



Vous souhaite

La Bienvenue

Restaurant ouvert et dirigé depuis 1993 par Laurent GILBERT,

Assisté de son chef de cuisine, Florent DURAND

Et de l'ensemble de son équipe.

« *Enfant du pays, je porte en moi la fierté de nos produits locaux, incarnés à travers leur qualité et un savoir-faire. Mon souhait est de les partager avec vous, à travers les mets et les vins que vous dégusterez dans mon restaurant* ».

Laurent GILBERT

Fruits et légumes	- Le Grand Jardin – Vallet –	 bio
Pain	- Boulangerie Corbeille à Pains & Les Saveurs mon Moulin – Clisson	
Canard & foie gras	- Joël Guérin – Chavagnes en Paillers	
Fromage de chèvre	- Scea La Galaxie – Le Loroux-Bottereau	
Oeufs	- Gaec de l'Eau Vive – St-Hilaire de Clisson	
Champignons	- Spiru Champi et Cie – St-Georges de Montaigu	
Fromage	- Fromagerie Loret – Marché de Clisson	
Lapin	- Scea Legilap – Treize Septiers	
Volaille	- Christian Delavaud – Cugand	
Bœuf	- Ferme de l'Horizon – Le Landreau	
Glaces	- Atelier de Laurence – Clisson	
Vins	- Domaine Luneau-Papin – Le Landreau –	 bio
	- Domaine Fred Lailier – Gorges –	 bio
	- Domaine Martin–Luneau – Gorges	
	- Domaine de La Ganolière – Gorges	
	- Domaine de l'Épinay – Paquereau – Clisson	 bio
	- Domaine Ménard-Gaborit – Monnières	

*Notre restaurant s'inscrit dans la démarche du « Fait maison », définie ainsi par la profession :
« Les plats faits maison sont élaborés sur place, à base de produits bruts ».*



Notre carte est modifiée régulièrement, et s'élabore en fonction des produits de saison

Côté carte...

En guise d'introduction

Patchwork de Carottes	7.50 €
<i>Crème de Carottes, gel de carottes au poivre vanillé, Carottes à l'orange, pesto de fanes de carottes.</i>	
Saint Jacques Marinées, Truite fumée au foin	8.70 €
<i>Sponge cake à la Blette, pesto de fanes.</i>	
Surprise de ratatouille (végétarien)	7.50 €
<i>Crèmeux de courgettes, chou-fleur brûlé, aubergine fumée et rôtie...</i>	

Invitation à poursuivre...

Tataki de Bœuf	19.80 €
<i>Marinade soja-gingembre, légumes de saison.</i>	
Tataki de Thon Rouge Albacore	22.00 €
<i>Gel au yuzu, noix de coco, légumes de saison.</i>	
Pavé de Selle d'agneau	21.60 €
<i>Infusé au Romarin, asperges vertes, courgettes rôties, Mousseline de chou fleur.</i>	
Turbot Sauvage snacké	25.00 €
<i>Mousseline chou-fleur, écume de feuilles d'huitres, légumes de saison.</i>	

Pourquoi pas un petit plaisir...

Douceur tropicale	7.90 €
<i>Croustillant noix de pécan, mousse chocolat, gelée mangue/passion</i>	
Gourmandise Acidulée	7.90 €
<i>Cake imbibé de citron, gel de citron, citron caviar et citron combawa.</i>	
L'illusion de Jean-Baptiste	7.90 €
<i>Gel abricot, ganache abricot-chocolat blanc, croustillant de riz Soufflé au zéphyr caramel, tartare abricots.</i>	
Suggestion de Dessert du Moment	6.00 €
Assiette de fromages affinés (trois familles de fromage)	8.30 €

Plaisir des Sens

33.90 €

Choix des entrées
En guise d'introduction

Choix des plats
Invitation à poursuivre
(Turbo supplément : 3.00 euros)

Choix des desserts
Pourquoi pas un petit plaisir....

Formule dégustation

17.80 € sur place

14.90 € à emporter

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

(sauf jours fériés)

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

Ce menu est élaboré essentiellement à partir de produits frais,
et pour une quantité limitée.

Menu enfant

12.00 €

Poisson frais selon arrivage

Ou

Suggestion de plat du Chef

Dessert au choix

Côté boissons...

Apéritifs

Jus de raisin pétillant (sans alcool) 3.80 €
12 cl

Cocktail de fruits (sans alcool) 4.50 €
26 cl

Cocktail maison 5.00 €
12 cl

Planteur antillais maison 5.00 €
15 cl

Kir breton 4.50 €
10 cl

Kir nantais 4.90 €
12 cl

Kir pétillant 5.00 €
12 cl

Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, cerise
Porto, Martini blanc et rouge, Suze 4.50 €
4 cl

Ricard 4.50 €
2 cl

Whisky 6.00 €
Aberlour - 10 ans d'âge

5 cl

Eaux

Vittel, Badoit, San Pellegrino 4.20 €
100 cl

Vitel, Badoit 3.10 €
50 cl

Boissons chaudes

Café Nespresso 2.50 €

Thé ou infusion 2.50 €

Grand café (double café) 4.00 €

Café crème 2.90 €

Bières

Korlène ambrée - 33 cl (bio) 5.00 €

Mélusine - blonde artisanale - 33 cl 5.00 €

Guinness - 50 cl 6.50 €

Cidre Val de rance (brut) - Côtes d'Armor
18 cl 3.40 €

50 cl 6.20 €

75 cl 8.00 €

Digestifs

Cognac, cognac aux amandes - Fine Donjon - 2 cl
4.80 €

Poire Aigüebelle (liqueur)
Recette des moines de la Drôme provençale 2
cl 4.80 €

Baileys, Cointreau, Calvados, Peppermint
Get 31, Get 27 2 cl 4.80 €

Rhum Matusalem - 23 ans d'âge -
Rhum extra-vieux haut de gamme, issu d'une solera.
Notes de bois, noisettes, amandes grillées 2.5 cl
9.00 €

Champagnes et vins mousseux

Méthode traditionnelle
vin mousseux de qualité (VMQ) 75
cl 21.00 €
12 cl 5.00 €

Maison Billecard-Salmon (brut)
75 cl 45.00 € la
coupe de 12 cl 11.00 €

Jus de fruits, sodas, etc...

Orange, pamplemousse, abricot, pomme
25 cl 3.90 €

Orangina 25 cl 3.90 €

Coca-cola, Perrier 33 CL 3.90 €

Limonade et diabolos 26 cl 2.70 €

Sirop à l'eau 26 cl 2.00 €

Menthe, citron, grenadine, fraise, cassis



Balade dans les vignes...

Vins blancs sec

<u>Notre région</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>Millésime</u>
I.G.P. Val de Loire « Pinot gris » (demi-sec) Domaine de l'Épinay – Clisson bio 	11.80 €	18.00 €	2018
I.G.P. Val de Loire – Chardonnay Domaine du Moulin Camus – Vallet-	11.80 €	18.00 €	2018
Aoc Muscadet Sèvre et Maine sur lie "La Gano" Domaine de la Ganolière – Gorges		18.00 €	2017
Aoc Clisson Cru Communal "Clisson" Domaine Martin-Luneau	14.00 €	21.00 €	2015
Aoc Gorges Cru Communal "Gorges" Domaine de la Ganolière – Christophe Boucher	14.00 €	21.00 €	2015
Aoc Gorges Cru Communal "Gorges" Domaine Bregeon – Fred Lailler bio 		26.00 €	2014
Aoc "Goulaine" Cru Communal "Goulaine" Cuvée Excelsior – Clos des Noelles – Domaine Luneau – Papin bio 		29.00 €	2015
<u>Région Val de Loire</u>			
Aoc Cour-Cheverny Le Petit Chambord	18.70 €	28.00 €	2018
Aoc Saumur Domaine Des Guyons – Cuvée Vent du Nord		26.50 €	2017
Aoc Reuilly Domaine De Seresnes- Cuvée Les Saints		29.50 €	2018
<u>Région Côtes du Rhône/Languedoc-Roussillon-</u>			
IGP Pays d'Oc Viognier – Serre de Guéry – "Cuvée l'Intelligence" Médaille d'or – vin Languedoc-Roussillon		19.80 €	2018
Aoc Saint Chinian – Terrasse de Gabrielle –		26.50 €	2018
Aop Corbières – Château Caraguilhes – bio 	18.70 €	28.00 €	2018

Vins blancs sec (suite)

	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>Millésime</u>
<i><u>Région Bourgogne</u></i>			
Aoc Bourgogne Tonnerre – Chevalier d'Éon	19.00 €	28.50 €	2017
Aoc Viré Clessé – Domaine Gondard Perrin	-	35.00 €	2015
Aoc Macon Villages – Domaine Alexis Pollier	-	35.00 €	2017

Vins blancs moelleux

Aoc Coteaux de l'Aubance - Domaine des Rochelles - Jean-Yves Lebreton	bio 	-	26.00 €	2018
IGP Côtes de Gascogne (Gros Manseng) Domaine Maubet		-	21.00 €	2018

Vins Rosé

VDF «Domaine Valjulius	bio 	16.00€	24.00 €	2019
Aop Côtes de Provence – Tour Saint Honoré –	bio 		32.00 €	2018
Aoc Saumur Rosé «Domaine des Nerleux»	bio 	16.00€	24.00 €	2018
I.G.P. Coteaux Aix en Provence – Domaine d'Éole	bio 		32.00 €	2018

Vins Rouges

		50 cl	75 cl	Millésime
<u>Région Val de Loire</u>				
Vin de Pays du Val de Loire "Froggy Red" (Gamay rouge). Domaine Papin-Luneau Pierre - Landreau-	bio 	16.00 €	24.00 €	2017
Aoc Chinon « Les Graves » Domaine Fabrice Gasnier	bio 	-	24.00 €	2018
Aoc Bourgueil - Bertrand & Vincent Marchesseau-	bio 	16.20 €	25.00 €	2018
Aoc Anjou Village Brissac « La Croix de Mission » - J.Y. Lebreton	bio 	-	32.00 €	2017
<u>Région du Sud Ouest</u>				
Aoc Madiran Domaine Labranche Laffont	bio 		26.00 €	2016
Aoc Cahors - Château du Cèdre -	bio 	-	29.00 €	2016
Aoc Pécharmant Domaine Dubard -			29.00 €	2017
<u>Région Languedoc / Roussillon</u>				
A.o.c. Saint Chinian -Chateau La Dournie	bio 	14.00€	21.00 €	2017
A.o.c. Faugères Domaine Cazalet St Antonin	bio 		32.00 €	2017
A.o.c. Faugères Les Jardins	bio 	16.20 €	25.00 €	2018
A.o.c. Cotes de Roussillon Villages - Domaine des Soulanes	bio 	-	31.00 €	2017
Aop Maury - Moelleux-		-	21.00 €	2018
Vin doux naturel « Domaine des Vignerons de Maury »				

Vin Rouge (suite)

		50 cl	75 cl	Millésime
<u>Région Côtes du Rhône</u>				
A.o.c. Costières de Nîmes - Château Montfrin	bio 	16.00€	24.00 €	2017
Aoc Beaumes de Venise Domaine des Garances	bio 	-	24.50 €	2017
Aoc Crozes Hermitage Domaine Darnaud	bio 	-	38.90 €	2018
Aoc Gigondas Domaine de la Bouissiere		-	41.00 €	2016
<u>Région Beaujolais</u>				
Aoc Chiroubles Domaine des Marrans		-	37.00 €	2015
<u>Région Bordeaux</u>				
Aoc Bordeaux		14.00 €	22.00 €	2016
Château Nardique la Gravière				
Aoc Cotes de Francs		14.00 €	22.00 €	2016
Château Nardou				
Aoc Cotes de Bourg			29.00 €	2016
Domaine Guibonnet				
Aoc Montagne Saint Emilion Médaille argent Paris			31.00 €	2011
Château Treytins				
Aoc Médoc - Château Lalandotte			31.00 €	2012
Aoc Lalande De Pomerol Château Garraud			46.00 €	2010
Aoc St Emilion Grand Cru	bio 		46.00 €	2015
Château D'Arcole		Magnum	90.00 €	2015

Envie d'un verre de vin blanc

Aoc Côteaux de l'Aubance	moelleux	bio 	12 d	4.50 €
IGP Côtes de Gascogne	moelleux		12 d	4.50 €
I.G.P. Val de Loire « Pinot Gris » Paquereau-Clisson		bio 	12 d	4.50 €
Aoc Corbières blanc Château		bio 	12 d	4.50 €
IGP Chardonnay Huteau-Boulangier			12 d	4.50 €
Aoc Gorges-Boucher Brigitte & Christophe			12 d	4.50 €
Aoc Clisson-Martin-Luneau			12 d	4.50 €
Aoc Bourgogne Tonnerre - Chevalier d'Eon			12 d	4.50 €
IGP Pays d'Oc Viognier - Serre de Guéry			12 d	4.50 €

Envie d'un verre de vin rosé

Vdf Valjulius - Domaine Sarda		bio 	12 d	4.50 €
-------------------------------	--	--	------	--------

Envie d'un verre de vin rouge

IGP - Val de Loire Gamay - Luneau Papin- <i>Froggy Red</i>		bio 	12 d	4.50 €
Aoc Bourgueil		bio 	12 d	4.50 €
Aoc Bordeaux - Château Nardique la Gravière			12 d	4.50 €
A.o.c. Costières de Nîmes - Château Montfrin		bio 	12 d	4.50 €
A.o.c. Faugères - Les Jardins		bio 	12 d	4.50 €
Aoc Saint Chinian - Château La Dournie			12 d	4.50 €
Aoc Maury - Vignerons de Maury - <u>Moelleux</u>			12 d	4.50 €