

LA TAVERNE

BAR CRÊPERIE BRASSERIE

BIÈRES

PRESSION

Pinte	50 cl	5,00€
Demi	25 cl	2,50€
Galopin	12,5 cl	1,50€

BOUTEILLE

Despérados	33 cl	3,60€
Guinness	33 cl	5,50€
Heineken	25 cl	2,60€
Hoegaarden (bière blanche)	33 cl	2,80€
Lefte blonde	33 cl	3,60€
Chimay bleu	33 cl	3,90€
Jenlain (blonde ou ambré)	75 cl	7,00€

SANS ALCOOL

Jus de fruits (Orange, ananas, pamplemousse, pomme, abricot, tomate)	25 cl	2,40€
Jus de pomme	75 cl	7,00€
Jus de pomme	50 cl	5,00€
Orangina, coca cola, schweppes agrume, fuse tea, perrier	33 cl	2,50€
Vittel sirop ou diabolo (Grenadine, citron, fraise, menthe, banane, kiwi, pêche)	33 cl	2,50€
Vittel, badoit ou San pellegrino	100 cl	6,50€
.....	50 cl	4,50€
.....	25 cl	1,90€
Eau + sirop		

COCKTAILS

Prairie (jus de pomme, jus d'abricot, sirop de menthe, citron)	5,00€
Cascade (sirop fraise, citron, jus d'orange, jus d'ananas)	5,00€

ALCOOLS

APERITIF

Anjou Blanc + pêche, mûre, cassis, framboise, fraise des bois, cerise.	3,00€
V.R.P. (vin rosé, crème pamplemousse)	3,00€
Pétillant (pêche, mûre, cassis, framboise, fraise des bois, cerise)	3,90€
Cidre brut + cassis ou châtaigne	2,80€
Pétillant	4,00€
Pommeau	3,00€
Pastis, ricard, cristal, porto, suze, martini.	2,60€
Vodka orange, rhum coca, gin orange, Whiskie coca ..	6,00€
Gin-fizz (citron, limonade) Gin tonique (citron, Schweppes) ...	5,00€

WHISKIES

Jack Daniel's (bourbon)	4 cl	5,00€
Jameson, paddy, bushmills (irlandais)	4 cl	5,00€

RHUM

Relicario, Don Papa, Kerken, Cihuata	4 cl	5,00
--	------	------

DIGESTIF

Fine calvados, cognac aux amandes, cognac, armagnac ..	4,00€
Bailey, cointreau, Peppermint, menthe pastille, poire, ..	
Irish coffee, Marnissimo	5,00€

VINS

Rosé de Loire, Anjou rouge, Anjou blanc, Domaine des sablonnières	Verre	4,00€
.....	Pichet 25 cl	7,00€
.....	Pichet 50 cl	14,00€

BLANCS

Sauvignon, Château de Putille	AOC	16,00€
Anjou Coteaux de La Loire, Moelleux, Château de Putille ..	AOC	16,00€

ROUGES

Anjou- Villages, Château de Putille	AOC	23,00€
Chinon Les Galets Bio, Plouzeau	AOC	25,00€
Bordeaux Bio, Les Annereaux		25,00€
Côtes de Gascogne HVE		22,00€
Saumur Champigny, Domaine Lavigne AOP		26,00€

ROSÉS

Cabernet d'anjou, Château de Putille	AOC	15,00€
Rosé de Loire, Château de Putille	AOC	16,00€

PÉTILLANT

Les Schistes de Loire, Anjou Méthode traditionnelle, ..		
Château de putille	AOC	20,00€

CIDRE DE LA FERME DU PRESOIR

Brut ou doux	Bouteille 75 cl	8,00€
.....	Pichet 50 cl	6,00€
.....	La bolée	2,20 €

PLATS

ENTRÉES / SALADES

Escargots la douzaine	8,50 €
Escargots la demi douzaine	4,80 €
Tartines de saumon Rillettes de saumon, saumon fumé	7,50 €
Chèvre chaud Salade, crottin, toasts, tomates, noix	8,50 €
Tiède Salade, Gésiers, lardons, fromage de chèvre, tomate, œuf miroir ..	8,50 €
Salade fraîcheur salade, avocat, pamplemousse rose, truite fumée.	8,50 €
Salade estivale salade, haricot vert, tomate, olive, poivron, oignons rouge, ..	
Tomme (L'ERNIER)	8,50 €

Vous pouvez demander la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire.

VIANDES GRILLÉES AU FEU DE BOIS

Magret de canard	15,00€
Andouillette	15,00€
Andouillette flambée Whisky ou Armagnac	17,00€
Entrecôte	23,00€
Côte de bœuf pour 2 personnes	55,00€
pour 3 personnes	75,00€
Côte d'agneau	18,00€
Saucisse campagnarde	9,50€
Jambon blanc	6,50€

viande servie avec frites et salade

Supplément sauce au bleu ou poivre ou béarnaise 1,50€

magret, Boeuf, Agneau, Saucisse, jambon VF. Andouillette UE

Omelette nature	6,50€
Omelette (Fromage ou lardons ou champignons)	8,50€
Assiette de frites	2,50€
Salade verte	2,50€
Assiette de fromages	6,00€

GALETTES BLE NOIR

Beurre	2,50€
Œuf miroir	4,50€
Fromage	4,50€
Œuf miroir tomates	6,00€
Jambon	4,50€
Œuf miroir jambon	6,00€
Jambon fromage	6,00€
Œuf miroir fromage	6,00€
Jambon œuf fromage	8,00€
Galette saucisse	8,00€
Complète jambon, fromage, œuf, champignons, tomate	9,00€
Soubise Œuf miroir fromage oignon crème fraîche	8,50€
Bergère fromage de chèvre, jambon, miel	8,50€
Laïta saumon fumé, crème fraîche, ciboulettes, citrons	8,50€
Paysanne Lardons, pomme de terre, oignons	9,00€
Bigouden Andouille, pommes, crème fraîche	9,00€
Savoyarde Pomme de terre, reblochon, lardon	9,00€
Bretonne andouille, camembert, moutarde à l'ancienne	9,00€
Quatre fromages fromage de chèvre, camembert, bleu, Tomme (L'HERNIER) ..	10,50€
Périgourdine Magret, pomme, confiture de figues	10,50€

vous pouvez composer vos galettes à votre idée. Supplément : 0.90€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,70€
Café crème	1,80€
Cappuccino	3,00€
Chocolat	2,70€
Thé et Infusion	2,00€