

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 « cabernet d'Anjou Clin d'œil » 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 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 €

Menu Gourmand 32€

Foie gras de canard cuit maison et son chutney
OU
Saumon gravlax mariné à la betterave sur toast de pain nordique, chantilly à l'aneth

Filet de Saint-Pierre, jus de viande à la citronnelle, légumes croquants de saison
OU
Mixed Grill (pièce de bœuf, magret de canard, agneau et chorizo), sauce béarnaise et légumes grillés

Crème caramel maison et sa tuile
OU
Tiramisu à la fraise et rhubarbe

Menu de saison 27€

Œuf cocotte, asperges vertes, chorizo, crème de parmesan

Entrecôte de bœuf, beurre maître d'hôtel, poêlée de pommes de terre grenailles

Tiramisu à la fraise et rhubarbe

Menu Petits 11.50€
jusqu'à 8ans

Steak haché frites
OU
Pâtes à la napolitaine
+ Coupe de glaces 2 boules
(1 boisson incluse jus de fruit ou soda)

POUR
LES
Enfants

Menu Papilles 13€
jusqu'à 12ans

Suprême de Volaille
OU
Poisson du Jour
et sa garniture
+
Dessert du jour