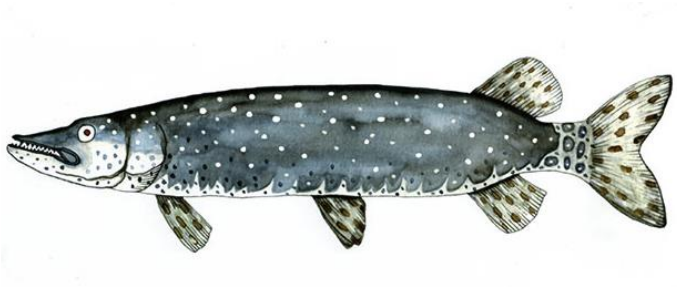
Formule du midi en semaine
(midi uniquement, du lundi au vendredi)
€ 21.50 : entrée et plat ou plat et dessert
€ 25.50 : entrée, plat et dessert
Voir ardoise
(sauf jours fériés)



Menu du Thoureil
€ 36.50
Hors d'œuvre au choix
***
Viande du jour
ou
Poisson du jour
ou
Plat végétarien
***
Dessert au choix

A partager pour l'apéritif
(To share with your apéritif)

Petits encornets frits au piment d'Espelette — € 11.50 (grand) € 7.50 (petit)
(Deep fried crispy squid, Espelette chili)

Chips d'artichauts, courges et betteraves, sel au romarin — € 7.50 (grand) € 4.50 (petit)
(Artichokes, beetroot and pumpkin crisp, rosemary salt)

Hors d'œuvres
(Starters)

Entrée du Jour – voir menu du jour
(Starter of the day -see day's specials)

Terrine du moment, pickles maison — € 8.50
(Home made terrine, pickles)

Anguille de Loire fumée, œuf mimosa — € 10.50
(Smoked Loire eel, mimosa egg)

Poissons
(Fish)

Anguille de Loire cuite au foin, pommes de terre bio, beurre à l'ail et au sarrasin grillé, persil — €29.50
(Loire eel cooked in hay, organic potatoes, garlic and toasted buckwheat butter)

Poisson du jour – voir menu du jour
(Fish of the day -see day's specials)

Plat végétarien
(Vegeterian dish)
Falafels au Quinoa d'Anjou, pleurotes aux épices, aïoli libanais, salade — €16.50
(Anjou quinoa falafels, oyster mushrooms, Lebanese garlic sauce, leaves)

A coté (V)
(Side dishes)

Frites maison — € 3.50
(House-made chips)
Cœur de laitue — € 3.50
(Lettuce heart)

Nos viandes grillées et rôties
(Roasted and grilled meats)

Viande du jour – voir menu du jour
(Meat of the day -see day's specials)

Le pied de cochon de la Maison Girardeau — € 19.50
Salade tiède de lentilles vertes
(Boned pig's trotter from Girardeau, warm green lentils salad)

Andouillette à la romaine de la maison Ferchaud — € 18.50
Frites maison et salade
(Grilled Andouillette from Ferchaud alla Romana, house-made chips, salad)

Entrecôte maturée grillée, — € 29.50
beurre marchand de vin, frites maison (env. 300 gr.)
(French matured rib-eye steak, marchand de vin butter, house-made chips)

Fromages et desserts
(Cheese and puddings)

Assiette de fromages et salade verte — € 7.50
Chèvre demi-affiné, L'Aube verte (AB), Grézillé ; fromages fermiers du moment

Crémet du Thoureil — € 8.00
Fromage blanc, crème fouettée, meringue, compote de fruits de saison
(Soft white cow's milk cheese, whipped cream, meringue, fruit compote)

Gâteau moelleux au chocolat Nicolas Berger — € 9.00
Praliné maison
(Soft chocolate cake, homemade praliné)

Coupe Colonel Angevin — € 8.00
Sorbet citron, zest d'orange, Cointreau
(Lemon sorbet, orange zest, Cointreau liqueur)

Glaces (vanille, noix de coco, chocolat, pistache)
Ice cream: vanilla, coconut, chocolate, pistachio)

Sorbets (cassis, citron, poire, framboise, fraise)
(Sorbet: blackcurrant, lemon, pear, raspberry)

1 boule € 2.50 ; 2 boules € 4.50 ; 3 boules € 6.00

Merci d'informer votre serveur en cas d'allergie.
Prix net TVA à 20% & 10%, service compris

Nos fournisseurs locaux :
Légumes bio : Le pas-sage obligé, Longué
Champignons bio : Selim, Saumur
Anguille de Loire : Jérôme Monfray, Montjean sur Loire
Fromage blanc : Douceur angevine, Longué
Chèvre et veau bio : L'Aube verte, Grézillé
Porc et agneau bio : ferme de Montbenault, Valanjou
Pomme et poires bio : Les vergers de St Jean, St Rémy la Varenne
Pomme de terre bio : Les Jardins de Trezan, Trèves
Farine bio : Le Moulin de Sarré