chutney de figue, oignons frits, chips de pommes de Terre, roquette.

BURGER AU CHÈVRE 16,50€

Bun artisanal, steak haché, sauce au chèvre, crème de chorizo, oignons frits, poêlée de légumes, chorizo grillé, roquette.

BURGER COCORICO 16,50€

Bun artisanal, poulet pané, sauce au cheddar, oignons frits, chips de pommes de Terre, crème tandoori & cacahuète, roquette.

BURGER DU JOUR

Selon l'envie du chef! A retrouver sur l'ardoise.

Plutôt poulet pané ou poisson pané? On peut switcher la viande dans le burger.



TOUS NOS BURGERS EN VERSION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE!



Très très faim? Double steak haché + 3,00€

Supplément bacon + 1,00€

Sauce au fromage sur les frites + 1,50€

VIANDES

PIÈCE DU BOUCHER - FRANCE 16,90€

sauce du jour, frites à la Belge & salade

RIBBS DE PORC - FRANCE 16,50€

sauce au barbecue, frites à la Belge & salade

ANDOUILLETTE 5A - FRANCE 16,50€

sauce à la moutarde et miel, frites à la Belge & salade

SALADES

LA CHÈVRETTE 14,90€

Salade & roquette, lardons, brick de chèvre, oignons rouges, tagliatelles de légumes, légumes grillés, œuf dur & noix.

LA MOZETTE 14,90€

Salade & roquette, mozzarella panée, chorizo grillé, tomate cerise, concombre, tagliatelles de carotte, oignon rouge, croûtons

Menu Enfant

9,50€

UNE BOISSON

Sirop à l'eau ou diabolo ou jus de fruits (orange / ananas / pomme)

UN PLAT

Steak haché, poulet pané ou poisson pané & frites à la Belge

UN DESSERT

Une boule de glace au choix



Les desserts-desserts

vendredi : 19h-22h

samedi : 12-14h & 19h-22h

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE Coulis au caramel beurre salé ou chocolat, amandes effilées	7,00€
MOUSSE AU CHOCOLAT Incontournable pour les fans de chocolat noir!	6,20€
CRÈME BRÛLÉE AU GOINTREAU La crème brûlée Angevine par excellence.	6,70€
PANNA COTTA À LA COCO Et son tartare d'ananas rôti	6,20€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES Trio de choc, vanille, fruits rouges et meringue	6,80€
DESSERT DU MOMENT Selon l'inspiration du chef !	6,20€

CAFÉ OU THÉ TRÈS-TRÈS GOURMAND Assortiments sucrés à tomber	8,50€
PÉTILLANT TRÈS-TRÈS GOURMAND Coupe de Crémant & mignardises	9,90€

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Vanille, Chocolat noir, Caramel au beurre salé, Citron vert, Mangue, Rhum-Raisin, Framboise, Menthe et pépites de chocolat, Pistache.

1 BOULE	2,40€
2 BOULES	4,50€
3 BOULES	6,60€
Supplément chantilly	0,70€
Supplément alcool	3,00€

*N'hésitez pas à demander
les coupes glacées classiques
avec ou sans alcool !*



ASSIETTE DE 3 FROMAGES	6,20€
-------------------------------	-------



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1,60€
CAFÉ ALLONGÉ	1,80€
CAFÉ CRÈME	1,90€
NOISETTE	1,80€
CAPPUCCINO	3,50€
THÉ & INFUSION DAMMANN	3,40€
CHOCOLAT CHAUD	3,20€
CAFÉ VIENNOIS	3,90€
CHOCOLAT VIENNOIS	3,60€
IRISH COFFEE	7,80€

NOS CHOIX DE THÉS & INFUSIONS :

THÉ NOIR DARJEELING BIO
THÉ NOIR BULGARE - framboise, orange, rose.
THÉ NOIR FRUITS ROUGES
THÉ VERT MENTHE
THÉ ROOIBOS ORIENTAL - pêche, passion, fraise.
INFUSION VERVEINE
INFUSION NUIT D'ÉTÉ - pomme, hibiscus, fraise.

Du mardi au vendredi midi:

Menu à l'ardoise avec

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 16,90€

Entrée + Plat + Dessert = 19,90€