


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	
BURRATA AU PESTO BASILIC ET MENTHE 	13€
tomates anciennes	
VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS	13€
quenelle de crème fouettée au chèvre frais	
LE SAUMON EN 3 FAÇONS	14.5€
fumé, gravelax et rillettes	
ASSIETTE DE MEZZÉ 	13.5€
duo de houmous (traditionnel et betterave), falafels, olives Kémia, feuille de vigne	
OEUFS BIO MAYONNAISE	12€
aux herbes, saumon fumé et jambon séché	

SALADES D'ÉTÉ

SALADE CÉSAR	15.5€
poulet, Parmesan, sauce César, anchois, tomates, sucrine, olives, croûtons	
FRAÎCHEUR DE SALADE AU MELON	14.5€
melon, jambon de Vendée, féta, concombre et menthe	
SALADE NIÇOISE 	14€
thon, tomates, oeuf dur, poivron vert, olives, anchois, fèves, oignons, sucrine	

À TABLE

AVEC VOTRE APÉRITIF

Planche de charcuteries : 15€
Planche de charcuteries & fromages : 17€

PLATS

NOTRE BURGER DE BŒUF CHAROLAIS (180G)	19.5€
Cheddar, oignons frais, tomates, sauce maison, frites et coleslaw	
SUPRÊME DE VOLAILLE À L'ANGEVINE	22€
une fricassée crémée au vin d'Anjou, pommes de terre grenaille en persillade	
LA PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE (200G) & FRITES	23€
sauce maison au choix: beurre d'herbes, Béarnaise, poivre	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS (170G)	19.50€
coupé au couteau et assaisonné par nos soins, frites cuites au blanc de boeuf	
DEMI MAGRET DE CANARD	23€
réduction au Porto et fruits rouges, purée de patate douce à la cannelle	
MOULES & FRITES	19€
au choix: marinière, crème, Roquefort	
POISSON DU MARCHÉ	22€
sauce vierge aux agrumes, ratatouille confite tiède	
CROQUE MONSIEUR MAISON	18.5€
coleslaw	
GNOCCHI AUX NOIX ET GORGONZOLA 	19.5€
RISOTTO DU MOMENT 	19€
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX	+4€
ratatouille tiède - salade verte - frites cuites au blanc de boeuf - coleslaw	

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

SUPRÊME DE VOLAILLE À L'ANGEVINE
une fricassée crémée au vin d'Anjou,
pommes de terre grenaille en persillade

LE CRÉMET D'ANJOU
LE dessert régional au coulis de fruits


menu non modifiable

DESSERTS

TRIO DE FROMAGES DU MOMENT	11.5€
CRÉMET D'ANJOU	10.5€
LE dessert régional au coulis de fruits	
PAVLOVA AUX FRAISES	10€
crème Chantilly légère	
PROFITEROLES À LA VANILLE	10.5€
sauce chocolat	
BABA AU RHUM	11€
et sa bouteille au cas où... !	
CLAFOUTIS DU MOMENT	11€
NOTRE ASSIETTE GLACÉE	10.5€
3 boules de glaces ou sorbets de Gérard Cabiron - Meilleur Ouvrier de France	
EXPRESSO LAVAZZA GOURMAND	11€
mini Crémets d'Anjou, financier, tartare de fraises à la menthe	

Horaires de service: 12h - 14h30 & 19h - 20h30 - prix en € ttc - TVA et service compris -

Nous acceptons: Visa, Mastercard, American Express, espèces, chèques vacances, Apple Pay, sans contact -

Bœuf, porc, canard, volaille d'origine Française ou Européenne (si exception voir ardoise) - menu enfant sur demande - mention  = végétarien