

Entrées

Déclinaison de tomates d'antan en trois façons (tartare, gaspacho et espuma)	9 €
Saumon gravlax mariné à la betterave sur toast de pain nordique, chantilly à l'aneth <i>(Suggestion de dégustation au verre : Rosé de Loire « réserve des vignerons » 3.90 €)</i>	12 €
Œuf cocotte, asperges vertes, chorizo, crème de parmesan <i>(Suggestion de dégustation au verre : Vouvray blanc sec 6.50 €)</i>	11.50 €
Foie gras de canard maison et son chutney <i>(Suggestion de dégustation au verre : Pacherenc moelleux du Vic-Bilh 6.90 €)</i>	15 €

Salades

	Petite	Grande
César Filet de poulet, croutons, tomates confites, parmesan, mesclun et sauce César	9.50 €	13.50 €
Chèvre chaud Chèvre du Poitou, tomate, pignons, lardons, mesclun	9.50 €	13.50 €
Végétarienne Avocat, tomate, œuf mollet, croûton, pignons, betterave, salade	9.50 €	13.50 €

Poissons

Filet de Saint-Pierre, jus de viande à la citronnelle, légumes croquants de saison <i>(Suggestion au Verre : Pouilly fumé Nicolas Emereau 8.90 €)</i>	18 €
Noix de Saint-Jacques snackées à la plancha, risotto aux asperges vertes, jus de viande <i>(Suggestion de dégustation au verre : Vouvray sec Domaine Aubert, AOC 6.50 €)</i>	21 €

Viandes

Mixed Grill (pièce de bœuf, magret de canard, agneau et chorizo), sauce béarnaise et légumes grillés <i>(Suggestion de dégustation au verre : Château Haut-Terrier Blaye côte de Bordeaux AOC 6,20€)</i>	21 €
Entrecôte de Bœuf, beurre maître d'hôtel, poêlée de pommes de terre grenailles <i>(Suggestion de dégustation au verre : Côtes du Rhône rouge Guigal 5.90€)</i>	19 €

Les Tartares

servis avec frites(*) et salade verte

Le Classique (non préparé)	16 €
Le Rossini (poêlé « aller-retour » avec escalope de foie gras poêlée)	19 €

Les Burgers Plaza

servis avec frites(*) et salade verte

(Suggestion de dégustation au verre : Haut-Poitou Cabernet franc vieilles vignes cuvée prestige 5.20€)

Le Classique Bœuf (pain burger, viande de bœuf haché, emmental, tomates, oignons)	14.90 €
Le Garden Burger (pain céréales, houmous maison, tomate fraîche, légumes grillés, oignon rouge, mozzarella)	16 €

Tous nos plats sont élaborés à base de produits bruts et crus sauf (*)

Pour les personnes ayant des contraintes alimentaires, n'hésitez pas à nous demander la carte avec la liste des ALLERGENES

Tous nos prix sont nets (dont TVA : 10%)

Offre susceptible de modifications / viande Bovine est d'origine Française

Fromage Gourmand

Assortiment de notre Maître Affineur, bouchée sucrée et son mesclun 6.50 €
(Suggestion de dégustation au verre : Haut-Poitou Cabernet franc vieilles vignes cuvée prestige 5.20€)

Desserts

Tiramisu à la fraise et rhubarbe	8.50 €
Crème caramel maison et sa tuile	7 €
Riz au lait de coco, mangue fraîche et son coulis	7 €
Café Gourmand	7.50 €
Coupe de glace (*) 3 parfums, chantilly et coulis	8 €

Nos Formules Déjeuners

(Servies uniquement le MIDI du Lundi au Vendredi et hors jours fériés)

Le Chef vous propose une entrée et un plat au grès des saisons et des arrivages

• Formule Plat du Jour

Entrées du jour + Plat du jour + Café Gourmand (ou dessert du jour)	19 €
Plat du jour + Café Gourmand (ou dessert du jour ou fromage)	14 €
Entrées du jour	5 €
Plat du jour	11 €
Desserts du jour (3 desserts aux choix)	3 €

• Formule Salades - César ou Chèvre chaud

Petite Salade + Café Gourmand (ou dessert du jour)	11.50 €
Grande Salade + Café Gourmand (ou dessert du jour)	14 €

• Formule Pâtes + dessert du jour (ou café gourmand + 1.50€) Carbonara OU Pâtes du Jour

10 €

Supplément Formule :

Verre de Soda ou Jus de fruit	2€
Sélection vin du mois au verre 15cl	2€
Bière pression 25cl	2.50€

Menu enfants 11.50 € (servi jusqu'à 14 ans, boisson incluse : jus de fruits ou sodas)

Steak haché frites (*) **ou** Pâtes Carbonara **et** Desserts au choix à la carte