

BIENVENUE DANS VOTRE RESTAURANT



Nous vous accueillons dans un cadre
chaleureux et élégant entièrement
repensé et redessiné.
(Merci à la mairie de Boismé pour les travaux)

Nous vous y proposons
une cuisine gourmande et diversifiée
préparée sur place,
à base de produits frais et de saison.

En cas d'allergies alimentaires,
n'hésitez pas à nous en faire part
lors de votre commande
pour que nous puissions adapter
au mieux notre proposition.

Prix net - Service compris - 01/2025

Formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23€

Entrée + Plat + Dessert 28€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 31€

Entrées

**Cannelloni de bœuf séché au chèvre frais,
betterave et crudités**

**Tartare de crevettes aux agrumes,
vinaigrette au citron vert**

Quenelle de foie de volaille, condiments et toast grillé

Crumble d'escargots en persillades

Tout les plats sont préparés à base de produits frais et fait maison

Viandes

Râble de lapin, farce fine aux champignons,
demi-glace à l'estragon, pressé de légumes d'automne

Ballotin de bœuf, sauce à l'échalote confite,
crapiau de pommes de terre, tomate cerise caramélisé

Faux-filet (environ 200g)
légumes du moment ou frites

Brochette de bœuf de « la ferme des belles robes de Boismé »
fumé au foin, crème de maïs,
légumes du moment ou frites
(supplément 5€)

Poissons

Dos de cabillaud skrei brulé, crème d'asperges,
farandole de légumes vert

Filet de truite rôti, sauce vin jaune, mariage salé-sucré
« poireaux-pamplemousse »

Tout les plats sont préparés à base de produits frais et fait maison

Dessert

Le tout chocolat
(biscuit chocolat, craquant au chocolat, mousse chocolat)

Profiteroles vanille, sauce caramel

Baba au rhum, sorbet citron vert

Pavlova aux fruits exotiques

Café Gourmand
(supplément 3€)

Tout les plats sont préparés à base de produits frais et fait maison

Bienvenue dans votre restaurant



En cas d'allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire
part lors de votre commande pour que nous puissions
adapter au mieux notre proposition.

Prix net – Service compris – 01/2025

BOISSONS

Apéritif

Vodka Absolut Blue 4cl (40%)	5.00€
<i>Avec sirop ou jus de fruit</i>	
Ricard 2cl (45%)	2.50€
Whisky coca Cutty Sark 4cl (40%)	5.00€
Rhum 4 cl avec sirop ou jus de fruit (37.5%)	
Havana Club especial Ambré	5.00€
Havana Club Ron blanc	5.00€
Gin Tonic Bombay Sapphire 4cl (40%)	4.80€
Jet 27 6cl (17.9%)	4.20€
Tequila Olmeca 4cl (35%)	4.20€
<i>Avec sirop ou jus de fruit</i>	
Malibu coco 6cl (18%)	4.00€
<i>Avec sirop ou jus de fruit</i>	
Martini 6cl (14.4%)	3.80€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Pineau Gaultret 8cl (18%)	3.80€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Porto Cruz 8cl (18%)	3.50€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Kir Vigne Antique Sauvignon 12cl	3.00€
<i>Cassis, Griotte, Pêche, Framboise, Mûre</i>	
Kir pétillant Saint Charles du Roy Brut 12cl	4.00€
<i>Cassis, Griotte, Pêche, Framboise, Mûre</i>	
Verre de vin blanc ou rosé 8 cl	1.40€
Coupe de champagne 8cl	6.50€
<i>Champagne Bauchet Cuvée Damien Brut</i>	
<i>AOP Champagne</i>	

A grignoter ensemble.... ou pas

Planche apéritive 7.00€

Maxi Planche 13.00€



BOISSONS

Soft

Orangina 25cl	2.70€
Coca 33 cl	2.70€
Limonade « <i>Furie douce</i> » 25 cl	2.70€
Diabolo 25cl	2.50€
Fuze tea pêche 25cl	2.60€
Oasis tropical 25 cl	2.70€
Perrier 33cl	2.50€
Sirop Tesseire 25cl	2.00€
<i>Cassis, Fraise, Framboise, Citron, Grenadine, Jucci, Cerise Menthe verte, Orgeat, Pêche, Kiwi, Anis, Pomme d'amour</i>	
Jus de fruit Granini 25cl	3.00€
<i>Ananas, Abricot, Fraise</i>	
Jus de pomme	2.70€
<i>« Les Vergers du Pré » à Clessé 25cl</i>	

Bières

Pression	12.5cl	25.cl	50cl
Coq Hardi (5.7%)	1.60€	3.00€	5.60€
Tongerlo (6%)	1.90€	3.40€	6.20€

Bouteille

Desperados 33 cl (5.9%)	4.50€
Furie douce « blanche framboise » (4%)	4.00€
La Gabarde (IPA, Ambré)	4.00€

Sans alcool (0.0%)

Desperados Virgin 33cl	3.50€
Jupiler 25cl	3.30€

BOISSONS

Cocktails

Avec alcool

Bora Bora 7.80€

*Rhum blanc, jus d'ananas, sirop de fruit de la passion,
sirop de grenadine, jus de citron*

Tequila Sun Rise 7.80€

*Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine,
rondelle d'orange*

Mojito 7.80€

*Rhum brun, eau gazeuse, jus de citron vert,
Sucre de canne, menthe fraiche*

Margarita 7.80€

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

Sans alcool

Virgin Bora Bora 6.00€

*Jus d'ananas, sirop de fruit de la passion,
sirop de grenadine, jus de citron*

Virgin Mojito 6.00€

Eau gazeuse, jus de citron vert, menthe fraiche

Le Nouvel Air 6.00€

*Jus d'ananas, jus d'orange, limonade, jus de citron,
sirop de framboise, sirop de cassis*

Digestifs

Cognac 4cl <i>Gautret vs Classic</i> (40%)	6.00€
Armagnac 4cl (40%)	6.00€
Rhum Don Papa 4cl (40%)	7.00€
Cointreau 4cl (40%)	4.80€
Calvados Beaujour 4cl (40%)	3.50€
Eau de vie <i>Poire Williams Vedrenne</i> (40%)	4.70€
Fine Donjon 4cl (40%)	4.50€
Menthe Pastille 5cl (24%)	4.30€
Bailey Irish Cream 5cl (17%)	4.30€
Whisky 4 cl (40%)	
Jameson	5.00€
Jack Daniel's	6.50€
Cardhu <i>pur Malt 12ans</i>	9.00€

Eaux

	50cl	1l
Evian	2.80€	4.00€
San Pellegrino	3.00€	4.20€
Perrier fines bulles	2.90€	4.10€

Boissons chaudes

Thé	2.50€
Café	1.30€
Café long	1.60€
Café crème	1.50€
Décaféiné	1.40€
Chocolat	3.00€



VIN ROUGE

Domaine de la Berthète

AOP Côte du Rhône

Verre 10cl	2.60€
Verre 14cl	3.40€
Bouteille 75cl	16.60€

Château de Rosnay

AOP Mareuil – Fief Vendéen

Verre 10cl	3.00€
Verre 14cl	4.10€
Bouteille 75cl	20.00€

Domaine des Valettes

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

Verre 10cl	3.50€
Verre 14cl	4.80€
Bouteille 75cl	23.00 €

Domaine de la Commanderie

AOP Chinon – Cuvée Médiévale

Verre 10cl	3.10 €
Verre 14cl	4.30€
Bouteille 75cl	20.60€

Château les Eyquems

AOP Côte de Bourg – Bordeaux

Verre 10cl	3.00€
Verre 14cl	4.10€
Bouteille 75cl	20.00€

VIN BLANC

Domaine de la Grange sur lie

*AOP Muscadet Sèvre et Maine
(Vignoble Nantais)*

Verre 10cl	2.10€
Verre 14cl	2.80€
Bouteille 75cl	14.40€

Valentinois

AOP Bourgogne Aligoté

Verre 10cl	3.60€
Verre 14cl	4.90€
Bouteille 75cl	24.30€

Vigne Antique Sauvignon

IGP Pays d'Oc

Verre 10cl	2.10€
Verre 14cl	2.80€
Bouteille 75cl	14.40 €

Domaine de Joy-Saint André

IGP Côte de Gascogne

Verre 10cl	3.20€
Verre 14cl	4.50€
Bouteille 75cl	22.10€

VIN ROSE

Clin d'œil

AOP Cabernet d'Anjou

Verre 10cl	2.40€
Verre 14cl	3.50€
Bouteille 75cl	16.60€

Vigne Antique Cinsault

IGP Pays d'Oc

Verre 10cl	2.10 €
Verre 14cl	2.80€
Bouteille 75cl	14.40€

MOUSSEUX CHAMPAGNE

Saint Charles de Roy Brut

Mousseux blanc de blanc

Verre 12cl	3.60€
Bouteille 75cl	13.50€

Domaine de Nerleux

La Folie des Loups Blanc

AOP Crémant de Loire

Verre 12cl	4.70€
Bouteille 75cl	28.00€

Bauchet Cuvée Damien Brut

AOP Champagne

Verre 8cl	6.50€
Bouteille 75cl	55.00€