

## Les Entrées

- Œuf parfait, tagliatelles de poireaux, crème au curry et noix de cajou 6,50€
- Ravioles aux cèpes et mozzarella, velouté de butternut, châtaignes 7,20€
- Cromesquis d'escargots, panna cotta à l'ail noir 7,20€
- Camembert rôti, flambé au calvados et pommes confites 9,00€

## À partager

9,00€

- Terrine de foies de volailles
- Rillettes de saumon maison

## Les salades et Bowls

■ PLAT végétarien

- Salade Angevine 15,00€  
Salade, toast de tome angevine et confit d'échalotes, pommes de terre, oignons, rillauds, œuf dur, sauce crème moutardée
- Salade César 14,40€  
Salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, poulet croustillant, croûtons, poitrine fumée, oignons crispy, sauce César
- Saumon bowl 15,00€  
Sucrine, avocat, radis, saumon fumé maison, edamames, riz thaï, oignons rouges, sauce thaï
- Raclette Bowl (possibilité végé) 16,50€  
Salade, pommes de terre grenailles, jambon blanc, speck, coppa, cornichons, fromage à raclette

## Les Pizzas

14,50€

Pâte à pizza maison à base de farine Bio (salade verte +2,30€)

### Royale

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, oignons rouges, champignons de Paris, crème fraîche, persillade, jaune d'œuf cru

### Angevine

Base crème, oignons rouges, chèvre, rillauds

### 4 fromages

Base crème, mozzarella, camembert, chèvre, bleu, reblochon

### Calzone

Base tomate, mozzarella, lardons, oignons, champignons, crème fraîche, œuf

### Carbonara

Base crème, mozzarella, lardons, jambon blanc, oignons rouges, jaune d'œuf cru

### Savoyarde

Base crème, mozzarella, jambon cru, oignons rouges, pommes de terre, reblochon

### Pizza du moment

Consulter nos écrans

Formule 1/2 Pizza  
+  
salade en miroir

12,00€

Formule disponible sur la Carbonara, Spézia et la Royale

## Les Poissons

- Fish and chips 16,80€  
Cabillaud pané, sauce curry au yaourt à la grecque, frites et salade
- Poisson du marché 19,00€  
selon les arrivages

## Les Viandes

- Joue de bœuf 18,00€  
au foie gras façon chou farci légumes de pot au feu - origine UE
- Paleron de cochon 16,40€  
façon tartiflette, gratin de pommes de terre au reblochon - origine France
- Magret de canard laqué miel-soja 19,00€  
origine France, mousseline de panais à la vanille et pommes de terre grenailles
- Tartare de bœuf 17,50€  
Non préparé servi avec ses condiments classiques, frites et salade. Viande charolaise origine France

## Menu du jour 20,90€

Entrée + plat + dessert

Consultez l'écran  
Servi le midi, sauf dimanche et jours fériés

## Pâtes et Spécialités

- Les truffées 15,50€  
Parpadelles aux œufs, crème de truffe et prosciutto
- Risotto cacio e pepe 12,50€
- Tartiflette, salade 15,00€

## Pièce du boucher

Consulter l'ardoise  
Tarif en fonction des opportunités du marché

## Les Burgers Frites

Nos burgers sont disponibles en version végétarienne  
Les viandes de nos burgers sont d'origine française

- Burger Croix Cadeau 17,60€  
Pain burger, cheddar mûré, sauce secrète, 1 steak haché charolais, pickles de concombres, salade
- Double burger Croix Cadeau 21,00€  
Pain burger, cheddar mûré, sauce secrète, 2 steaks hachés charolais, pickles de concombres, salade
- Burger poulet croustillant 14,90€  
Pain burger, sauce ranch, cheddar mûré, poulet crispy, oignons frits, poitrine fumée, salade
- Burger montagnard 15,40€  
Pain burger, sauce burger maison, fromage à raclette, confit d'échalotes, salade, poitrine de porc confite et crouillante

## Douceur épicurienne

Assiette de 3 fromages de l'affineur  
Chef Xavier THURET 9,90€  
accompagnée de son verre de vin

### Nordique

Base crème, mozzarella, saumon label rouge fumé par nos soins, citron, ciboulette

### Burger

Base tomate, mozzarella, viande hachée charolaise d'origine française, cornichons, cheddar, oignons, frites, sauce burger

### Spezia

Base tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons confits, oignons rouges, olives noires

### Kebab

Base crème, pastrami de dinde maison, salade, oignons, tomates, sauce blanche

## Les Desserts Maison

- Profiteroles sauce nutella 7,80€
- Tartelette chocolat praliné 7,80€
- Crème brûlée 7,00€
- Soufflé glacé au Cointreau 7,90€
- Salade de fruits frais 6,90€
- Fromage blanc coulis de fruits rouges 4,90€
- Bulles gourmandes 11,90€
- Café gourmand 9,90€

## Les desserts glacés

- Chocolat Liégeois 7,40€  
2 boules glace chocolat noir Suisse, sauce chocolat, chantilly
- Café Liégeois 7,40€  
2 boules de glace café 100% pur arabica Colombia, sauce café, chantilly
- Dame blanche 7,40€  
2 boules de glaces vanille, sauce chocolat, chantilly
- Guérandaise 7,40€  
2 boules de glace caramel au beurre de baratte et au sel de Guérande, sauce caramel maison, chantilly
- Gourmande 7,80€  
une boule chocolat, une boule vanille bourbon, sauce nutella, éclats de Kinder et cookies, chantilly
- Normande 7,80€  
1 boule vanille, 1 boule caramel, sauce caramel, éclats de sable, pommes caramélisées, chantilly
- Coupe de Glaces  
2 boules 5,10€  
3 boules 6,90€

### Sorbets

- Fraise senga sengana
- Fruit de la passion
- Framboise
- Citron jaune de Sicile
- Cassis noir de Bourgogne
- Noix de coco
- Menthe pastille

### Crèmes Glacées

- Vanille bourbon de Madagascar
- Chocolat noir Suisse
- Café 100% pur arabica Colombia
- Menthe aux copeaux de chocolat
- Barbe à papa
- Pistache
- Cointreau
- Rhum-raisons saint James
- Nougat de Montélimar
- Caramel au beurre de baratte et au sel de Guérande

Parfum de nos sorbets et crèmes glacées 100% artisanales françaises

## Coupes digestives

- Avillaise 6,90€  
1 boule menthe pastille arrosé de menthe pastille
- Trou Angevin 6,40€  
1 boule cointreau arrosée de Cointreau
- Colonel 6,40€  
1 boule citron arrosée de vodka
- Irish glacé 9,90€  
Glace café chantilly, trait de Whisky

## Café Glacé 5,00€

Boule de glace au choix  
+  
Café

## Bulles Glace 6,00€

Boule de glace au choix  
+  
Coupe de Crémant de Loire

BRASSERIE TRADITIONNELLE  
DOMAINE  
DU MOULIN CAVIER