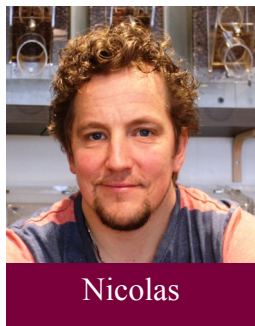


Bienvenue à



"Partage & Convivialité"  
"Sharing & Welcoming"



## 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"**

### Cette philosophie

Vous accueillir en boutique comme au restaurant, dans la simplicité, afin que chaque passage soit un bon et joli moment, humain et gustatif, en étant

« *Pro mais sans Chichi* ».

### Au restaurant

**Nous utilisons des produits frais, bio et ou locaux.**

**La pâte de notre quiche et de nos desserts est faite à la main, le beurre, la crème et nos fromages** proviennent de la Fromagerie-Crèmerie Rouet.

**Nos œufs** sont aussi issus de l'agriculture biologique. **Nos légumes** sont sélectionnés au P'tit Jardin de Brissac chez Alma et Christophe..

**Nos glaces et sorbets** sont artisanaux.

**Nos grains de café** sont torréfiés par Délicieux Instants, torréfaction artisanale de Beaufort en Vallée.

**Nos vins** sont en Bio / Biodynamie ou Nature.

**Nos déchets** sont triés : du verre aux végétaux , le compost servant à embellir le jardin.

**Nous faisons notre maximum pour vous faire passer un bon moment...**

[www.lardoise-brissac.com](http://www.lardoise-brissac.com)

# Côté Epicerie Fine

**Nous créons sur mesure vos paniers gourmands**, pour vos fêtes de fin d'année, pour les CE, et toute l'année, juste pour le plaisir d'offrir.

**Le café est fraîchement torréfié**, vendu en grain ou moulu, pour tous types de cafetières. Nous vous proposons une large sélection de thés, de confitures, de biscuits, de chocolats...

Côté salé : des terrines de viande ou poisson, des tartinables de légumes, des soupes, des épices de chez Des Epices à Ma Guise, des huiles et vinaigres...

## Côté cave

Une sélection de vins Bio / Biodynamique et nature, locaux et d'ailleurs jusqu'à la Nouvelle-Zélande.

Mais aussi des spiritueux, allant du Gin Français aux Mezcal Mexicains.

## Côté Restaurant c'est aussi

**la privatisation du lieu pour tous vos événements**, anniversaires, départs à la retraite, repas de fin d'année...ou juste fêter la vie !!!

 **Facebook** : @lardoisebrissac

 **Google+** : L'Ardoise Brissac Loire Aubance

 **Tripadvisor**

[www.lardoise-brissac.com](http://www.lardoise-brissac.com)

# Apéritif, Vin au Verre, Bière, Soft

## VINS AU VERRE

En fonction de vos envies et des nôtres,  
les vins au verre changent régulièrement,  
n'hésitez pas à nous consulter

## APERITIFS

Kir au vin blanc* Crème de Cassis ou Pêche	(15 cl)	4,20 €
Nos bulles du moment* ou Kir Royal	(15 cl)	5,50 €
Porto Rouge Réserve	(12 cl)	5,50 €
Anisé, Vieux Pontarlier	(6 cl)	4,00 €
Pineau des Charentes Réserve	(15 cl)	5,50 €
Vermouth <b>Blanc ou Rouge</b>	(15 cl)	5,50 €
Rhum ou Whisky du moment	(6 cl)	9,50 €

## PRESSION

**Sterne Mousse, Rochefort sur Loire 49**  
25cl 3,90 € 33cl 4,90 € 50cl 6,90 €

## BIERES BOUTEILLES 33cl

<b>Sterne Mousse 49</b>	<b><u>6,00 €</u></b>
Du Moment	
Blonde / Ortie	5%
Triple / Romarin	7,5%
Brune / Noix	5%
<b>La Pigeonnelle 37</b>	<b><u>4,70 €</u></b>
Blanche / La Chameau	3,5%
Blanche / La Bièrnache	5%
Blonde / La Loirette	5,5%
Blonde / La Salamandre	6,5%
Ambrée / La Loirette	7,5%

## BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino (50 cl)	2,50 €	(1L) 4,50 €
Vittel (50 cl)	2,20 €	(1L) 4,00 €
Perrier (33 c l)	2,90 €	
Supplément sirop ou tranche de citron 0,30 €		
Lait Menthe ou Fraise (25 cl)	2,70 €	
Sirops à l'eau (25 cl)	1,90 €	
<i>Menthe / Fraise / Citron / Melon / Rose / Pêche</i>		
Smoothie du Moment (25 cl)	4,50 €	
Jus de Fruits Alain Millat (20 cl)	4,20 €	
Limonade locale,* (33 cl)	4,50 €	
<i>Verveine / Nature / L'éphémère</i>		



\*Boisson Issue de l'Agriculture Biologique

# La Carte

Du Lundi au Vendredi de 11h30 à 14h et le vendredi soir de 18h30 à 20h30

\*Plats servis le samedi midi de 12h à 14h

## Pour Commencer

Soupe Chaude de saison	6,50 €
Entrée du moment	6,50 €
*Demi camembert AOP au lait cru, rôti <i>Nature ou aux épices du moment servi avec Speck et salade verte</i>	6,50 €
*Assiette de Charcuteries	6,50 €
Assiette de Fromages	6,90 €
Mixte	12,00 €

## En Suite

*Bœuf Braisé à la Bière et sa Purée du moment	14,00 €
*Blanquette de Veau aux Petits Légumes et Riz	14,00 €
Burger et Potatoes Maison <i>Pain de Chez Pezot, Bœuf Français, Oignons et Salade du P'tit Jardin, Raclette ou Morbier de la fromagerie Rouet</i>	13,50 €
*Poisson et sa Garniture du Moment	14,50 €
Assiette de Raclette**, Pommes de terre, Salade verte	12,50 €
Assiette de Raclette**, Pommes de terre, Salade verte et son assortiment de Charcuteries	15,50 €
** (Raclette ou Morbier)	

## Et pour Finir

Dessert du Jour	4,90 €
*Tartelette et sa Chantilly à la crème crue	5,50 €
*Moelleux, Boule de glace au choix	5,20 €
*Assortiment de pâtisseries	6,90 €
*Café ou Thé Gourmand	7,90 €
Glace ou Sorbet : 1 Boule 2,20 € - 2 Boules 4€ - 3 Boules 5,90 €	
Carachoc :	
Caramel Beurre Salé, Chocolat, Vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly	7,50 €
Chantilly à la crème crue	1,50 €

## Menu Otago

16,90 €

Du Lundi au Vendredi de 11h30 à 14h

- Burger et Potatoes Maison

*Pain de Chez Pezot, Bœuf Français, Oignons et Salade du P'tit Jardin, Raclette ou Morbier de la fromagerie Rouet*

- Assiette de Raclette (*Raclette ou Morbier*),  
Pommes de terre, Salade verte (*Charcuteries + 3€*)

Dessert du Jour ou 2 boules de glace

---

## Menu Auckland

24,90 €

Du Lundi au Vendredi de 11h30 à 14h et le vendredi soir de 18h30 à 20h30

\*Plats à la carte servis le samedi midi de 12h à 14h

Entrée - Plat  
au choix à la carte

---

Assiette de 4 Fromages de la Maison Rouet (+4.50€)

---

Dessert au choix à la Carte

Café / Thé Gourmand / Carachoc (+1.50€)

---

## Menu Kiwi

10 €

Pour vos enfants jusqu'à 10 ans

- Steak Haché et sa Garniture

- Assiette de Raclette (*Raclette ou Morbier*),  
Pommes de terre, Salade verte

---

Moelleux ou 2 boules de glace

# Vins Rouges

Bio / Biodynamique / Nature

VINS AU VERRE (Nous consulter)

## Pays de la Loire

75cl

### Domaine Daviau

"Petra Alba" Anjou Village Brissac	Cabernet Franc	28,00 €
"Rocca Nigra" Anjou Village Brissac	Cabernet Sauvignon	28,00 €
"Topette un Cab" Anjou	Cabernet Franc	19,50 €

### Domaine Pierre Chauvin

"La Friponne" VDF	Grolleau	21,40 €
-------------------	----------	---------

### Domaine des Grandes Vignes

"L'Aubinaie" Anjou	Cabernet Franc	22,50 €
"100% Groslot" VDF	Grolleau	22,00 €
"L'Ancrerie" Anjou Villages	Cabernet Franc	27,00 €

### Domaine de Mirebeau, Bruno Rochard

"Petit Clou" VDF	Cabernet Franc	20,00 €
"Le Gué des Mûriers" VDF	Grolleau	23,00 €
"Coteaux Kanté" VDF	Grolleau	30,00 €

### Château Bois-Brinçon

"Le Clos des Cosses" Anjou Villages	Cabernets Franc et Sauvignon	26,00 €
"Garance" VDF	Pineau D'Aunis	30,00 €

### Domaine De La Paleine

"Pinot Noir" VDF	Pinot Noir	28,50 €
------------------	------------	---------

### Domaine Patrick Baudouin

"La Fresnay" Anjou	Cabernet Franc	29,00 €
--------------------	----------------	---------

### Manoir de la Tête Rouge

"Bagatelle" Saumur	Cabernet Franc	19,90 €
"K'Sa Tête" VDF	Pineau d'Aunis	26,00 €
"L'Enchentoir" Saumur Puy Notre Dame	Cabernet Franc	33,00 €

### Pierre Chauvin

" Les Tournailles " Anjou	Cabernet Franc	22,00 €
---------------------------	----------------	---------

### Domaine des Jumeaux

"Sang de l'Yon" IGP Vendée	Negrette	35,00 €
"La Pierre aux fées" IGP Vendée	Pinot Noir	35,00 €

### Domaine Landron Chartier

"Esprit Détente" Coteaux d'Ancenis	Gamay	19,00 €
------------------------------------	-------	---------

# D'Ailleurs

75cl

<b>Domaine Elian Da Ros</b> "Vignoble d'Elian"	<b>Sud-Ouest, Côtes du Marmandais</b> 30% Merlot, 50% Cabernet Franc, 20% Syrah	29,00 €
<b>Domaine L'Ancienne Cure</b> "Jour de Fruit"	<b>Sud-Ouest, Pécharmant</b> 60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon	24,00 €
<b>Cosse et Maisonneuve</b> "La Fage"	<b>Sud-Ouest, Cahors</b> Malbec	29,00 €
<b>Domaine Labranche Laffont</b> "Tradition"	<b>Sud-Ouest, Madiran</b> Tannat et Cabernet Franc & Sauvignon	21,00 €
<b>Mas Foulaquier</b> "L'Orphée"	<b>Languedoc, Pic Saint Loup</b> Grenache, Syrah	32,00 €
<b>Domaine des 2 Ânes</b> "Premiers Pas" "Les Cabrioles"	<b>Languedoc, Corbière</b> Carignan et Grenache Noir 80% Mourvèdre, 20% Carignan	19,70 € 34,00 €
<b>Domaine de Cressance</b> "Myriades"	<b>Languedoc, VDF</b> 80% Chenanson 20% Syrah	22,00 €
<b>Domaine Saladin</b> Paul	<b>Rhône, Côte du Rhone</b> 90% Grenache noir, 10% Clairette	30,00 €
<b>Mas-Theo</b> "T.O" "Griffon"	<b>Rhône, Grignan-les-Adhémar</b> Grenache, Syrah Grenache, Syrah	22,00 € 30,00 €
<b>Philippe Pacalet</b>	<b>Beaujolais, Moulin à Vent</b> Gamay	32,50 €
<b>Jean-Claude Rateau</b> "Les Prévoles"	<b>Bourgogne, Beaune</b> Pinot Noir	42,00 €
<b>Domaine Chantal Lescure</b>	<b>Bourgogne, Clos de Vougeot- Grand Cru</b> Pinot Noir	180,00 €
	<b>Bourgogne, Vosne-Romanée- 1er Cru-Les Suchots</b> Pinot Noir	132,00 €

# De Plus Loin

<b>Domaine Clos Henri</b> Petit Clos Bel Echo Clos Henri	<b>(Nouvelle Zélande - Marlborough)</b> Pinot Noir Pinot Noir Pinot Noir	27,00 € 32,00 € 42,00 €
---	---	-------------------------------



# Vins Blancs

Bio / Biodynamique / Nature

VINS AU VERRE (Nous consulter)

## Pays de la Loire

75cl

### Domaine de Bablut

"Ordovicien" Anjou Chenin 28,00 €

### Château de Bois-Brinçon

"Les Saules de Montbenault" Anjou Chenin 32,00 €

"Terre de Grès" Anjou Chenin 24,50 €

### Le Pas Saint Martin

"Pierre Frite" Saumur Chenin 22,00 €

### Pierre Menard

"Le Clos des Mailles" Anjou Chenin 36,00 €

### Domaine de Bois Mozé

"Terre de Haut" Anjou Chenin 22,60 €

### Clément Baraut

"Les Petites Coulées" Savennières Roche aux Moines Chenin 48,00 €

"Le Pitrouillet" Savennières Chenin 32,00 €

### Domaine Les Grandes Vignes

"La Varenne du Poirier" Anjou Chenin 27,00 €

### Agnès, René & les Fils Mosse

"Marie-Besnard" VDF Chenin 65,00 €

### Manoir de la Tête Rouge

"Tête d'ange" Saumur Chenin 22,50 €

### Domaine Baudouin

"Le Cornillard" Anjou Chenin 44,00 €

### Joseph Landron

"Amphibolite" Muscadet Sèvre et Maine Muscadet 25,00 €

### Landron Chartier

"Révélation Demi-sec " Coteaux d'Ancenis Malvoisie 22,00 €

### Domaine des Huards

"Romo" Cour-Cheverny Romorantin 26,00 €

"Pure" Cheverny Sauvignon & Chardonnay 26,00 €

## Moelleux d'ici

### Domaine des Rochelles

"Les Rochelles" Coteaux de l'Aubance Chenin 21,50 €

### Domaine de Bablut

"Unique" Coteaux de l'Aubance Chenin 29,00 €

### Château de Bois-Brinçon

"Les Varennes de Faye" Coteaux du Layon Chenin 29,00 €

### Domaine les Grandes Vignes

"Le Malabé" Bonnezeaux Chenin 45,00 €

## D'Ailleurs

75cl

<b>Domaine l'Ancienne Cure</b> "Jour de Fruit"	<b>Sud Ouest, Bergerac</b> 30% Sémillon, 70% Sauvignon	19,90 €
<b>Camin Lannedya</b> "La Part devant"	<b>Sud Ouest, Jurançon sec</b> 50% Gros et 35% petit Manseng, 15% Petit Courbu	29,00 €
<b>Yvon Soto</b> "L'Aspicata"	<b>Languedoc, VDF</b> Muscat sec	25,00 €
<b>Mas Foulaquier</b> "Chouette Blanche"	<b>Languedoc, Saint Guilhem le Désert</b> Grenache Gris et Blanc, Clairette, Rolle et Bourboulenc	38,30 €
<b>Domaine Saladin</b> "Per El"	<b>Rhône, Cotes du Rhone</b> Clairette rose - Marsanne - Roussanne - Grenache Blanc -Viognier - Bourboulenc	32,50 €
<b>Jean-Claude Rateau</b> "Clos des Mariages"	<b>Bourgogne, Beaune</b> Chardonnay	42,00 €
<b>Château de Mérande</b> "Son Altesse"	<b>Savoie, Roussette de Savoie</b> Altesse	27,00 €
<b>Pascal et Annick Quénard</b> "Sous les amandiers" Bergeron "1903 Vieilles Vignes"	<b>Savoie, Chignin</b> Roussanne Jacquère	29,20 € 23,00 €
<b>Fontainebleau</b> "Le Petit"	<b>Provence, VDF</b> Rolle Ugni blanc	22,00 €
<b>Domaine de Barmès-Buecher</b> "Gewurztraminer Tradition"	<b>Alsace</b> Gewurztraminer	35,00 €

## Bulles

<b>Le Pas Saint Martin</b> "La Vie en Rose" Demi-sec	<b>Méthode Ancestrale</b> Grolleau	22,00 €
<b>Domaine les Grandes Vignes</b> "Bulle Nature" Brut	<b>Pétillant Naturel</b> Chenin	25,00 €
<b>Château Bois-Brinçon</b> "Crémant de Loire" Brut Nature	<b>Méthode Traditionnelle</b>	25,00 €
<b>Château de Mayragues</b> "Brut de Mayragues "	<b>Gaillac</b> Mauzac	30,00 €
<b>Domaine Franck Pascal</b> "Quinte Essence 2009" Extra Brut 82% Pinot Noir, 9% Meunier, 9% Chardonnay	<b>Champagne</b>	80,00 €

# Cafés

Nos grains de café sont issus  
d'une torréfaction locale,  
moulus à chaque café.

## 100 % Arabica

<b>Café du Moment AB</b>	3,50 €
Environ 18g de café, plus riche, plus de texture...	
<b>Décaféiné AB</b>	2,50 €
Lavé sans solvant, un café tout en douceur	

**Café Gourmand 7,90 €**

Assiette gourmande et Espresso  
ou allongé

## Mélange Italien

<b>Ristretto</b>	1,70 €	1 dose de café, 1/2 dose d'eau
<b>Espresso</b> Environ 8g de café	1,70 €	1 dose de café, 1 dose d'eau
<b>Allongé (long black)</b>	1,80 €	1 dose de café, 2 doses d'eau
<b>Double</b>	3,20€	2 doses de café, 2 doses d'eau
<b>Macchiato</b>	2,20 €	Espresso et petite touche de mousse de lait
<b>Flat White</b>	3,50 €	Double et 1/3 de lait chaud onctueux
<b>Latté</b>	3,50 €	Espresso et 2/3 de lait chaud onctueux
<b>ou Latté Gourmand</b>	3,70 €	Chocolat Cookie ou Caramel ou Spéculos
<b>Cappuccino</b>	3,50 €	Double et mousse de lait saupoudrée de cacao
<b>Affogato</b>	4,90 €	Double Espresso et sa boule de glace vanille
<b>Café Viennois</b>	4,00 €	Double et chantilly Maison saupoudrée de cacao
<b>Moccacino</b>	4,50 €	Rencontre d'un Chocolat chaud et d'un Espresso

## Chocolats Chauds 100% cacao

<b>Nature ou Aromatisé (Chocolat Cookie ou Caramel ou Spéculos)</b>	3,50 €
<b>Viennois, avec sa Chantilly Maison à la crème crue</b>	4,30 €

**Chocolat ou Thé Gourmand 8,90 €**

Assiette gourmande et un Chocolat Nature ou aromatisé

**Thés / Infusions** (Voir notre sélection) 3,00 €

**N'hésitez pas à consulter notre vitrine  
à desserts située en magasin**