

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)	7
sarasson aux herbes	
Trio de charcuterie (env 100g)	11
Trio de fromage (env 150g)	12
Mix charcuterie & fromage (env.200g)	21
Trio de fromage du moment + trio de charcuterie	

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 

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

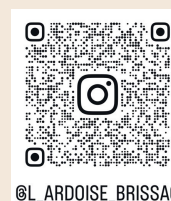
Desserts

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.



@L_ARDOISE_BRISSAC

Toute l'actu



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 (33cl) **5.2**
 (D'avril à septembre)

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
 Laetitia, Saint Rémy la Varenne
 Monarde Mélisse / Sauge

Lait Menthe ou Fraise (25cl) **3.5**

Perrier (33cl) **3.9**
 Supplément sirop ou tranche de citron* **+ 0.4**
 Menthe / Fraise / Citron / Melon / Rose / Pêche
 Sauge / Thym Citronné / Monarde Mélisse

— 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**

Le soir, notre café est servi en piston, selon la sélection du moment **2.5**

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

— **Thé*** **3.9**

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

— **Chocolat chaud** **4**

Eau minérale

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



Bières locales*

Blonde locale pression (25cl) **4**
Sterne & Mousse, Rochefort sur Loire (33cl) **5.2**
 (D'avril à septembre) (50cl) **8**

Bouteilles (33cl)
De nos brasseurs locaux

Pale Ale sans alcool, 0,4° **8**
Penrose, Angers

Wheat Ale, 4,5° **8**
Penrose, Angers

La grande blonde, 4,5° **8**
Brasserie des deux brunes (49)

Tartin'Ale, 5° **7.5**
Sterne et Mousse (49)

Hazy IPA, 6,5° **8.5**
Penrose, Angers

Impérial Stout, 10,5° **10.5**
Penrose, Angers



Cocktails au fil des saisons

Gin tonic* **10**
(Gin et tonic locaux, glaçons, zestes d'agrumes déshydratés)

Old Fashionned **14**
(Bourbon, Angostura Bitter, Sucre blanc, glaçons)

Tequao **12**
(Tequila, crème cassis, trait d'orgeat, eau pétillante, glaçons)

Et ça continue encore et encore...



Pour l'apéritif

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

Whisky 4cl

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

Rhum/Ron/Rum 4cl

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

A diluer 4cl

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

Vins mutés, liqueurs, eaux de vie

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

– Les alcools de Colline (Bloom soul) 4cl

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



Vin au verre bio

Rouge

12cl /20cl

Les Perruches

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

7 10

Princé Rouge

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

6 9

Interlude

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

6 9

Blanc

12cl /20cl

La Roche des Rochelles

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

6 9

La Binette

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

7 10

La Pousse

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

6 9

Pétillant

12cl /20cl

Saumur brut

Domaine de la Paleine
Chenin, Chardonnay & Pinot Noir

7 10

Moelleux

12cl /20cl

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
Ordovicien Anjou blanc, Domaine de Bablut, Chenin Chenin (mûr, vanillé, structuré)	39
Clos des Cosses Anjou blanc, Château de Bois Brinçon Chenin (complexe, minéral, salin)	41
La Louveterie Muscadet Sèvre & Maine, Jo Landron Melon de Bourgogne (vif)	30
Menetou Salon Henri Bourgeois, Sauvignon Sauvignon (fruité, long)	38
Sous les Amandiers Chignin Bergeron, Pascal et Annick Quénard Roussanne (complexe, équilibré, fruit sec)	48

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, épicé, long)	39
Saumur-Puy-Notre-Dame Domaine de la Paleine Cabernet Franc (souple, velouté)	31
Les Grands Champs Touraine rouge, Domaine Mériaux Côt & Cabernet Franc (structuré, épicé)	30
Instan T Saint Pourçain rouge, Les Terres d'Ocres Gamay & Pinot Noir (frais, poivré)	27
La Belle Romaine Mondeuse (croquant, complexe, épicé)	37

Rosé 75 cl

BB Rosé Château de Bois Brinçon Gamay, Pineau d'aunis (sec, fruité, épicé)	22
Isidora IGP Ardèche, Mas d'Intras Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre (rond, fruité, épicé)	21

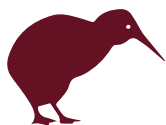
Moelleux 75 cl

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, vif)	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**