

Partage et convivialité

Ma philosophie : vous accueillir en boutique comme au restaurant, dans la simplicité, afin que chaque passage soit un bon et joli moment, humain et gustatif.



L'histoire

Le 28 mai 2012, je rentre de mon voyage en Nouvelle-Zélande, une année de rencontres, de simplicité et de convivialité, mais aussi de galères : la joie des voyages !!! Là bas, j'ai découvert une manière de faire le café, mais surtout, une philosophie de vie, qui depuis ne me quitte plus.

Sweet as Bro !

En juillet 2012, je flashe sur ce lieu...
Une petite boutique et 12 places assises...
Le 14 juillet 2015, l'aventure commence.

Depuis s'est créé un restaurant avec ses 2 salles et ses 40 places assises à l'intérieur ainsi que son jardin à l'arrière et ses 35 places. Mais également : une cave à vin avec 300 références ainsi qu'une épicerie fine pour les amateurs de bons produits...

Ma démarche

J'ai à cœur de vous proposer une cuisine sincère, à base de produits bruts, de saison, une bonne partie provenant de l'agriculture bio et logique.
Et cela, en appliquant cette même démarche sur l'ensemble des boissons servies dans notre épicerie fine ainsi que notre cave à vin.

Je souhaite offrir des conditions de travail les plus saines aux membres du personnel.

Et enfin, nous appliquons un tri de nos déchets compostables afin de les réutiliser pour de l'engrais, et les autres sont triés soigneusement.

Tout cela dans un but bien précis : réduire notre impact écologique au maximum et contribuer à la protection de notre planète afin de s'inscrire dans une démarche de développement durable à notre humble échelle.

Soyez les bienvenus



La raclette sur place

En provenance de la ferme Bonnivard en Savoie, notre fromage est **savoureux et onctueux**, pour un moment chaleureux au restaurant.

Assiette de raclette

19

Raclette nature ou fumée**, pommes de terre, salade verte, charcuterie** (env. 50g)

Avec l'appareil traditionnel

28

Uniquement sur réservation - Valable sur l'ensemble de la table.

Le midi, contactez-nous avant 11h30 et pour le soir avant 18h30.

Par personne

Raclette nature ou fumée** à volonté, pommes de terre, salade verte, charcuterie** (env. 100g)

**Disponibles à l'achat en boutique

Disponible le soir dès 18h.

Bol d'olives (env 100g)	4.9
Olives noires kalamata ou olives vertes farcies à l'ail	
Tartinable végétal local	6
Truite du Chef (env 60g) sarasson aux herbes	7
Trio de charcuterie (env 100g)	11
Trio de fromage (env 150g)	12
Mix charcuterie & fromage (env.200g) Trio de fromage du moment + trio de charcuterie	21

Certaines de nos entrées,
ainsi que nos fromages et
desserts sont idéaux à partager.

Jetez-y un œil !





Partagez un moment convivial à l'Ardoise

1 plat : 17€ - 2 plats : 24€
3 plats : 30€ - 4 plats : 35€

Entrées

Velouté de carotte et crème cannelle ✓

Œuf parfait, shitaké, maïs ✓

Toute l'actu



@L_ARDOISE_BRISSAC

Plats

Gnocchis Carbonara alla Romana *

Gnocchis Cacio e pepe * ✓
(parmesan et poivre)

Aile de raie, Fregola Sarda,
sauce façon meunière *

Pot au feu de l'Ardoise, espuma
de moutarde *

Petit +

Assiette de fromages

Desserts

Galet de Loire croustillant,
mangue et grenade

Ananas Pain de Sucre, moelleux
quatre épices, streusel, gelato yaourt

Entremet aux trois chocolats

Retrouvez en boutique
les charcuteries, sels, poivres,
vins et autres produits
que nous vous avons
servis durant votre repas.



Restaurant ouvert

Du mardi au vendredi,
midi et soir,
et le samedi midi

Bar à vin dès 18h.

Du mardi au vendredi

Privatisation

Pour vos repas privatisés,
n'hésitez pas à nous consulter.



* Option plat enfant à 12€

✓ Plat végétarien

Prix TTC - service compris



— Sirop, jus, et boissons pétillantes

Limonade locale pression*	(25cl)	4
Sterne & Mousse, Rochefort sur Loire (D'avril à septembre)	(33cl)	5.2
Limonades locales du moment* (33cl)		5.5
Sterne & Mousse, Rochefort sur Loire		
Kombuchas locaux* (33cl)		5.8
Penrose, Angers		
Jus de pomme* (20cl)		3.9
Grilleau, Saint Rémy la Varenne		
Sirops locaux (25cl)		2.5
Giffard, Angers		
Menthe / Fraise / Citron / Melon / Rose / Pêche		
Laeticia, Saint Rémy la Varenne		
Monarde Mélisse / Sauge		
Lait Menthe ou Fraise (25cl)		3.5
Perrier (33cl)		3.9
Supplément sirop ou tranche de citron*		
Menthe / Fraise / Citron / Melon / Rose / Pêche		
Sauge / Thym Citronné / Monarde Mélisse	+ 0.4	

— Mocktails (cocktails sans alcool)

Sweet Lemon	6
(Pur jus de citron, sirop d'orgeat, eau plate et glaçons)	
Virgin tonic	8
(shrub -boisson arrangée sans alcool-, tonic, glaçons, zestes d'agrumes déshydratés)	

Boissons chaudes

— Café

Ristretto / Espresso / Allongé	2.5
Double Espresso	3.9
Décaféiné*	2.5
Lavé sans solvant	
Macchiato	2.9
Espresso et petite touche de mousse de lait	
Flat White	4
1 Double et 1/3 de lait chaud onctueux	
Latté	4
1 Espresso et 2/3 de lait chaud onctueux	
Cappuccino	4.5
Double et mousse de lait saupoudrée de cacao	
Affogato	6.9
Double Espresso et sa boule de glace vanille	
Moccacino	6
Rencontre d'un chocolat chaud et d'un espresso	
Pichet de lait	0.9
<u>Le soir, notre café est servi en piston, selon la sélection du moment</u>	2.5

Toutes boissons servies en déca seront facturées 1€ de plus.

— Thé*

Faîtes votre choix au comptoir ou demander conseil
Vert, Noir, Infusion, Rooibos...

— Chocolat chaud

4

Eau minérale

Eau minérale	4
Plate ou Pétillante	
(50cl)	5
(1L)	

AVEC COOL



Bières locales*

Blonde locale pression Sterne & Mousse, Rochefort sur Loire (D'avril à septembre)	(25cl) 4 (33cl) 5.2 (50cl) 8
Bouteilles (33cl) De nos brasseurs locaux	
Pale Ale sans alcool, 0,4° Penrose, Angers	8
Wheat Ale, 4,5° Penrose, Angers	8
La grande blonde, 4,5° Brasserie des deux brunes (49)	8
Tartin'Ale, 5° Sterne et Mousse (49)	7.5
Hazy IPA, 6,5° Penrose, Angers	8.5
Impérial Stout, 10,5° Penrose, Angers	10.5

Cocktails au fil des saisons

Gin tonic* (Gin et tonic locaux, glaçons, zestes d'agrumes déshydratés)	10
Old Fashionned (Bourbon, Angostura Bitter, Sucre blanc, glaçons)	14
Tequao (Tequila, crème cassis, trait d'orgeat, eau pétillante, glaçons)	12

Et ça continue encore et encore...



Pour l'apéritif

Rhum arrangé local (6cl)	6
La Marque Noire, Angers	
Demandez nos parfums du moment	
Kir au vin blanc (12cl)	5
Cassis ou Pêche	
Kir royal (12cl)	8
Cassis ou Pêche	

Whisky 4cl

Dunville's Three Crows	7
Blend Irlandais	
Quiet Man 8 Ans finition fût de bourbon	9
Single Malt Irlandais	
La Sauzaie	6
Tourbé - Single Malt français	
Île de Baure	8.9
La Piautre, finition fût d'Aubance*	
Single Malt français	
Nikka Coffey Malt	8.5
Single Malt Japonais	
Woodford Reserve	9
Bourbon	

Rhum/Ron/Rum 4cl

Montelbello 3 Ans	5
Rhum vieux agricole, Guadeloupe	
Compagnie des Indes Jamaica 5 Ans	5.5
Rum vieilli en fût de bourbon	
Gold of Mauritius Black 48 Edition	6.9
Rum Mauricien	

A diluer 4cl

Pastis de nos jardins	5.5
Distillerie de l'Ort	
Pado	5.9
Anisé Corse,Bloom Soul	

Vins mutés, liqueurs, eaux de vie

Vermouth Blanc	7.5
Distillerie des Hautes terres	
Vermouth Rouge	7.5
Distillerie des Hautes terres	
Porto Noval Fine White (12 cl)	6.5
Porto Menéres	
Porto Kopke Fine Ruby (12 cl)	4.5
Porto Menéres	
Porto Noval Tawny réserve (12 cl)	8.5
Porto Méneres	
Wessex English Sloe Gin (6 cl)	9
Liqueur de Gin Anglais	
Cognac VS Petite Cigüe (4 cl)	8
Fanny Fougerat	
Feli'geto, Népita glaciale*	6
Les alcools de Colline	

– Les alcools de Colline (Bloom soul) 4cl

San Roccu, gin*	8
Codore, vodka noisette*	6



Rouge

12cl /20cl

Blanc

12cl /20cl

Les Perruches

Saint Nicolas de Bourgueil,
Domaine de la Cotelleraie, Cabernet franc
(Frais, structuré, complexe)

7 10
La Roche des Rochelles

Anjou Blanc,
Domaine des Rochelles, Chenin
(Souple, équilibré)

6 9
Princé Rouge

Anjou rouge,
Château Princé, Cabernet Franc
(Léger, facile)

6 9
La Binette

Montlouis-sur-Loire,
Domaine de la Croix Mélier, Chenin
(rond et fruité)

7 10
Interlude

Vin de France,
Alli Alpa, Cabernet sauvignon
(gourmand, fruité, velouté)

6 9
La Pousse

Vin de France,
Kevin Barbet Sauvignon gris & Souvignier gris
(Vif, surprenant, croquant)

6 9
Pétillant

12cl /20cl

Moelleux

12cl /20cl

Saumur brut

Domaine de la Paleine
Chenin, Chardonnay & Pinot Noir

7 10
Aubance Les Rochelles

Domaine des Rochelles, Chenin

6 9


Blanc 75 cl

Terre de Haut Anjou blanc, Domaine du Bois Mozé Chenin (fruité, équilibré)	26	Croix de mission Anjou Village Brissac, Domaine des Rochelles Cabernet sauvignon (souple, équilibré)	30
Ordovicien Anjou blanc, Domaine de Bablut, Chenin Chenin (mûr, vanillé, structuré)	39	Petra Alba Anjou Village Brissac, Domaine de Bablut Cabernet Franc (tannique, épice, long)	39
Clos des Cosses Anjou blanc, Château de Bois Brinçon Chenin (complexe, minéral, salin)	41	Saumur-Puy-Notre-Dame Domaine de la Paleine Cabernet Franc (souple, velouté)	31
La Louveterie Muscadet Sèvre & Maine, Jo Landron Melon de Bourgogne (vif)	30	Les Grands Champs Touraine rouge, Domaine Mériau Côt & Cabernet Franc (structuré, épice)	30
Menetou Salon Henri Bourgeois, Sauvignon Sauvignon (fruité, long)	38	Instan T Saint Pourçain rouge, Les Terres d'Ocres Gamay & Pinot Noir (frais, poivré)	27
Sous les Amandiers Chignin Bergeron, Pascal et Annick Quénard Roussanne (complexe, équilibré, fruit sec)	48	La Belle Romaine Mondeuse (croquant, complexe, épice)	37

Rosé 75 cl

BB Rosé Château de Bois Brinçon Gamay, Pineau d'aunis (sec, fruité, épice)	22	Coteaux de l'Aubance Tradition Domaine de Rochelles Chenin (Aubance avec une belle trame « acide/sucré/amer »)	36
Isidora IGP Ardèche, Mas d'Intras Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre (rond, fruité, épice)	21	La Morinière Coteaux de l'Aubance, Château de Bois Brinçon Chenin (Confit, complexe, gourmand)	50



Rouge 75 cl

Croix de mission Anjou Village Brissac, Domaine des Rochelles Cabernet sauvignon (souple, équilibré)	30
Petra Alba Anjou Village Brissac, Domaine de Bablut Cabernet Franc (tannique, épice, long)	39
Saumur-Puy-Notre-Dame Domaine de la Paleine Cabernet Franc (souple, velouté)	31
Les Grands Champs Touraine rouge, Domaine Mériau Côt & Cabernet Franc (structuré, épice)	30
Instan T Saint Pourçain rouge, Les Terres d'Ocres Gamay & Pinot Noir (frais, poivré)	27
La Belle Romaine Mondeuse (croquant, complexe, épice)	37

Moelleux 75 cl

Coteaux de l'Aubance Tradition Domaine de Rochelles Chenin (Aubance avec une belle trame « acide/sucré/amer »)	36
La Morinière Coteaux de l'Aubance, Château de Bois Brinçon Chenin (Confit, complexe, gourmand)	50

Pétillant 75 cl

Port Blanc Crémant de Loire, Domaine du Bois Mozé Chenin (Bulles fines, vif)	24
Crémant de loire Domaine de la Paleine Chenin (Toasté, long)	32
Origine Champagne blanc de noir, JM Goulard Meunier, Pinot Noir (Bulles fines, fruité, vineux)	75



Besoin d'un lieu
pour un repas de famille,
une réunion d'entreprise,
un évènement ?

L' Ardoise vous propose
la privatisation de l'établissement,
faites nous part de votre projet !



Suivez notre actualité
sur les réseaux



Juste un petit mot
afin de nous soutenir
dans l'aventure de l'Ardoise



A bientôt

L'ÉQUIPE DE L'ARDOISE



Prix en €, TTC, service compris

*Produit issu de l'Agriculture Biologique ou certifié Nature & Progrès