



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	- Ferme de la Pierrière - Saint Laurent s/Sèvre	
Fromage de chèvre	- Scea La Galaxie - Le Loroux-Bottereau	
Fromages	- Nathalie Loret - Marché de Clisson	
Œufs	- 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	
Poisson de Loire	- Arnaud Gueret - Ancenis	
Vins	- Domaine Luneau-Papin - Le Landreau -	 bio
	- Domaine Vincent & Stéphane Perraud - Clisson	 bio
	- Domaine Fred Lailier - Gorges -	 bio
	- Domaine Martin-Luneau - Gorges	
	- Domaine de La Ganolière - Gorges	
	- Domaine de l'Épinay - Paquereau - Clisson	 bio

*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*

# Coté Carte.....

## En guise d'introduction

- Trio du Sud** 8.70 €  
Melon Porto Hibiscus, financier vert et crémeux à l'ail noir.
- Le Bœuf Tout Simplement** 8.70 €  
*Carpaccio de bœuf, crème de parmesan, pickles d'haricots verts et d'oignons Rouges, pignons de pins et gel de carotte.*
- Le Maquereau Tout en Douceur** 8.70 €  
*Maquereau confit, crème de raifort et huile d'aneth.*

## Invitation à poursuivre...

- Risotto Spelta (sans gluten)** 18.90 €  
Risotto de Petit Epeautre aux légumes et champignons (Veggie).
- Inspiration Salade César** 22.00 €  
Suprême de Poulet cuit à basse température, croûtons à l'ail, Sucrines, tomates confites, parmesan.
- Ris de Veau en deux façons** 25.00 €  
Jus de viande au beurre infusé au foin, bisque de crevettes, langoustines Snackées, radis poêlés, pickles de radis noirs et gel de poivrons.
- Partie de Pêche (de Loire ou de Mer selon arrivage)** 25.00 €  
En ballottine dans une feuille de Nori, aubergines rôties, salicornes, Mousseline de patate douce et son émulsion au thé Gyokaro.

## Pourquoi pas un petit plaisir...

- Baba au Rhum couleur Agrumes** 8.90 €  
Baba au Pamplemousse, guimauve au citron noir, mousse pamplemousse, Accompagné de son cocktail pamplemousse Ginger beer.
- Parfums de Provence** 8.90 €  
Pêche pochée au thé blanche Fanny, croustillant au riz soufflé, émulsion Amaretto.
- Mi-Cuit version Pinotte** 8.90 €  
Mi-cuit praliné -cacaahuètes, pétales de chocolat, tartare d'abricots, mousse d'abricots.
- Assiette de fromages affinés** (trois/quatre familles de fromage) 8.90 €  
Fromagerie Loret marché de Clisson.

# Côté Menus....

## Plaisir des Sens

35.00 €

Choix des entrées  
En guise d'introduction

---

Choix des plats  
Invitation à poursuivre

---

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

# Formule dégustation

19.80 € sur place

15.90 € 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

Cocktail de fruits (sans alcool) 26cl 6.00 €

Cocktail maison 12cl 7.00 €

Planteur antillais maison 15 cl 7.00 €

Spritz 15cl 7.00 €

Kir nantais 12cl 5.00 €

Kir pétillant 12cl 5.50 €

Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, cerise

Porto, Martini blanc et rouge, Suze 5.00 €

4 cl

Ricard 5.00 €

2 cl

Whisky 6.90 €

Aberlour - 10 ans d'âge 5 cl

## Champagnes et vins mousseux

### Méthode traditionnelle

vin mousseux de qualité (VMQ) 75 cl 21.00 €

la coupe de 12 cl 5.00 €

Maison Billecart-Salmon (brut)

75 cl 49.00 €

la coupe de 12 cl 11.00 €

## Eaux

Vittel, Badoit, San Pellegrino 4.50 €

100 cl

Vitel, Badoit 3.30 €

50 cl

## Boissons chaudes

Café Nespresso 2.60 €

Thé ou infusion 2.60 €

Grand café (double café) 4.20 €

Café crème 3.20 €

## Bières

Korlène ambrée - 33 cl (bio) 5.20 €

Mélusine - blonde artisanale - 33 cl 5.20 €

Guinness - 50 cl 7.00 €

## Digestifs

Cognac, cognac aux amandes - Fine Donjon - 2cl

5.00 €

Poire Aiguebelle (liqueur)

Recette des moines de la Drôme provençale 2 cl

5.00 €

Baileys, Cointreau, Calvados, Peppermint

Get 31, Get 27 2 cl 5.00 €

Rhum Matusalem - 23 ans d'âge - 2.5 cl. 9.00 €

Rhum extra-vieux haut de gamme, issu d'une solera.

Notes de bois, noisettes, amandes grillées.

## 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 diabolo 26 cl 2.70 €

Sirop à l'eau 26 cl 2.00 €

Menthe, citron, grenadine, fraise, cassis



Balade dans les vignes...

# Vins blancs secs

<u>Notre région</u>	50 cl	75 cl	Millésime
I.G.P. Val de Loire « Pinot gris » (demi-sec) Domaine de l'Épinay - Clisson bio 	11.80 €	18.00 €	2019
I.G.P. Val de Loire - Chardonnay Domaine du Moulin Camus - Vallet-	11.80 €	18.00 €	2019
Aoc Muscadet Sèvre et Maine sur lie- "La Gano" Domaine de la Ganolière - Gorges		18.00 €	2018
Aoc Clisson Cru Communal Domaine Martin-Luneau	14.00 €	23.00 €	2016
Aoc Gorges Cru Communal Domaine de la Ganolière - Christophe Boucher	14.00 €	23.00 €	2015
Aoc Gorges Cru Communal Domaine Bregeon - Fred Lailler bio 		26.00 €	2014
Aoc "Goulaine" Cru Communal Cuvée Excelsior - Clos des Noelles - Domaine Luneau - Papin bio 		29.00 €	2016
<u>Région Val de Loire</u>			
I.G.P. Val de Loire - Chenin - J.Y. Lebreton bio 	13.50 €	22.00 €	2020
Aoc Touraine Chidaine		28.00 €	2019
Aoc Anjou Blanc Domaine la Tonnelle Bergerie bio 		28.00 €	2019
Aoc Quincy Tradition Commanderie		29.50 €	2019
Aoc Reuilly Domaine De Seresnes- Cuvée Les Saints		29.50 €	2019
<u>Région Côtes du Rhône/Languedoc-Roussillon</u>			
IGP Cevennes - Fresia - Mas D'Espagnet bio 	15.00 €	26.00 €	2020
<u>Région Beaujolais-</u>			
Aoc Beaujolais - Domaine de la Bèche - cuvée Alexis-	18.70 €	28.00 €	2019
<u>Région Bourgogne</u>			
Aoc Chitry - Olivier Morin - Cuvée Olympe -con 		45.00 €	2018
Aoc Viré Clessé - Domaine Gondard Perrin		35.00 €	2015

# Vins blancs moelleux

Aoc Coteaux de l'Aubance	bio 	-	29.00 €	2018
- Domaine des Rochelles - Jean-Yves Lebreton				
IGP Côtes de Gascogne (Gros Manseng)		-	27.00 €	2019
Domaine Maubet				

## Vins Rosés

		<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>Millésime</u>
I.G.P. Val de Loire - Vincent et Stéph Perraud- Clisson -	bio 	14.20 €	19.80 €	2020
I.G.P. du Gard - Domaine Foltodon-les Horts (Rhône) -	bio 		21.00 €	2020
Aoc Grignan les Adhémar - Domaine Serre des Vignes	bio 	17.00 €	25.00 €	2020
Aoc Corbières - Domaine Clos Canos		19.00 €	28.50 €	2019
Aop Côtes de Provence - Tour Saint Honoré -	bio 		32.00 €	2019

## Vins Rouges

<u>Région Val de Loire</u>		<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>Millésime</u>
IGP Val de Loire "Pinot Noir"	bio 	16.20 €	25.00 €	2019
Domaine Perraud - Clisson				
IGP Val de Loire "Pinot Noir" - Cognetterra Eguor	bio 		35.00 €	2016
Domaine Perraud - Clisson - élevé 24 mois en Jarre				
Aoc Chinon « Les Graves » Domaine Fabrice Gasnier	bio 	-	25.00 €	2019
Aoc Saumur Champigny - Domaine Lambert-	bio 	19.00 €	29.50 €	2019
Aoc Anjou Village Brissac	bio 	-	32.00 €	2017
« La Croix de Mission » - J.Y. Lebreton				

### Région du Sud Ouest

Aoc Madiran	Domaine Labranche Laffont	bio 	28.00 €	2017
Aoc Fronsac	Moulin Haut Villars		36.00 €	2015
Aoc Pécharmant	- Ancienne Cure - Jour de fruit	con 	37.00 €	2019

# Vins Rouges (suite)

<u>Région Languedoc / Roussillon</u>		50 cl	75 cl	Millésime	
Aoc Minervois	- Baroque la Rouviolle	16.20 €	25.00 €	2019	
A.o.c. Saint Chinian	- Château La Dournie	bio 	28.00 €	2017	
A.o.c. Fitou	- Château Augusta Nouvelles	bio 	29.90 €	2017	
Aoc Corbière	- La Baronne - cuvée les Lanes	bio 	35.00 €	2018	
Aop Maury	- Moelleux- Vin doux naturel « Domaine des Vignerons de Maury »		21.00 €	2018	
<u>Région Côtes du Rhône</u>					
Aoc Grignan les Adhémar	- Serre des Vignes- Les grands Plans-	bio 	19.50 €	29.00 €	2019
Aoc Beaumes de Venise	Domaine des Garances	bio 	-	28.00 €	2018
Aoc Ventoux-	Mas Oncle Ernest- Instant Présent	bio 	-	28.00 €	2019
Aoc Crozes Hermitage	Domaine Darnaud	bio 	-	38.90 €	2018
Aoc Gigondas	Domaine de la Bouissiere		-	46.00 €	2017
<u>Région Bordeaux</u>					
Aoc Bordeaux - Cuvée Tour de Biot		conversion bio 	18.20 €	27.00 €	2018
Aoc Montagne Saint Emilion			34.00 €	2011	
Château Treytins					
Aoc Lalande De Pomerol	Château Garraud		58.00 €	2010	
Aoc Saint Emilion - Grand Cru -	Château d'Arcole	bio 	58.00 €	2016	

## Envie d'un verre de vin blanc

Aoc Côteaux de l'Aubance- les Rochelles Lebreton-	moelleux	bio 	12 cl	5.50 €
IGP Côtes de Gascogne	moelleux		12 cl	5.50 €
I.G.P. Val de Loire « Pinot Gris » Paquereau- Clisson		bio 	12 cl	5.50 €
Aoc Beaujolais Blanc - Domaine de la Bèche		bio 	12 cl	5.50 €
I.G.P. Val de Loire « Chenin » Les Rochelles-Lebreton		bio 	12 cl	5.50 €
I.G.P. Cevennes - Freesia		bio 	12 cl	5.50 €
IGP Chardonnay Huteau -Boulangier			12 cl	5.50 €
Aoc Gorges- Boucher Brigitte & Christophe			12 cl	5.50 €
Aoc Clisson- Martin-Luneau			12 cl	5.50 €

## Envie d'un verre de vin rosé

I.G.P. Val de Loire - Vincent et Stéphane Perraud		bio 	12 cl	5.50 €
Aoc Corbières - Clos Canos		bio 	12 cl	5.50 €
Aoc Grignan Les Adhemar - Serre des Vignes		bio 	12 cl	5.50 €

## Envie d'un verre de vin rouge

IGP - Val de Loire - Pinot noir Clisson	-	bio 	12 cl	5.50 €
Aoc Saumur Champigny - Domaine Lambert		bio 	12 cl	5.50 €
Aoc Bordeaux - Tour de Biot-		bio 	12 cl	5.50 €
A.o.c. Minervois - Baroque la Rouviolle			12 cl	5.50 €
Aoc Grignan Les Adhemar - Serre des Vignes		bio 	12 cl	5.50 €
Aoc Saint Chinian - Château La Dournie			12 cl	5.50 €
Aoc Maury - Vignerons de Maury - <u>Moelleux</u>			12 cl	5.50 €