

## Entrées

Velouté de champignons à l'ancienne	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 vigneron » 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
<b>César</b> Filet de poulet, croutons, tomates confites, parmesan, mesclun et sauce César	9.50 €	13.50 €
<b>Chèvre chaud</b> Chèvre du Poitou, tomate, croutons, pignons de pin, lardons, mesclun	9.50 €	13.50 €
<b>Végétarienne</b> 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

Souris d'Agneau aux épices Colombo, confit d'oignon au miel et pistache, semoule de blé aux petits légumes <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 French Chicken (pain céréales, poulet, compotée de poivrons-oignons-tomates, cheddar)	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 €
Tartelette poire amandine et sa sauce chocolat	8.50 €
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 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

## Nos Formules Déjeuners

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

### • 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€**

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

**Desserts du jour 3€ - 3 desserts, vous sont proposés chaque jour**

### • 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** Verre de Soda ou Jus de fruit 2€ / Sélection vin du mois au verre 15cl 2€  
Bière pression 25cl 2.50€ - Dessert à la carte 3€