



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 :

Filet de maquereaux mariné, cuit à la flamme, pickles de légumes	11€
Dos d'églefin en gravlax, poireau confit à l'huile d'olive	12€
Fricassée d'escargots aux shiitakes et son écume, éclats de châtaignes	11€

Plats :

Merlu au beurre blanc, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	22€
Épaule d'agneau confite du Limousin et ses légumes d'automne	23€
Filet de bœuf Français et son jus de viande, pommes de terre grenaille	25€

Desserts:

Assortiment de fromages de la ferme du « Bois Rouzé »	7.50€
Farandole de desserts et sa boisson chaude	8€
Succès praliné	8€
Poire belle-Hélène revisité par notre pâtissier Christian	8€

Formules du midi :

Du lundi au vendredi midi (Sauf jours fériés)

Entrée, plat et dessert : **19.50€**

Entrée, plat **OU** plat, dessert : **16€**

Plat du jour : **12.50€**

Menu Enfant 12€

(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

Crêmet d'Angers.

Boissons :

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)

ou

Diabolo.

ou

Verre de Coca-Cola.

Menu du Midi 19€50

Du lundi au vendredi midi (Sauf jours fériés)

Entrées :

Salade croustillante de galet de Loire

ou

Entrée du marché

Plats :

Poisson selon arrivage,
sauce mélisse citronnelle
et sa purée de patates douces

ou

Plat du Marché

Desserts :

Crêmet d'Angers et
son coulis de fruits rouges

ou

Dessert du Marché

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.