

ENTRÉES

LA GOULINE	13€
tourte aux rillauds, champignons de Paris, shiitakés, pleurotes, chenin blanc, crème de tomme de chèvre de chez Vazereau	
FOIE GRAS MI-CUIT	19€
chutney de saison, pain de campagne grillé	
ŒUF BIO EN MEURETTE AU VIN DE SAUMUR	13€
lardons, oignons, sauce au vin rouge	
SOUPE À L'OIGNON	13€
gratinée au Comté	
VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT	13€
aux éclats de noisettes torréfiées, chips de jambon	
DUO DE SAUMON - FUMÉ & RILLETTES AU CITRON CONFIT	14.5€
pickles de légumes, crème aux herbes fraîches et citron	



À TABLE

PLATS

BURGER D'HIVER - BŒUF CHAROLAIS (170G)	19.5€
bacon, raclette de Savoie, oignons pickles, condiment maison, frites	
SUPRÈME DE VOLAILLE À L'ANGEVINE	21.5€
une fricassé crémée au vin d'Anjou, mousseline de carottes	
LA PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE (200G) & FRITES	22.5€
sauce maison au choix: beurre d'herbes, Béarnaise, poivre	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS (170G)	18.5€
coupé au couteau et assaisonné par nos soins, frites	
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	21€
riz pilaf	
CIVET DE SANGLIER AU VIN ROUGE DE SAUMUR	21€
tagliatelles fraîches aux zestes de citron	
POISSON DU MARCHÉ	22€
risotto crémeux au Mascarpone et citron confit	
GOULINE DE LA MER	23€
saumon, st Jacques, champignons, poireaux, sauce au Noilly Prat	
RISOTTO AUX TROIS CHAMPIGNONS	18€
shiitakes, pleurotes, champignons de Paris et Parmesan	
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX	+ 4€
<ul style="list-style-type: none"> • frites • mousseline de carottes • salade • riz pilaf 	

Horaires de services: 12h - 14h & 19h - 20h15 - prix en TTC - TVA et service compris
 Nous acceptons: Visa, Mastercard, American Express, espèces, chèques vacances, Apple Pay, sans contact
 Viande (bœuf, porc, veau, sanglier, volaille) d'origine Française ou Européenne, exceptions voir ardoise

= végétarien possible
 menu enfant sur demande

* = dessert à commander en début de repas svp

MENU ARDOISE DU TERROIR

39€

LA GOULINE

tourte aux rillauds, champignons de Paris, shiitakés, pleurotes, chenin blanc, crème de tomme de chèvre de chez Vazereau

SUPRÈME DE VOLAILLE À L'ANGEVINE

une fricassé crémée au vin d'Anjou, mousseline de carottes

CRÉMET D'ANJOU

LE dessert régional au coulis de fruits

DESSERTS

TRIO DE FROMAGES DU MOMENT 11.5€

CHEESECAKE AUX AGRUMES 11€

CRÉMET D'ANJOU 10.5€

LE dessert régional au coulis de fruits

ANANAS RÔTI * 10.5€

sirop de cuisson, sorbet au fruit de la passion

BABA AU RHUM 11€

et sa bouteille au cas où...

BRIOCHE PERDUE DE MA GRAND-MÈRE* 10.5€

sorbet vin chaud et glace vanille maison

COMME UNE TARTE TATIN * 10.5€

servi sur un sablé breton

CAFÉ LAVAZZA GOURMAND 11€

expresso - mini Crémant d'Anjou - ananas rôti - financier