



★ **L'ARDOISE** ★



★ **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'y 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...

Le 14 juillet 2015, l'Aventure commence.

De mon voyage, deux mots subsistent et résonnent :

"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.

Ma démarche

Vous proposer une cuisine 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.

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.

*Nous faisons notre maximum pour que
vous passiez un bon moment...*

APERITIFS

Vin au Verre* « Tournez la page »

Kir au vin blanc* (12 cl) 4.40€

Crème de Cassis ou Pêche

Kir Royal* (12 cl) 7.00€

Crème de Cassis ou Pêche

La Sangria du Moment* (15 cl) 9.00€

Gin Lemon* (15 cl) 7.00€

Gin et Limonade locale

Porto Rouge (12 cl) 6.00€

Anisé : Pado* (4 cl) 3.90€

Whisky local* ou du Moment : (4 cl) 8.00€

Rhum Arrangé Local
« La Marque Noire »
(6 cl) 7.00€

*Concombre Menthe / Grenade Badiane / Orange Café /
Litchi Poivre de Sechan / Fraise Tonka / Duo Passion /
Gingembre / Ananas Cardamone*

BIERES LOCALES*

Pression Blonde

D'Avril à Septembre

25cl 33cl 50cl
3.90€ 5.00€ 7.50€

Sterne & Mousse, Rochefort sur Loire

Bouteilles 33cl 7€

Blanche/ Ambrée / IPA / Brune

Sterne & Mousse ou

Papposilène, Saint Georges sur Loire

BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso / Allongé 2.00€

Double Espresso 3,50€

Décaféiné* 2.50€

Lavé sans solvant

Macchiato 2.50€

Espresso et petite touche de mousse de lait

Flat White 4.00€

1 Double et 1/3 de lait chaud onctueux

Latté 4.00€

1 Espresso et 2/3 de lait chaud onctueux

Latté Aromatisé 4.50€

Chocolat Cookie / Caramel / Spéculoos / Noisette

Cappuccino 4.00€

Double et mousse de lait saupoudrée de cacao

Affogato 6.00€

*Double Espresso et sa boule de glace vanille**

Café Viennois 4.50€

Double et chantilly Maison saupoudrée de cacao

Moccacino 5,00€

Rencontre d'un Chocolat chaud et d'un Espresso

Irish Coffee 10.00€

*Un Bon Whisky, Un Bon Café, Un Bon Sucre de
Canne et Une Bonne Chantilly*

Thé* 3.00€

Vert / Noir / Infusion

Chocolat Chaud 100% cacao 3.50€

Aromatisé 3.80€

Chocolat Cookie / Caramel / Spéculoos / Noisette

Viennois 4.50€

Avec sa Chantilly Maison

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

BOISSONS SANS ALCOOL

Limonades Locales* (33 cl) 4.50€

Jus locaux* (20 cl) 3.30€

Lait Menthe ou Fraise (25 cl) 3.00€

Sirops à l'eau (25 cl) 2.20€

Menthe / Fraise / Citron / Melon / Rose / Pêche

Smoothie du Moment* (25 cl) 7.00€

Kombucha Locaux* (33 cl) 5.50€

Poire Tonka / Framboise Menthe / Abricot

Perrier (33 cl) 3.50€

Supplément sirop ou tranche de citron 0.40€

Menthe / Fraise / Citron / Melon / Rose / Pêche

EAUX MINERALES 50cl 1L

Vittel 3.50€ 4.60€

San Pellegrino 3.80€ 4.90€



Sélection sous réserve des stocks disponible.

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

BAR A GRIGNOTTER

Rillauds 150g

6.50€

De la Cheffe

**Bol de Chips
Artisanales**

2€

De chez Super Bon

**Assiette de
Charcuteries 10€**

JA Gastronomie

**Assiette de 3
Fromages 7€**

Fromagerie Rouet

Camembert Rôti

10€

Fromagerie Rouet

Bol de salade 2€

Le P'tit Jardin

**Tartinable
de Légumes**

7€

De la Cheffe

Assiette de 4 Macarons

Maison Planchot

5.50€

**Moelleux au Chocolat
et Chantilly**

le tout de la Cheffe

5.50€

**Glaces et Sorbets des
Garçons Glaciers***

Local, Artisanal et Bio !

**Bol D'Olives Noires
de Kalamata*
Ou Vertes ***

3.50€



Sélection sous réserve des stocks disponible.

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

Notre Carte

ENTREES

Terrine de cochon, oignons confits au vin rouge 7€

Gaspacho de légumes, huile aux herbes et mousse de chèvre 8€

Rillettes aux 2 saumons , réduction de citron et ses toasts 9€

Assiette de cochonnailles aux petits oignons 10€

PLATS

Salade de rillauds, œuf, pomme de terre, tomate 15€

Salade Ved'gie 15€

Œuf, pomme de terre, tomate, courgette, noix

Rumsteck, poêlée de pomme de terre,

150g 18€ ou 300g 28€

Sauce au **poivre** ou Sauce au **bleu**

Camembert AOP(120g) au lait cru rôti , charcuterie fine
et salade verte 16€

Merlu du marché, beurre blanc et poêlée de courgettes 18€

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de 3 Fromages 7€ Bol de salade 2€

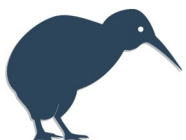
Moelleux au chocolat, fruits confits et chantilly 8€

Entremet exotique 9€

Biscuit Savoie à la coco, mousse mangue, ananas séché et coulis de mangue

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés sur place par notre Cheffe Adeline. Les recettes sont cuisinées à base de produits frais, bruts, de saison, une bonne partie en Bio... Nos engagements sont de même pour les boissons.

S'adapter aux allergies fait aussi partie de notre métier. N'hésitez pas à nous le signaler avant de commander.



Sélection sous réserve des stocks disponible.

Menu enfant

Rôti de dinde basse température,
Poêlée de pommes de terre
ou courgettes.

Boule de glace ou
sorbet au choix.

*(Vanille, Caramel, Noix, Cacao,
Ananas, Mangue, Fraise)*

Sirop à l'eau au choix.

(Fraise, Citron, Menthe, Rose,

*L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont
élaborés sur place par notre Cheffe Adeline. Les
recettes sont cuisinées à base de produits frais, bruts,
de saison, une bonne partie en Bio... Nos engagements
sont de même pour les boissons.*



VINS AU VERRE & CARAFE

Les Blancs*	Verre 12cl	ou 20cl	Carafe 50cl
IGP Val de Loire « Les Rochelles » Sauvignon, Domaine les Rochelles, Saint Jean des Mauvrets (49)	3.90€	6.50€	16.00€
Anjou Blanc « Terre de Grès » Chenin, Château Bois Brinçon, Blaison-Gohier (49)	7.00€	11.00€	25.00€
Saumur « Pierre Frite » Chenin, Le Pas Saint Martin, Doué la Fontaine (49)	5.00€	8.00€	20.00€

Les Rouges*	Verre 12cl	ou 20cl	Carafe 50cl
Anjou Villages « Champ Noir 2014 » Cabernet franc, Domaine de Bois Mozé, Coutures (49)	7.00€	11.00€	25.00€
Anjou Rouge « Les Rochelles » Cabernet Franc, Domaine les Rochelles, Saint Jean des Mauvrets (49)	3.90€	6.50€	16.00€
Vin de France « K sa Tête » Pineau d'Aunis, Manoir de la Tête Rouge, Le Puy-Notre -Dame (49)	6.50€	10.00€	24.00€

Les Bulles* et Moelleux*	Verre 12cl	ou 20cl	Carafe 50cl
Crémant de Loire « Brut Nature » Chenin, Pineau d'Aunis, Château Bois Brinçon, Blaison-Gohier (49)	6.50€	10.00€	
Coteaux de l'Aubance « Les Rochelles » Chenin, Domaine les Rochelles, Saint Jean des Mauvrets (49)	5.00€	8.00€	20.00€

Les Rosés*	Verre 12cl	ou 20cl	Carafe 50cl
Les Rochelles « Rosé de Loire » Grolleau, Cabernet Franc, Domaine les Rochelles, Saint Jean des Mauvrets (49)	3.90€	6.50€	16.00€
Rosé d'Anjou « Sous le Tilleul » Grolleau, Le Pas Saint Martin, Doué la Fontaine (49)	3.90€	6.50€	16.00€



Sélection sous réserve des stocks disponible.

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

VINS A LA BOUTEILLE

LES ROUGES*

Bouteille 75cl

Anjou Rouge « BB Rouge »	22€
Cabernet Franc, Château Bois Brinçon, Blaison-Gohier (49)	
Vin de France « Garance »	46€
Pineau D'Aunis, Château Bois Brinçon, Blaison-Gohier (49)	
Anjou Rouge « Le Clos Bertin »	50€
Cabernet Franc, Château Bois Brinçon, Blaison-Gohier (49)	
Anjou Villages Brissac « La Croix de Mission »	30€
Cabernet sauvignon-Cabernet Franc, Domaine les Rochelles, Saint Jean des Mauvrets (49)	
Anjou Village « Les Cocainelles»	40€
Cabernet Franc, Domaine des Grandes Vignes, Thouarcé (49)	
Vin de France « Marco Polo »	22€
Grolleau, Terre de l'Elu, Saint Aubin de Luigné (49)	
Saumur Puy-Notre-Dame « L'Enchentoir »	60€
Cabernet Franc, Manoir de la tête rouge, Le Puy-Notre-Dame (49)	
Vin de France « K Sa Tête »	32€
Pineau D'Aunis, Manoir de la tête rouge, Le Puy-Notre-Dame (49)	
Bourgueuil, « Rencontre »	40€
Cabernet Franc, Domaine Ansodelles, Benais (37)	
Saint Nicolas de Bourgueil « Pigeur fou »	30€
Cabernet Franc, Domaine de la Cotelleraie, Saint Nicolas de Bourgueil (49)	
Menetou Salon « Remoortere rouge »	42€
Pinot Noir, Domaine Antoine Van Remoortere, Morogues (18)	
Sancerre Rouge	60€
Pinot Noir, Domaine Fouassier, Sancerre (18)	
Saint Pourçain « Dans ma Sph'R »	28€
Pinot Noir-Gamay, Domaine Terre de Roa, Monétay sur Allier (03)	
Vin de Savoie « La Sauvage »	46€
Mondeuse, Pascal, Annick & Noé Quénard, Chignin (73)	
Fronsac « Rose Garnier »	36€
Merlot, Domaine Jean-Yves Millaire, Fronsac (33)	
Fronton « Les Frontons Flingueurs »	28€
Négrette, Château de la Colombière, Villaudric (31)	
Marlborough Rouge « Petit clos »	36€
Pinot Noir, Clos Henri Vineyard, Renwick 7271	



Sélection sous réserve des stocks disponible.

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

VINS A LA BOUTEILLE

LES BLANCS*	Bouteille 75cl
Anjou Blanc « Ordovicien » Chenin, Domaine de Bablut, Brissac-Quincé (49)	38€
Anjou Blanc « Clair de Terre » Chenin, Domaine de Bois Mozé, Coutures (49)	34€
Anjou blanc « Le Vent dans les Saules » Chenin, Le Pas Saint Martin, Doué la Fontaine (49)	24€
Saumur blanc « Chenin » Chenin, Domaine de la Paleine (49)	24€
Saumur blanc « La Coulée D'Aunis» Chenin, La Source du Ruault, Varrains (49)	40€
Touraine blanc « Arpents des Vaudons » Sauvignon, Domaine Mériaud, Montrichard Val de Cher (41)	28€
Saint Pourçain « Dans l'Absolu » Chardonnay-Tressalier, Domaine Terre de Roa, Monétay sur Allier (03)	28€
IGP Coteaux de l'Ardèche « La Petite Selve » Viognier, Château de la Selve, Grospierres (07)	29€
Côte du Rhône, « Cohola 2022 » Grenache-Viognier-Roussanne-Clairette, Château Cohola, Sablet (84)	23€
IGP Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon » Grenache blanc & gris-Macabeu, Domaine Olivier Pithon, Calce (66)	26€
Vin de France « Amphore Blanc » Roussanne-Vermentino, Mas du Chêne, Saint Gilles (30)	60€
Vin des Cévennes « Freesia blanc » Sauvignon-Viognier-Colombard, Mas d'Espagnet, Saint Mamert du Gard (30)	20€
Vin de France, « Len de L'El » Loin de l'Œil, Château de Mayragues, Castelnaud de Montmiral (81)	30€
Côtes de Gascogne « Entras » Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng, Domaine Entras, Ayguetinte (32)	19€
Chignin « L'Épure » Jacquère, Domaine Pascal, Annick & Noé Quénard, Chignin (73)	28€
Alsace, « Gewurztraminer » Gewurztraminer, Domaine Rohrer, Mittelbergheim (67)	32€
Marlborough Blanc « Petit clos » Sauvignon, Clos Henri Vineyard, Renwick 7271	27€



Sélection sous réserve des stocks disponible.

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

VINS A LA BOUTEILLE

Les Pétillants*

Bouteille 75cl

Crémant de Loire « Brut Nature »

32€

Chenin, Pineau d'Aunis, Château Bois Brinçon, Blaison-Gohier (49)

Vin de France « La Vie en Rose »

24€

Grolleau, Le Pas Saint Martin, Doué la Fontaine (49)

Saumur « Saumur Brut »

25€

Chenin, Chardonnay, Cabernet franc, Grolleau gris, Domaine de la Paleine (49)

Pétillant Naturel « Brin de Foux »

44€

Chenin, Closerie de Belle Poule (49)

Les Rosés*

Rosé de Loire « Les Rochelles »

18€

Grolleau, Cabernet Franc, Domaine les Rochelles, Saint Jean des Mauvrets (49)

Rosé d'Anjou « Sous le Tilleul »

18€

Grolleau, Le Pas Saint Martin, Doué la Fontaine (49)

Luberon « Les Restanques »

25€

Cinsault, Grenache, noir, Mourvèdre, Château Fontvert, Lourmarin (84)

Les Moelleux*

Coteaux de l'Aubance « Les Rochelles »

24€

Chenin, Domaine les Rochelles, Saint Jean des Mauvrets (49)

Coteaux de l'Aubance « Unique »

38€

Chenin, Domaine de la Bablut, Brissac-Quincé (49)

Coteaux du Layon « Les Marcottes »

28€

Chenin, Domaine Pierre Chauvin, Rablay sur Layon (49)

Coteaux du Layon « Les Varennes de Faye »

38€

Chenin, Château Bois Brinçon, Blaison-Gohier (49)



Sélection sous réserve des stocks disponible.

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