

Plancha d'Apéro 8.50 €

Assortiments de charcuteries
et de fromages

Cocktails

Sangria Maison 14cl	5.00 €
Mojito 14cl	6.00 €
Spritz 14cl	6.50 €



L'Orangerie

BAR BRASSERIE RESTAURANT

Pour vous mettre en appétit...

Kir Muscadet 14cl	3.00 €
Kir Pétillant 14cl	4.00 €
Ricard / Pastis 2cl	2.00 €
Porto Blanc / Rouge 5cl	3.00 €
Martini Blanc / Rouge 5cl	4.00 €
Jack Daniel's 4cl	4.00 €
Clan Campbell 4cl	4.50 €
Chivas 4cl	6.50 €

Les Omelettes

Nature	6.50 €
Jambon ou fromage	7.50 €
Jambon et fromage	8.00 €

Accompagné de salade. **Supplément frites 3€**

Croque Monsieur

Pain de mie toasté (sauce mornay), jambon blanc, gruyère râpé	8.50 €
--	--------

Accompagné de salade et de frites.

Croque Madame

Pain de mie toasté (sauce mornay), jambon blanc, gruyère râpé, œuf sur le plat	8.80 €
--	--------

Accompagné de salade et de frites.

Les Desserts

Assiette de 3 fromages	8.50 €
Sélection de notre fromager.	
Tarte aux fruits, Tiramisu, Crème brûlée, Salade de fruits	6.00 €
Café ou Thé gourmand	7.50 €
Assortiments de mignardises.	

Les Glaces

Consultez notre carte des glaces.

Hamburger Maison

Pain artisanal, steak haché black angus
bio, compotée d'oignons, curé nantais,
salade, sauce burger
Accompagné de frites.



15.20 €

Plat du jour 13.90 €

Consultez l'ardoise.



Les Viandes

Carpaccio de Bœuf (1 assiette)	13.00 €
Entrecôte française 280g grillée et accompagnée de son beurre maître d'hôtel	19.90 €
Andouillette AAAAA grillée de Troyes 170g	17.80 €

Tous nos plats sont servis accompagnés de frites et de salade verte.

Les Grandes Salades

Végétarienne	13.50 €
salade, tomates, poivrons, haricots verts, concombres, carottes, vinaigrette.	
César	15.90 €
salade, émincé de poulets, parmesan, croûtons, oignons rouges, sésame, vinaigrette césar.	
Océane	16.90 €
salade, saumon fumé, tomates cerises, avocat, pamplemousse, crevettes roses, crème citronnée et ciboulette.	
Chèvre	15.50 €
salade, œufs, toasts de chèvre, jambon sec, croûtons, tomates cerises, vinaigrette.	

Eaux

	50cl	1L
Evian	4.00 €	5.00 €
San Pellegrino	4.00 €	5.00 €



Menu enfant 7.50 €

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou poisson pané servi avec des frites.
1 petit pot de glace.

Rosé

	12 cl	37.5 cl	75 cl
Terrebrune Notre Dame d'Aleçon	3.00 €	8.00 €	15.00 €
Rosé sec d'une couleur soutenue, reflet pourpre, au palais comme au nez, il est plein de fraîcheur, de fruité.			
Torra Di Serena île de beauté	4.00 €		18.50 €
Robe rose clair, brillante aux reflets de framboise.			

Blanc

	12 cl	37.5 cl	75 cl
Muscadet Sèvre & Maine Domaine des Landes des Chaboissières	3.50 €		16.00 €
La robe est jaune pâle aux reflets argentés, friand, gourmand, belle note citronnée.			
Sauvignons Touraine les Tonnes Barils	4.00 €		17.50 €
Jolie robe jaune clair aux reflets or, note d'agrumes confits et d'abricots secs.			
Chardonnay Domaine de la Petite Croix AOC	3.50 €		17.00 €
Avec sa robe jaune, au nez complexe de fleurs blanches et de fruits mûrs, communique en bouche une impression de fraîcheur légèrement acidulés.			

Côteaux du Layon

Domaine du Petit Métris AOC	4.50 €		25.00 €
La robe or où se mêlent des notes exotiques.			

Rouge

	12 cl	37.5 cl	75 cl
Anjou Rouge, Terrebrune	3.50 €	9.00 €	16.00 €
Robe à la couleur légèrement rubis. Ce vin souple qui développe des arômes fruités.			
Saumur Champigny, vieux bourg	4.00 €	12.00 €	22.00 €
Robe rubis aux reflets violacés de jeunesse. Nez de fruits rouges et noirs.			
St Nicolas de Bourgueuil La Gardière Mabileau	4.50 €	13.00 €	23.00 €
Belle robe grenat pourpre sombre, aux arômes de fruits noirs.			
Pessac Leognan, Silage Malartic			37.00 €
Robe rubis profond. Nez révélant un véritable velouté fumé de fruits rouges légèrement mentholé de vanille.			