

Formule midi semaine

(midi uniquement, du lundi au vendredi)

€ 19.50 : Entrée et plat ou plat et dessert

€ 23.50 : Entrée, plat et dessert

Voir ardoise

(sauf jours fériés)



LA ROUTE DU SEL

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

Petits encornets frits au piment d'Espelette € 11.50 (grand) € 6.50 (petit)
(Deep fried crispy squid, Espelette chili)

Chips de courgette et artichauts, sel au romarin € 7.50 (grand) € 4.50 (petit)
(zucchini and artichokes crisps, rosemary salt)

Hors d'œuvres

Anguille de Loire fumée, œuf mollet, Raifort, crème fraîche € 10.50
(Smoked Loire eel, not quite soft-boiled egg, horseradish, fresh cream)

Terrine du moment € 8.50
(Homemade Terrine)

Végétarien

Champignons de Selim Bio cru, verjus, huile d'olive, Chèvre frais bio, salade, graines € 8.50
Selim's organic raw mushroom salad, fresh organic mushroom, salad, seeds

Quinoa d'Anjou et curry de légumes bio € 12.50
(Anjou Quinoa, herbs, organic vegetable curry, coconut milk, coriander, chilli)

Viandes françaises, légumes bio de Longué, Le Pas-sage obligé
Épices, les Saveurs du Cachemire
Merci d'informer votre serveur en cas d'allergie
Prix net TVA à 20% & 10%, service compris
VENTE à EMPORTER -15%

Menu du Thoureil

€ 34.50

Hors d'œuvre au choix

Poisson du jour

Ou

Viande du jour

Ou

Plat végétarien

Fromages fermiers

Dessert au choix

Poissons

Poisson du jour - voir l'ardoise

L'Anguille de Loire AU CHOIX : €27.50

En friture, sauce tartare pimentée et salade

Cuite au foin : Mi rôtie-mi fumée, purée de pomme de terre et beurre persillé

Viandes grillées et rôties

Viande du jour - voir ardoise

Pied de cochon de la Maison Girardeau € 18.50
Salade tiède de lentilles vertes du Puy
(Boned pig's trotter from Girardeau, Green lentils salad)

Entrecôte Rouge des Prés grillée (env. 350g.) € 27.50
Beurre Maître d'hôtel, frites maison
(French matured rib-eye steak garlic and parsley butter, home fries)

A côté (V)

Frites maison, *(Home fries)* € 3.50

Cœur de laitue *(Lettuce heart)* € 3.50

Fromages et desserts

Fromages fermiers et salade verte €7.50
Chèvre bio, Grésillé
Tomme de vache, Longué

Crémets du Thoureil € 8.00
Fromage blanc, crème fouettée, meringue, Compote
Compote de fruits de saison
Soft, white cow's milk cheese, whipped cream, meringue,

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

Gâteau Saumurois, griottes, triple sec € 8.00
Sablé, crème pâtissière orange et triple sec, griottes
(Shortcrust pastry, lemon and triple sec pastry cream, Morello cherries)

Dessert du jour
Dessert of the day

Glaces

(Vanille, noix de coco, chocolat, pistache, café)
(Ice cream: vanilla, coconut, chocolate, pistachio, coffee)

Sorbets

(Cassis, citron, poire, framboise)
(Sorbet: blackcurrant, lemon, pear, raspberry)

1 boule € 2.50 2 boules € 4.50 3 boules € 6.50



Toue Cabanée €6.50
(Vin pétillant, Triple Sec de Combier, sirops de pomme verte et gingembre, zeste de citron, glaçons)

Thoureil Gimlet €8.00
(Gin méridor Combier, citron vert, limonade, menthe fraîche, glaçons)

Apérol Spritz €7.00
(Aperol, vin pétillant, eau pétillante, tranche d'orange, glaçons)

Américano €8.00
(Campari, Martini Rosso, eau pétillante, tranche d'orange, glaçons)

Chantaco, sans alcool €6.00
(Jus d'orange et de pomme, sirop de grenadine, eau pétillante, tranche d'orange, glaçons)

Les Kirs

Kir Tranquille (12,5cl.) €4.50

Kir Pétillant (12,5cl.) €5.50
(Cassis d'Anjou, Pêche, Framboise, Mûre, Fleur de Sureau)

Les Apéritifs

Soupe Angevine €5.50
(Vin pétillant, Soupe Angevine Combier)

Guignolet d'Angers Giffard (5cl.) €4.50

Martini Rosso ou Bianco (5cl.) €4.50

Suze (5cl.) €4.50

Gin Méridor, Combier, Saumur, (5cl.) €6.50

Gin, Origin 49, La Piautre (AB), (5cl.) €8.50

Pastis d'antan Combier Saumur (2,5cl.) €4.00