

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



**Voici notre équipe, on vous accueille
avec le sourire et grand plaisir !**

Partagez un moment convivial à l'Ardoise

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

Entrées

Gravelax de boeuf, supreme de pomelo, gel pamplemousse

Raviole ouverte, ricotta, livèche, ail noir 

Œuf parfait, shité, trio de maïs 

Plats

Assiette de raclette nature ou fumée
pommes de terre, salade et charcuterie *

Gnocchis, crème de courge,
gingembre, coco * 

Aile de raie, Fregola Sarda,
sauce façon meunière *

Pintade basse température, mousseline
de panais, chou kale frit, jus de volaille *

Petit +

Assiette de fromages

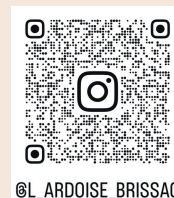
Desserts

Fromage/dessert :
Croustillant chaud de Galet de Loire,
carpaccio de mangue et grenade

Pommes caramélisées, crème anglaise
au poivre long et pâte feuilletée

Tiramisu de l'Ardoise

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



Toute l'actu



**Notre cuisine est élaborée à
partir de produits bruts et frais.**



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**

(Viande et poissons d'origine française)
Prix TTC - service compris

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	8
Gravelax de bœuf, suprême de pomelo, gel pamplemousse	7
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 !





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



— 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

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 Menéres	6.5
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

Codole, vodka noisette*	6
--------------------------------	----------





Au verre

consultez nous pour l'accorder à votre plat et vos envies.

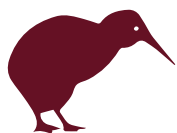
Blanc

La Rochère, MontLouis sur Loire, 2021	35
Clos du Nozay, Sancerre, 2019	69
Les coucherias Beaune 1 ^e cru 2020	75
Le J, Corse Porto-Vecchio 2022	50
Waimauga, Marlborough 2023	49
Les follets, Quincy, 2023	32

Rouge

Les grands champs, 2022	30
La Nomade, VDF, 2021	45
La Pierre aux Fées, 2023	46
Côte de Beaune, Bourgogne, 2022	62
Garance, 2022	46
Lulu, VDF, 2022,	30
L'enchantoir, 2019	50
Saint Jean, Provence, 2022	47
Macon-Verzé, Bourgogne 2022	42





ICI, VOUS TROUVEREZ UNE CAVE,
UNE ÉPICERIE FINE, UN BAR A VIN ET SURTOUT

un restaurant, que vous pouvez privatiser !

- Repas de famille
- Réunions d'entreprise
- Anniversaires

Tout autre évènement...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



Prix en €, TTC, service compris

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