

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 ET TOMATES ANCIENNES 	13€
au pesto basilic et menthe	
VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS 	13€
quenelle de crème fouettée au chèvre frais	
LE SAUMON EN 3 FAÇONS	14.5€
fumé, gravellax et rillettes	
ASSIETTE DE MEZZÉ 	13.5€
duo de houmous (traditionnel et betterave), falafels, olives Kémia, feuille de vigne	
CARPACCIO DE BOEUF	13.5€
pesto vert, Parmesan, roquette	

SALADES

SALADE CÉSAR	15.5€
poulet, Parmesan, sauce César, anchois, tomates, sucrose, olives, croûtons	
SALADE NIÇOISE	14€
thon, tomates, œuf dur, poivron vert, olives, anchois, fèves, oignons, sucrose	

À TABLE

AVEC VOTRE APÉRITIF

Saucisson tranché : 6€
Rillettes de porc, cornichons : 6€

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)	19.5€
coupé au couteau et assaisonné par nos soins, frites cuites au blanc de bœuf	
DEMI MAGRET DE CANARD	23€
réduction au Porto et fruits rouges, pommes de terre grenaille en persillade	
MOULES & FRITES	19€
au choix: marinière, crème, Roquefort	
POISSON DU MARCHÉ	22€
sauce vierge aux agrumes, ratatouille confite tiède	
GAMBAS JUSTE SNACKÉES	21€
mayonnaise citron-gingembre, taboulé de quinoa d'Anjou aux herbes fraîches	
GNOCCHI AUX NOIX ET GORGONZOLA 	19.5€
RISOTTO DU MOMENT 	19€
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX	
coleslaw ou salade verte ou frites cuites au blanc de bœuf ou pommes de terre grenaille en persillade	+4€
buratta	+5€

MENU ARDOISE DU TERROIR - 39€

La Goulaine	
tourte aux rillauds, champignons de paris, shiitakés, pleurotes, chenin blanc, crème de tomme de chèvre de chez Vazereau	
Suprême de volaille à l'Angevaine,	
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 FRUITS ROUGES	10€
crème Chantilly légère	
PROFITEROLES	10.5€
sauce chocolat noir, glace vanille de Gérard Cabiron - Meilleur Ouvrier de France	
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 chez Gérard Cabiron - Meilleur Ouvrier de France	
EXPRESSO LAVAZZA GOURMAND	11€
mini Crémets d'Anjou, financier, sorbet framboise	

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

STARTERS

LA GOULINE 13€
a local pie with 3 different mushrooms, rillauds (=pork), shallots, local white wine served with a light goat's cheese sauce

DUCK LIVER PATÉ 19€
seasonal chutney, toasted country bread

BURRATA & CHOPPED TOMATOES 13€
with basil - mint pesto

CHILLED GARDEN PEA SOUP 13€
whipped cream with goat's cheese

TRIO OF SALMON 14.5€
smoked, gravlax, rillettes

MEDITERRANEAN MEZZÉ 13.5€
traditional hummus, beetroot hummus, falafel, Kémia olives, vine leaf

BEEF CARPACCIO 13.5€
green pesto, Parmesan cheese, rocket leaves

SALADS

CAESAR SALAD 15.5€
chicken, Parmesan cheese, anchovies, olives, tomatoes, little gem lettuce, Caesar sauce, croutons

NIÇOISE SALAD 14€
tuna, tomatoes, hard-boiled egg, green pepper, olives, anchovies, fava beans, onions, little gem lettuce

OUR MENU

WITH YOUR APERITIF

Sliced dry sausage: 6€

Pork rillettes & gherkins: 6€

MAIN COURSES

OUR BUTCHER'S BURGER (180G) 19.5€
Cheddar, sliced onion, tomato, our burger sauce, French fries, coleslaw

FARMHOUSE CHICKEN 22€
in a creamy sauce with local Anjou wine, garlic & parsley potatoes

TODAY'S CUT OF BEEF (200G) & FRENCH FRIES 23€
choice of homemade herb butter, Béarnaise or pepper sauce

REAL FRENCH 'STEAK TARTARE' (170G) 19.5€
chilled chopped raw beef with traditional condiments, French fries

HALF A DUCK BREAST 23€
Red Port and berry jus, garlic & parsley potatoes

MUSSELS & FRENCH FRIES 19€
cooked with: white wine or cream or Roquefort cheese

CATCH OF THE DAY 22€
summer dressing with citrus fruit, slightly chilled ratatouille

FLASH GRILLED KING PRAWNS 21€
lemon-ginger mayonnaise, local quinoa tabbouleh with kitchen herbs

GNOCCHI WITH WALNUTS & GORGONZOLA 19.5€

TODAY'S RISOTTO 19€

ADDITIONAL ACCOMPANIMENT
coleslaw or green salad or French fries or garlic & parsley potatoes +4€
burrata +5€

LOCAL SPECIALTY MENU - 39€

La Goulaine
local pie with 3 different mushrooms, rillauds (=pork), shallots, local white wine served with a light goat's cheese sauce

Farmhouse chicken
in a creamy sauce with local Anjou wine, garlic & parsley potatoes

Crémets d'Anjou
THE local dessert: whipped cream and fromage frais, fruit coulis
set menu - no changes possible

DESSERTS

THREE FRENCH CHEESES 11.5€

CRÉMET D'ANJOU 10.5€
THE local dessert: whipped cream and fromage frais, fruit coulis

RED FRUIT PAVLOVA 10€
whipped cream

PROFITEROLES 10.5€
dark chocolate sauce, artisanal vanilla ice cream by Gérard Cabiron, Master ice cream maker,

TYPICAL FRENCH YEAST CAKE WITH RUM 11€
served in a sugar & dark rum syrup

FRUIT CLAFOUTIS 11€
a French style flan with seasonal fruit

ARTISANAL ICE CREAM OR SORBET 10.5€
3 scoops - by Gérard Cabiron, Master ice cream maker

GOURMET COFFEE 11€
a Lavazza espresso with 3 mini desserts: raspberry sorbet, almond cake, Crémets d'Anjou

Lunch & dinner times: 12-14.30hrs & 19-20.30hrs all rates in € - we accept Visa, Mastercard, American Express, cash, mobile payment

Meat (beef, pork, chicken, duck): French or European origin (exceptions please see slate) - kids menu on request -  = vegetarian

f2ece4

f2e8e4

ffe2d6

ffe49f

f7e2c7

f0eacb

ffe3dc

ffefea

ffd295

f2f2e4

f7d9d9

f2e5d7