

L'Orangerie

Apéritifs

Kir Muscadet 14 cl	3,80 €
Kir Pétillant 14 cl	4,00 €
<i>(mûre, cassis, pêche, griotte)</i>	
Ricard 2 cl	2,00 €
Porto Blanc / Rouge 7 cl	3,50 €
Martini Blanc / Rouge 5 cl	4,00 €
Cian Campbell 4 cl	5,00 €
Jack Daniel's 4 cl	6,00 €
Chivas 4 cl	7,00 €
Crémant de Loire blanc, Domaine de Terrebrune 14 cl	4,50 €
Crémant de Loire rosé, Domaine de la Petite Roche 14 cl	5,00 €

Cocktails alcool

Sangria 14 cl	6,50 €
<i>(Sirop de sangria 4 cl, vin rouge 4 cl, jus d'orange 6 cl, 1 zeste sucre de cassis, tranches d'orange)</i>	
Mojito 14 cl	7,00 €
<i>(Rhum Havana 6 cl, 1/2 citron vert, feuilles de menthe fraîche, 1 zeste sucre de canne, limonade ou Perrier 8 cl, sucre roux)</i>	
Spritz 14 cl	7,00 €
<i>(Campari 4 cl, mousseur 8 cl, tranches d'orange, sucre de canne, limonade 1 cl)</i>	
Gin Tonic 14 cl	6,50 €
<i>(Gin 4 cl, Schweppes tonic 10 cl, citron jaune glacé)</i>	
Sun Rosé	6,50 €
<i>(Crème de pêche 4cl, Rosé Noël, limonade 6cl, 1 tranche d'orange)</i>	

Cocktail sans alcool

L'Orangerie (sans alcool) 15 cl	6,00 €
<i>(Mousseux 0° 8 cl, jus d'orange 4 cl, sucre de canne 1cl, sirop de grenadine 2 cl, tranches de citron)</i>	

Eaux

	50 cl	1 l
Evian	4,00 €	5,00 €
San Pellegrino	4,00 €	5,00 €

Planche d'apéro
Assortiments de charcuteries & de fromages
13,50 €

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Omelettes

<i>Accompagné de salade</i>	
Nature (3-7)	7,50 €
Jambon ou fromage (3-7)	8,50 €
Jambon & fromage (3-7)	9,00 €
Supplément frites	3,00 €

Groque-monsieur

<i>Accompagné de salade et de frites.</i>	
Pain de mie toasté (sauce mornay), jambon blanc, gruyère râpé (1-3-7)	
	10,00 €

Groque-madame

<i>Accompagné de salade et de frites.</i>	
Pain de mie toasté (sauce mornay), jambon blanc, gruyère râpé, oeuf sur le plat (1-3-7)	
	10,50 €

Salades

Chèvre (1-3-7)	16,90 €
<i>Salade, œuf poché, toasts crémeux de chèvre, noix, lardons, tomates cerises, vinaigrette.</i>	
Océane (4-7)	17,90 €
<i>Salade, saumon fumé, tomates cerises, avocat, pamplemousse, crevettes roses, crème citronnée et ciboulette.</i>	
César (1-3-8)	16,50 €
<i>Salade romaine, poulet pané, parmesan, croûtons, oignons rouges, vinaigrette cézar.</i>	
Végétarienne (1)	14,00 €
<i>Salade, tomates, poivrons, haricots verts, concomres, carottes, vinaigrette.</i>	

Plat du jour

Consultez l'ardoise	17,90 €
---------------------	---------

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou poisson pané servi avec des frites maison, 1 boule de glace au choix + sirop à l'eau	9,00 €
--	--------

LISTE DES ALLERGÈNES

- Général contenant du gluten et les produits à base de céréales (seigle, blé, épeautre, orge, kamut).
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Œufs et produits à base d'œufs.
- Poissons et produits à base de poissons.
- Arachides et produits à base d'arachides.
- Soyez et produits à base de soja.
- Lait et produit à base de lait.
- Fruits à coque.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

Vins

(Nos vins peuvent contenir des sulfites)

<i>Blanc</i>	12 cl	37,5 cl	75 cl
Muscadet Sèvre & Maine, Château de la Jousseinière	3,50 €	16,00 €	
<i>Robe jaune pâle teinte de vert, nez aromatique aux accents de fruits blanc mûrs.</i>			
Chardonnay, AOC Domaine de la Petite Croix	4,00 €	19,00 €	
<i>Robe jaune, nez complexe de fleurs blanches et de fruits mûrs, communique en bouche une impression de fraîcheur légèrement acidulée.</i>			
Sauvignon Touraine, Les Tonnes Barils	4,30 €	20,00 €	
<i>Julie robe jaune clair aux reflets or, note d'agrumes confits et d'abricots secs.</i>			
Coteaux du Layon, AOC Domaine du Petit Métris	4,90 €	28,00 €	
<i>Robe or où se mêlent des notes exotiques.</i>			
<i>Rosé</i>	12 cl	37,5 cl	75 cl
Rosé de Loire, Domaine de la Petite Roche	3,80 €	9,50 €	18,00 €
<i>Robe rose fuchsia, reflet violette, note de pêche de vignes et de fruits rouges, nez flatteur et très aromatique.</i>			
Côte Varois en Provence, Domaine du Château de l'Escarelle	4,20 €	19,50 €	
<i>Belle robe charmeuse, nez fin et floral, bouche minérale, vive et fraîche.</i>			
Rosé de Corse, IGP Ile de beauté IGP, Costa Seréna	4,50 €	21,00 €	
<i>Un vin à la robe claire, nez délicat aux accents de fruits frais, bouche gourmande et soyeuse.</i>			
<i>Rouge</i>	12 cl	37,5 cl	75 cl
Anjou Rouge, Domaine de Terrebrune	3,80 €	9,50 €	18,50 €
<i>Robe à la couleur légèrement rubis, vin souple qui développe des arômes fruités.</i>			
Saumur Champigny, Domaine Vieux Bourg	4,50 €	12,00 €	24,00 €
<i>Robe rubis aux reflets violacés de jeunesse. Nez de fruits rouges et noirs.</i>			
Languedoc, La Côte du Château de Négly	4,80 €	27,50 €	
<i>Joli rouge grenat violacé, nez noble et noblement concentré de fruit noir, bouche généreuse, souple et puissante.</i>			
Côtes-Du-Rhône, Réserve de la famille Perrin	14,00 €	28,50 €	
<i>Julie robe pourpre avec un nez complexe bariolé aux notes de fruits rouges et noirs.</i>			
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine de Cabarnelle	4,90 €	15,00 €	30,00 €
<i>Jolie robe pourpre avec un nez complexe bariolé aux notes de fruits rouges et noirs, nez franc, généreux élégant et charnu.</i>			
Anjou Rouge, l'angevin, Domaine de la Petite Roche	3,30 €	33,00 €	
<i>Robe grenat soutenue, nez latense, notes de fruits noirs et épices.</i>			
AOC St Émilion Grand Cru, Etoile de Mondorion, Château de Mondorion 2019	39,00 €		
<i>Belle robe sombre, grenat pourpre, nez plein sanguin de fruits noirs et d'épices, bouche charnue, grave, fraîche et veloutée.</i>			

Viandes

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Entrecôte Française BIO XXL	
<i>(Accompagné de son beurre maître d'hôtel et haricots verts)</i>	
Sauces au choix : béarnaise ou poivre (7)	23,90 €
Andouillette véritable de Troyes AAAAA 170g	
<i>(Grilled, accompagné de frites & de salade verte, confit d'oignons) (10)</i>	
18,90 €	
Carpaccio de boeuf (1 assiette)	
<i>(Huile d'olive, oignons rouges, tomates cerises, parmesan, sauce pesto, grains de sésame, accompagné de frites & de salade verte) (11)</i>	
14,80 €	
Tartare traditionnel préparé	
<i>(Accompagné de frites & de salade verte) (3)</i>	
16,50 €	

Poissons

Selon arrivage (voir ardoise) (4)	21,00 €
Tartare de thon (4+1)	23,00 €
<i>(Thon rouge, mousse d'avocat, dés de mangues, oignons rouges, pesto, accompagné de frites & de salade)</i>	

Burgers

<i>Accompagné de frites et salade</i>	
Burger Classic (1-7-1)	
<i>(Pain Artisanal bio, steak haché, compotée d'oignons, tomates, pickles, salade, curé nantais, cheddar, sauce burger)</i>	
simple :	16,90 €
double :	21,00 €
Burger Végétarien simple (1-7-1)	
<i>(Pain BIO VEGAN au sésame et nigelle, légumes de saison, salade, compotée d'oignons, tomates, pickles, curé nantais, cheddar, sauce burger)</i>	
15,50 €	
Burger Poulet simple (1-7-1)	
<i>(Pain Artisanal bio, poulet pané, compotée d'oignons, tomates, pickles, salade, curé nantais, cheddar, sauce burger)</i>	
simple :	16,50 €
double :	20,50 €

Desserts - Fromages

Sélectionnés par notre fromager «Bernard Gaborin Maulévrier Assiette de 3 fromages (3-7-1)»	7,50 €
---	--------

<i>Préparés par notre maître artisan pâtissier «Art Sacré» La Tessouale</i>	
Macaronade (1-3-7)	7,50 €
Pavlova (1-3-7)	7,50 €
Crème brûlée (3-7)	7,50 €
Tiramisu (1-3-7-1)	7,00 €
Café gourmand (1-3-7-1)	8,50 €
Le gourmand (1-3-7-1)	9,00 €
Assortiment de mignardises.	

Glaces

Consultez notre carte des glaces

Café
1,50 €