



★ Partage & Convivialité



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...

**3 ans après, le 14 juillet 2015,
l'aventure commence**

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.

Ma démarche

- ◆ Vous proposer une cuisine sincère, à base de produits bruts, de saison, une bonne partie provenant de l'agriculture bio et logique. Respecter cette même démarche sur l'ensemble des boissons servies, dans notre épicerie fine ainsi que notre cave à vins.
 - ◆ Offrir des conditions de travail les plus saines aux membres du personnel. Trier nos déchets compostables afin de les réutiliser pour de l'engrais. Les autres sont triés soigneusement.

Ma raison

- ◆ 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.

"Partage et Convivialité"

Nous faisons notre maximum pour que vous passiez un bon moment... Soyez les bienvenus.

BOISSON AVEC ET SANS ALCOOL

POUR L'APÉRITIF

- ♦ Kir au vin* blanc *Crème de Cassis ou Pêche* (12 cl) 4
- ♦ Kir Royal* *Crème de Cassis ou Pêche* (12 cl) 7
- ♦ La Bonne Sangria de la Maison (15 cl) 6
- ♦ Rhum Arrangé Local « La Marque Noire » Angers (6 cl) 7

Au choix :

- Concombre Menthe - Grenade Badiane - Orange Café - Litchi Poivre de Sechuan - Fraise Tonka - Duo Passion - Gingembre - Ananas Cardamone -

EAUX MINÉRALES Plate ou Pétillante 50cl / 1L 3.9 / 4.9

BIÈRES LOCALES* *Sterne & Mousse, Rochefort sur Loire*

- ♦ Pression* Blonde *servie d'Avril à Septembre*

25cl 33cl 50cl 75cl
4 5 8 --

- ♦ Bouteilles* *Blanche/ Ambrée / IPA / Brune*

25cl 33cl 50cl 75cl
-- 7 -- 15

SANS ALCOOL

- ♦ Limonades locales du moment* (33 cl) 4.9

Sterne & Mousse, Rochefort sur Loire

- ♦ Kombucha locaux du moment* (33 cl) 5.5

Penrose, Angers

- ♦ Jus locaux du moment* (20 cl) 3.8

- ♦ Lait Menthe ou Fraise (25 cl) 3.5

- ♦ Sirops à l'eau (25 cl) 2.5

Menthe / Fraise / Citron / Melon / Rose / Pêche

- ♦ Perrier (33 cl) 3.5

Supplément sirop ou tranche de citron* 0.4

Menthe / Fraise / Citron / Melon / Rose / Pêche



*Produit issu de l'Agriculture

Biologique ou certifié

Prix en €, TTC, service compris

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

SAMEDI	1/02	19H30 - 21H (SOIRÉE RACLETTE)
DIMANCHE	2/02	12H - 13H30
LUNDI	3/02	12H - 13H30 19H30 - 21H

ENTRÉES

- ◆ Assiette des 3 charcuteries fines, *JA Gastronomie, Angers*
50g 6 100g 10
 - ◆ Velouté de légumes aux épices et ses croutons 7
 - ◆ Rillettes de Haddock et Saumon fumés, huile aux herbes 10
- ◆ Mi cuit de foie gras, chutney, confiture de vin rouge et ses toasts 14

PLATS

- ◆ Plat du jour (servi du lundi au samedi midi) 14
 - ◆ L'Assiette Raclette 16
*Une belle coulée de fromage, 1 pomme de terre,
1 bol de salade verte et 1 tranche de charcuterie fine*
 - ◆ Tendre joue de bœuf basse température 20
- ◆ Suprême de pintade farcie au foie gras de la Cheffe 24
 - ◆ Pavé se saumon Label Rouge 26

L'ensemble de nos plats sont servis avec une garniture

FROMAGES & DESSERTS

- ◆ Assiette de 3 fromages 8
 - ◆ Crème brûlée 6
 - ◆ Entremet à la mangue, coulis de mangue, ananas et coco séchée 9
 - ◆ Cœur coulant au chocolat noir, coulis de fruit et chantilly 9
 - ◆ Café ou Thé gourmand 10
- Prix en €, TTC, service compris
- ◆ Nos recettes sont élaborées sur place par notre Cheffe Adeline. Une cuisine sincère, à base de produits frais, bruts, de saison, et une bonne partie en Bio...
 - ◆ Nos engagements sont de même pour les boissons.

LA RACLETTE IGP DE SAVOIE

EN DIRECT DE LA FERME
BONNIVARD, SAINT AVRE, VALLEE
DE LA MAURIENNE, 73

♦ L'Assiette Raclette 16

Une belle coulée de fromage, Nature ou fumée, 1 pomme de terre,
1 bol de salade verte et 1 tranche de charcuterie fine

À LA CARTE

- ♦ Fromage à raclette à volonté Nature et/ou Fumé 11
(Tarif par personne)

OU

- ♦ 1 Belle coulée de fromage à raclette 4.5

-
- ♦ 2 Pommes de terre 2.5

- ♦ 1 Bol de salade verte 2,9

- ♦ Poêlée de légume de la Cheffe 5

- ♦ Assiette des 3 charcuteries fines,
JA Gastronomie, Angers

50g 6 100g 10

- ♦ Cecina de Leon, Bœuf Espagnol 80g 12

- ♦ Saumon fumé label Rouge, 80g 17

- ♦ Haddock fumé, 80g 11

♦ Pour des soirées privatisées sur place et/ou pour profiter de notre fromage à raclette ainsi que l'appareil à la maison, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

◆ Ristretto / Espresso / Allongé	2
◆ Double Espresso	3,7
◆ Décaféiné*	2.5
<i>Lavé sans solvant</i>	
◆ Macchiato	2.7
<i>Espresso et petite touche de mousse de lait</i>	
◆ Flat White	4
<i>1 Double et 1/3 de lait chaud onctueux</i>	
◆ Latté	4
<i>1 Espresso et 2/3 de lait chaud onctueux</i>	
◆ Latté Aromatisé	4.5
<i>Chocolat Cookie / Caramel / Spéculoos / Noisette</i>	
◆ Cappuccino	4.5
<i>Double et mousse de lait saupoudrée de cacao</i>	
◆ Affogato	6.5
<i>Double Espresso et sa boule de glace vanille</i>	
◆ Café Viennois	4.9
<i>Double et chantilly Maison saupoudrée de cacao</i>	
◆ Moccacino	5
<i>Rencontre d'un Chocolat chaud et d'un Espresso</i>	
◆ Irish Coffee	10
<i>Un Bon Whisky, Un Bon Café, Un Bon Sucre de Canne et Une Bonne Chantilly</i>	

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

THÉS* *Vert, Noir, Infusion, Rooibos...*

3

◆ *Faites votre choix au comptoir ou demander conseil*

CHOCOLATS CHAUDS

◆ Nature	4
<i>100% cacao, belle amertume</i>	
◆ Aromatisé au sirop de :	4.3
<i>Chocolat Cookie / Caramel / Spéculoos / Noisette</i>	
◆ Viennois	4.9
<i>Avec sa Chantilly Maison</i>	



*Produit issu de l'Agriculture
Biologique ou certifié

Prix en €, TTC, service compris

SÉLECTION DE SPIRITUEUX

WHISKY (4 cl)

- ◆ Dunville's Three Crows (Blend Irlandais) 9
- ◆ Quiet Man (Blend Irlandais) 7
- ◆ Quiet Man 8 Ans finition fût de bourbon (Single Malt Irlandais) 9
- ◆ La Sauzaie (tourbé) (Single Malt français) 8
- ◆ Shinsei (Blend japonais) 8
- ◆ Île de Baure, La Piautre, finition fût d'Aubance* (Single Malt français) 9

RHUM/ RON / RUM (4 cl)

- ◆ Montelbello 3 Ans (Rhum vieux agricole, Guadeloupe) 7
- ◆ Compagnie des Indes Jamaica 5 Ans (Rum vieilli en fût de bourbon) 8
- ◆ Gold of Mauritius Black 48 Edition (Ron Mauricien) 9
- ◆ Gold of Mauritius 5 Solera (Ron Mauricien) 9
- ◆ Saison Rum Sherry Cask (Rum Caraïben) 9

VIN MUTÉ / EAU DE VIE / LIQUEUR

- ◆ Vermouth Blanc Carlo Alberto (8 cl) 10
- ◆ Porto Fine White (Porto Menéres) (12 cl) 6
- ◆ Porto réserve Ruby (Porto Menéres) (12 cl) 8
- ◆ Porto 10 Ans Tawny (Porto Méneres) (12 cl) 12
- ◆ Wessex English Sloe Gin (Liqueur de Gin Anglais) (6 cl) 9
- ◆ Cognac VS Petite Cigüe (Fanny Fougerat) (4 cl) 8
- ◆ Cognac VSOP Iris Poivré (Fanny Fougerat) (4 cl) 12

LES ALCOOLS DE COLLINE (BLOOM SOUL)(4 cl)

- ◆ San Roccu, gin* 8
- ◆ San Roccu Anima, gin navy strenght 70°* 12
- ◆ Codole, vodka noisette* 6
- ◆ Pado, Anisé fenouil* 6
- ◆ Feli'geto, Népita glaciale* 6
- ◆ Bonifatu, liqueur de plantes * 7



*Produit issu de l'Agriculture

Biologique ou certifié

Prix en €, TTC, service compris