

## Les Apéritifs

Kir « cassis, pêche, mûre, abricot » au chardonnay 14 cl.....	3,00 €
Kir pétillant à la Méthode Traditionnelle (cassis, pêche, mûre, curaçao) 14 cl....	3,50 €
Coupe de Crémant de Loire Château d'Avrillé 14 cl.....	4,00 €
Coupe de champagne Brut 1 <sup>er</sup> Cru 14 cl .....	7,50 €
Cocktail Caraïbes (jus de goyave, jus d'ananas, rhum blanc, sirop de coco)..	3,80 €
<b>Apérol Halloween</b> (Apérol Italien, sirop d'orange, Perrier et Crémant).....	<b>5,00 €</b>
Véritable Mojito (Rhum blanc, citron vert, Perrier, menthe fraîche) .....	6,90 €
Verre de Viognier « blanc fruité » 15 cl .....	3,00 €
Verre de Vin d'Anjou moelleux « Biotteau » 15 cl .....	3,50 €
Apéritif régional Pommeau 4 cl.....	3,00 €
Porto, Suze, Cinzano blanc et rouge 4 cl .....	3,00 €
Américano Maison 5 cl.....	5,00 €
Ricard 2 cl, Pastis 2cl, .....	3,00 €
Baby 2 cl .....	3,00 €
Whisky 4 cl .....	5,50 €
Whisky « Bourbon Scarface » 2 cl.....	3,50 €
Whisky « Bourbon Scarface » 4 cl.....	6,00 €

## Les Apéritifs sans alcool

Le Clubber Colada .....	3,00 €
Le Mojito sans alcool.....	3,50 €
Cocktail Tahiti (orange, ananas, multi fruits et sirop de fraise).....	3,00 €
Pacific (apéritif anisé).....	2,70 €
Jus de fruits Jocker (orange, pamplemousse, abricot, ananas, tomate).....	3,00 €

**Menu unique pour la Toussaint 27,50 € TTC**

**Menu avec Accord Mets et Vins 35,00 € TTC**

1 Verre de Savennière blanc OU Coteaux de l'Aubance

1 Verre de Chinon Rouge 2015

1 Verre de Crémant de Loire Rosé

*Corolle de crème de Potimarrons aux éclats de châtaignes*

★

*Foie gras frais maison, quenelle d'oignons caramélisés  
et son bâtard de campagne aux raisins moelleux*

OU

*Filet de Dorade cuit sur peau, tatin d'endives braisées, beurre rouge*

★

*Médailлон de Paleron de veau confit 7 heures, saveur Forestière*

OU

*Filet de Canard Mayennais mariné abricots romarin*

OU

*Filet de Dorade cuit sur peau, tatin d'endives braisées, beurre rouge*

★

*Accompagnement de saison*

★

Option + 3,50 € :

*Mini planche de fromages affinés sur mesclun*

OU

*Tartine de Vieux Pané sur confit de cerises noires et mesclun*

*Tarte Fine aux pommes tiède et sa glace caramel beurre salé*

OU

*Dôme chocolat cœur Crème brûlée vanille, crumble sablé*

*Bon Appétit*