



Tapas à Partager

Pot de rillettes de porc fait maison 115g, cornichons et toasts	6 €
<i>Gluten, sulfites</i>	
Houmous au paprika fumé	8 €
<i>Gluten</i>	
Crousty de poulet sauce maison	8 €
<i>Gluten</i>	
Rillauds Thaï au caramel et sésames	8 €
Beignets de morue	8 €
<i>Sulfites, sulfites, poisson</i>	

Menu à l'ardoise : Du mardi au vendredi uniquement le midi

Plat du jour **14 €**

Entrée et Plat **Ou** Plat et dessert **18 €**

Entrée, Plat et dessert **22 €**

Menu 33 € : Tous les jours midi et soir

Entrée

Gouline Angevine sauce à la Tomme et sa salade verte

Ou,

Œuf parfait crème de maïs doux, chorizo Ibérique et coriandre fraîche

Plat

Confit de canard maison, sauce au poivre et ses pommes de terre sarladaises

Ou,

Pavé de cabillaud en croûte d'épices, cannelloni aux légumes et mousseline de carottes

Dessert

Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges

Ou,

Dôme au chocolat, cœur crémeux aux cacahouètes

Aucun changement ne pourra être accepté dans la composition de ce menu

Accord mets & vins – 2 verres 12 cl : 11 € pour ce menu

Menu enfant 12 € : Jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet maison Ou, Filet de poisson et sa garniture *Poisson*

Moelleux au chocolat Ou, Deux boules de glace au choix *Fruits à coques Lactose*

Un verre de jus de fruits ou coca ou sirop à l'eau

Entrées

Gouline Angevine sauce à Tomme (rillauds, champignons, moutarde à l'ancienne, échalotes) et sa salade verte 10 €

Gluten, sulfites, lactose, moutarde

Soupe de petits pois à la menthe et son ceviche de bar aux agrumes 10 €

Gluten, sulfites, lactose, poissons

Tartare de magret de canard à la moutarde et miel, avocat chips de parmesan, condiments et herbes fraîches 11 €

Sulfites, moutarde, lactose

Burrata crémeuse, carpaccio de tomates à l'ancienne au pesto et basilic 11 €

Sulfites, moutarde, lactose, fruits à coques

Œuf parfait crème de maïs doux, chorizo Ibérique et coriandre fraîche 10 €

Gluten, lactose

Salades

La campagnarde

Salade, tomates, lardons, croûtons, olives, œuf au plat, pomme de terre rissolées 20 €

Sulfites, gluten

L'Italienne

Salade, tomates, poivrons grillés, oignon, mozzarella burrata, pesto au basilic, olives, jambon de Parme et gressin 20 €

Lactose, gluten, sulfites, fruits à coques

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, n'hésitez pas à nous informer lors de votre commande afin que nous puissions vous conseiller et vous accompagner au mieux

Prix nets, taxes comprises

Plats

Demi-magret de canard , sauce au poivre vert, purée de pommes de terre et légumes	22 €
<i>Lactose, sulfites</i>	
Confit de canard maison sauce au poivre vert et ses pommes de terre sarladaises	20 €
<i>Lactose, sulfites</i>	
Entrecôte de bœuf Charolaise sauce au roquefort et frites maison	28 €
<i>Lactose</i>	
Cassoulet de la ferme confit de canard maison, saucisse, rillauds et mogettes	24 €
<i>Sulfites</i>	
Tartare de bœuf préparé, coupé au couteau servi avec ses frites maison	22 €
<i>Sulfites, œuf</i>	
Poêlée de Saint-Jacques à la crème de whisky et son risotto aux algues	24 €
<i>Sulfites, lactose, fruits de mer</i>	
Pavé de cabillaud en croûte d'épices , cannelloni aux légumes et mousseline de carottes	23 €
<i>Lactose, gluten</i>	

Plats à partager 2 pers.

Planche mix grill : Bœuf Charolais, Magret de canard, poitrine de porc, poulet croustillant sauce barbecue, sauce roquefort, grébinche, frites maison, Légumes grillés et salade verte	46 €
<i>Lactose, gluten, sulfites,</i>	

Pièce du boucher à partager accompagnée de sa garniture au choix et ses sauces au choix	
<i>Lactose</i>	

Poids et prix : Voir l'ardoise

Plateau de fromages

Fromages au lait pasteurisé, à l'exception du Curé Nantais lait cru, confiture et salade 12 €
Lactose, sulfites

Desserts

Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges *Lactose* 9 €

Café Gourmand : 4 gourmandises *Lactose, fruits à coques, gluten* 11 €

Bouse de Vache glace vanille, chocolat et caramel, coulis chocolat, chantilly maison
Grande profiterole « Depuis 1988 à La Ferme » *Lactose, fruits à coques, gluten* 11 €

Dôme au chocolat, cœur crémeux aux cacahouètes *Lactose, fruits à coques, gluten* 9 €
Lactose, fruits à coques, gluten

Finger au citron framboise et son biscuit Madeleine *Lactose, gluten* 9 €

Glaces et sorbets

Dame Blanche, glace vanille, coulis chocolat chaud et chantilly maison 9 €
Lactose, fruits à coques, gluten

Colonel, sorbet citron et Vodka *Sulfites* 11 €

Glace Robin des Bois, Glace fraises, cassis, framboise et chantilly maison 9 €
Lactose, fruits à coques

Sorbets

Framboise, citron vert, cassis et mangue

Crèmes glacées

Vanille, chocolat noir, fraise, menthe-chocolat, caramel beurre salé et café *Lactose, fruits à coques*

Boule de glace au choix : Coupe 1 boule 3 € Coupe 2 boules : 5 € Coupe 3 boules 7 €

Supp. Chantilly 2 € Supp Coulis au Chocolat 2 € Supp Sauce Caramel 2 € Supp. Alcool 4 €