

## Menu Restaurant La Ferme

Tous nos plats **sont** « fait maison » **et** élaborés dans notre cuisine par le chef et son équipe.

### Planche de Tapas à partager pour 2 personnes

**Planche de La Ferme :** *Cromesquis de poulet, croustillant de tête de veau, samoussa*

*De canard, Jambon cru et tapenade d'olive* 15.80 €

**Planche Océane :** *Maki de saumon au fromagé, beignets de morue, tartare de thon,*

*Friture de Loire et tapenade d'olive* 17.80 €

### Entrée

*Foie gras de canard maison au Layon, œuf à la coque, petites mouillettes et toasts* 12.80 €

*Brochette de Saint Jacques tandoori au chorizo et légumes confits* 11.80 €

*Tartare de thon aux agrumes* 8.90 €

*Cromesquis de tête de veau sauce grébinche et mesclun* 8.90 €

*Salade Landaise : Salade, tomates, gésiers, magret fumé, foie gras de canard, toasts, olives* 9.80 €

## Grandes Salades

<i>Salade Landaise : Salade, tomates, gésiers, magret fumé, foie gras de canard, toasts, olives</i>	16.90 €
<i>Salade Campagnarde : Salade, tomates, olives, croûtons, lardons, emmental, pommes de terre sautées et œuf sur le plat</i>	15.80 €
<i>Salade César : Salade, tomates, parmesan, cromesquis de poulet, mais, filet d'anchois marinés</i>	15.80 €
<i>Salade Italienne : salade, tomates, légumes grillés, jambon cru, mozzarella, olives et pesto</i>	15.80 €

## Viandes

<i>Entrecôte de bœuf maturée race à viande sauce roquefort, frites maison et salade</i>	19.90 €
<i>Magret de canard sauce au poivre, pommes de terre sarladaises et légumes grillés</i>	16.80 €
<i>Confit de canard maison, pommes de terre sarladaises et salade</i>	16.80 €
<i>Souris d'agneau à l'Orientale , semoule aux figues et abricots</i>	16.90 €
<i>Tête de veau sauce grébiche et ses légumes vapeur</i>	18.90 €
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, frites maison et salade</i>	17.90 €
<i>Burger Fermier : Magret de canard, compotée d'oignons, Entrammes , frites maison et salade</i>	17.90 €
<i>Burger Rossini : Filet de bœuf Charolais et foie gras poêlé, frites maison et salade</i>	19.90 €

## Poissons

<i>Filet de sandre au beurre blanc, écrasé de pommes de terre et ses petits légumes</i>	19.00 €
<i>Pavé de cabillaud en croûte de chorizo, risotto à la crème de petits poids</i>	17.90 €
<i>Poêlée de Saint Jacques à la provençale sauce pesto et ses pâtes trofie</i>	17.90 €

## Desserts

<i>Assiette de fromages de nos régions et salade</i>	7.50 €
<i>Crêmet d'Anjou et son coulis de framboise <b>ou</b> caramel au beurre salé</i>	7.50 €
<i>La « fameuse » Bouse de Vache, Grande profiterole (à commander en début de service)</i>	7.50 €
<i>Café gourmand (4 gourmandises maison)</i>	8.10 €
<i>Tarte Tatin glace au caramel au beurre salé</i>	7.50 €
<i>Moelleux au chocolat et sa glace vanille (à commander en début de service)</i>	7.50 €
<i>Tartare de fraises aux agrumes et sa glace fraises</i>	7.50 €
<i>Coupe de glace (Colonel, Dame Blanche, Iceber, Robins des bois, Banane Split)</i>	7.50 €

**Un cahier d'allergènes avec le menu est à votre disposition, n'hésitez pas à le demander**

### **Menu enfant 10.90 € : Jusqu'à 10 ans**

*Magret de canard **Ou**, Steak haché et frites maison **Ou**, Nuggets maison frites*

***Ou**, Filet de poisson au beurre blanc*

*Fromage blanc **Ou**, Moelleux au chocolat **Ou**, Deux boules de glace*

*Verre de coca 25 cl **Ou**, Jus de fruits 25 cl (jus d'ananas **ou** nectar d'abricot **ou** jus orange)*

*Les produits utilisés dans notre cuisine pouvant être allergènes sont les suivants : Gluten, crustacés, poissons, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupins et mollusques. Si vous avez la moindre question à ce sujet, n'hésitez pas à nous en faire part et à demander notre **classeur des allergènes***

## **Menu à 31.90 € : Tous les jours**

**Entrée :** *Foie gras de canard maison et ses toasts*

*Ou, Cromesquis de tête de veau sauce grêbiche*

*Ou, Tartare de thon aux agrumes*

**Plat :** *Magret de canard au poivre vert et pommes de terre sarladaises*

*Ou, Souris d'agneau à l'orientale*

*Ou Pavé de cabillaud en croûte de chorizo, risotto à la crème de petits poids*

**Dessert :** *Crêmet d'Anjou et son coulis*

*Ou, Tartare de fraises aux agrumes et sa glace*

*Ou, Tarte tatin et sa glace vanille*

*Ou, Assiette de fromages*

**Chaque changement de plat entraîne un supplément de 3.00 €**

**Nos Formules du Marché :** Tous les midis, du mardi au vendredi, sauf les jours fériés : **Voir Ardoise**

**Plat du Jour : 9.90 €**

**Menu à 15.00 € :** Entrée et plat ou plat et dessert

**Menu à 19.00 € :** Entrée, plat et dessert

**\*Menu de  
Loire  
24.00 €**

**Voir ardoise**

**\* Tous  
les soirs**

**Du mardi au  
vendredi sauf  
jours fériés**

*\*Nos mets sont entièrement réalisés par le Chef et son équipe  
Le restaurant La Ferme n'accepte plus les chèques comme mode de règlement*