



RESTAURANT

Auberge de Chanteclair

Passionnée par son métier, notre équipe vous accueille dans une ambiance chaleureuse et décontractée, venez profiter de notre salle et terrasse panoramique avec vue sur la Maine.

Découvrez la cuisine du moment, raffinée, savoureuse mais aussi traditionnelle avec une carte proposant les produits de chaque saison. Selon votre choix, vous serez séduit par notre carte des vins riches et de bons vigneron. Les différentes régions viticoles françaises y sont présentes.

En vous souhaitant un agréable moment parmi nous.

L'Auberge de Chanteclair.



« Un restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt »

de Anthelme Brillat Savarin

Apéritifs :

Coupe de Champagne 1 ^{er} Cru 12cl :	7.80€	Ricard 2cl :	3.60€
Kir Royal (Champagne) 12cl :	8€	Américano 12cl :	6.50€
Kir pétillant 12cl :	6.70€	Martini Blanc ou Rouge 6cl :	4.20€
Soupe Angevine :	6.90€	Porto Rouge 6 cl :	4.20€
Coupe de Crémant de Loire 12cl: 	6.50€	Whisky Monkey Shoulder 4cl :	6€
Coupe de Saumur rosé 12cl :	6.20€	Whisky Japonnais 4cl :	7€
Kir vin blanc (Sauvignon) 12cl :	4.20€	Coupe Anjou fines bulles 12cl :	6.50€
Verre de Coteaux du Layon 12cl :	6.20€	Cocktail maison 14cl :	8€
Verre d' Aubance 12cl :	6.20€	Cocktail sans alcool 12cl :	6.50€

Formules :

Entrée, plat, dessert 36€ Ou Entrée, plat, fromage et dessert 41€

Entrées :

Gaspacho pastèque, melon, concombre et sa chantilly au basilic	8€
Anguille et haddock fumé, légumes croquants, sauce thaï	11€
Sablé à l'ail noir, tombée d'échalote confite et pétales de chorizo ibérique	11€
Tartare de lieu jaune et couteaux aux herbes fraîches et groseilles	13€

Plats :

Filet de Dorade sébaste au beurre blanc, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	22€
Pavé d'espadon, sauce vierge aux citrons confits et son risotto à la sauge	22€
Filet de bœuf Français et son jus de viande, pommes de terre grenaille	25€
Magret de canard français, jus réduit fraise-balsamique, blettes cuites à l'étuvée	23€

Desserts:

Assortiment de fromages de la ferme du « Bois Rouzé »	7.50€
Farandole de desserts et sa boisson chaude	8.50€
Opéra pistache chocolat noir	8€
Abricot cuit au sirop de romarin, crumble au miel et sa quenelle mascarpone vanille	7.50€
Sablé chocolat blanc coco, crémeux cassis, gel menthe citronné	8€

Formules du midi :

Du lundi au vendredi midi (Sauf jours fériés)

Entrée, plat et dessert :	19€
Entrée, plat OU plat, dessert :	15.50€
Plat du jour :	11.50€

Menu Enfant 11€50

(Jusqu'à 12 ans)

Plats :

Pièce de bœuf
et ses pommes de terre grenaille.
ou
Poisson du moment au beurre blanc et
Son écrasé de pommes de terre

Desserts :

Coupe de glace artisanale.
ou
Crémets d'Angers.

Boissons :

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)
ou
Diabolo.
ou
Verre de Coca-Cola.

Nous élaborons un plat végétarien sur demande, veuillez nous consulter.

• Les produits utilisés dans notre cuisine pouvant être allergènes sont :

Gluten, Crustacés, Œufs, Arachides, Soja, Fruits à coques, Lait, Moutarde, Céleri, Graine de sésame, Anhydride sulfureux et sulfite, Lupins et Mollusques. Si vous avez la moindre interrogation à ce sujet, n'hésitez pas à nous en faire part et à demander notre cahier d'allergènes.

Menu du Midi 19€00

Du lundi au vendredi midi (Sauf jours fériés)

Entrées :

Salade croustillante de galet de Loire
ou
Terrine de courgettes au mascarpone,
crème aux herbes
ou
Entrée du marché

Plats :

Poisson selon arrivage,
sauce à la sauge et nouilles sautées
ou
Araignée de porc en persillade
et son gratin de blettes
ou
Plat du Marché

Desserts :

Crémets d'Angers et
son coulis de fruits rouges
ou
Carré de chocolat noir,
nappage abricot
ou
Dessert du Marché