



à manger

petites faims

Salade Salade verte, tomate, ciboulette.....	3,00€
Soupette Soupe froide de courgettes, crème crue, curry.....	6,00€
Tartare Héron	5,50€
Fromage blanc fermier, ciboulette, poivre, fleur de sel	
Tartare Biquette	5,50€
Fromage blanc de chèvre bio, poivrons grillés	
Salade Belvédère	5,50€
Salade, tomate, tomates séchées, râpé de chèvre bio, ciboulette, olives	
Salade du Ponton	5,50€
Salade, tomates séchées, poisson de Loire fumé selon arrivage ou anchois marinés	
Le Mulet Rouge	5,50€
Caviar de betterave, poisson de Loire fumé selon arrivage ou anchois marinés	
Terrine à la noix Fromage frais fermier, noix, figue.....	6,50€
Terrine Célestine Fromage frais fermier, poivron, ail, origan.....	6,50€
Rillettes Angèle Thon, crème crue, curry.....	6,50€
Terrine à l'ancienne Foie de porc - 200g.....	8,00€
Rillettes artisanales Pur porc - 200g.....	10,00€
Frites	3,50€

assiettes

Assiette Gamin Frites, rôti de porc froid.....	4,50€
Tartare Petits Patapons	13,50€
Fromage blanc fermier, poisson de Loire fumé selon arrivage ou anchois marinés	
Assiette Morice	12,50€
Brochette d'andouillette de Troyes, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Angevine	12,50€
Petits rillauds, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Coco	13,50€
Saucisse de poisson et porc aux épices, crème crue ciboulette, frites, salade	
Assiette Poulette	14,50€
Brochette de poulet marinée, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Jakidi	14,50€
Brochette de filet mignon colombo, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Voiladu	16,50€
Boudin blanc de sandre, crème crue ciboulette, frites, salade, tomate	
Assiette de fromages	6,50€
Tome et crottin de chèvre bio, fromage frais fermier, beurre fermier	

douceurs

Fromage blanc fermier & crème crue	5,50€
Nature ou avec purée de framboises ou miel de forêt	
Gâteau Tourbillon Intense	7,00€
Croustillant praliné, mousse chocolat noir	
Petits Babas au rhum chantilly	7,50€
5 mini-babas	

à déguster

crémants

Crémant de Loire			
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2020*	le verre 12cl	le pichton 50cl	la bouteille 75cl
	5,00€		28,00€

moelleux

Coteaux du Layon			
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2021*			
	4,50€		27,00€

blancs

Chardonnay			
Val de Loire - S. Plessis • IGP 2022	2,50€	9,00€	
Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie			
Maison Vieille - C. Maillard • AOC 2022*			13,00€
Pinocchio			
Pinot gris - C. Maillard • VDF 2021*			18,00€
Anjou Blanc			
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2022*	4,00€		23,00€
L'échappée - Le Fief Noir • AOC 2022*			24,00€
Savennières			
Moulin de Chauvigné - S. Plessis • AOC 2021	5,00€		28,00€
Sables & Schistes - L. Mahé • AOC 2020*			34,00€
Savennières Roche aux Moines			
Domaine aux Moines - T. Laroche • AOC 2018*			43,00€

rosés

Rosé de Loire			
Moulin de Chauvigné - S. Plessis • AOC 2022	2,50€	9,00€	
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2021*			20,00€

rouges

Rouge Vdf			
« Cuvée les Tourbillons » - David Lecomte • 2022*	2,50€	9,00€	
Sous les Lampions - La Galibotière • 2022*			23,00€
Restons Amants - La Galibotière • 2022*			25,00€
Vents d'Ouest - L. Mahé • 2021*			26,00€
Anjou Rouge			
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2022*	3,50€		20,00€
Somnambule - Le Fief Noir • AOC 2022*			24,00€
Posson Rouge - Château La Franchaie • AOC 2020*			30,00€
Anjou Villages			
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2020*			30,00€

* Issus de raisins de l'agriculture biologique
PRIX NETS

à boire

Café Bio Arabica du Pérou.....	1,70€	Bière sans alcool 25cl.....	3,00€
Double café Bio	2,70€	Perrier 33cl.....	3,50€
Décaféiné	1,70€	Eau gazeuse 50cl.....	4,00€
Double décaféiné	2,70€	Eau minérale 50cl.....	3,00€
Infusion	2,50€	Bière pression Meteor 25cl...	3,00€
Thé	2,50€	Bière pression Meteor 50cl...	6,00€
Thé citron	2,80€	Bière Bio	5,50€
Supplément lait	0,30€	La Piautre IPA 33cl	
Limonade 25cl.....	2,00€	Galopin 12,5cl.....	2,00€
Sirop à l'eau 25cl.....	2,00€	Monaco, Twist, Tango 25cl...	3,00€
Menthe - fraise - citron - grenadine - pêche - framboise		Panaché 25cl.....	3,00€
Diabolo 25cl.....	2,00€	Panaché 50cl.....	6,00€
Menthe - fraise - citron - grenadine - pêche - framboise		Kir cassis 12cl.....	3,00€
Radeau 25cl.....	2,00€	Guignollette 12cl.....	3,00€
Jus de fruits 20cl.....	3,00€	Guignolet, Chardonnay	
Orange - ananas - abricot		Kir royal 12cl.....	5,00€
Jus de pommes Bio 25cl.....	3,00€	Guignollette royale 12cl.....	5,00€
Château La Franchaie		Guignolet, Crémant de Loire	

Le tableau des allergènes est à votre disposition, demandez-le.

La guinguette cuisine des produits frais et artisanaux. Les préparations se font à la demande. Veuillez excuser l'attente occasionnée par ce choix. Les services du restaurant s'effectuent de 12:00 à 14:00 et de 19:00 à 22:00. La guinguette ne peut pas accueillir les groupes de plus de 15 personnes pour les repas.

la guinguette travaille avec

— L'Anguille Argentée - Montjean s/Loire 02 41 77 96 85	— Boulangerie P. Bressin - La Possonnière 02 41 72 20 55
— GAEC de la Thau - Montjean s/Loire 02 41 39 80 02	— Miel Max et Lyli - St-Germain des Prés 06 72 06 46 75
— GAEC Bio de la Blanchetière - Belligné 02 40 96 83 16	— Gâteaux A. Begou - St-Georges s/Loire 06 32 68 17 43
— Charcuterie Gasté - Rochefort s/Loire 02 41 78 70 12	— Légumes E. Branchereau - La Possonnière 07 83 61 81 11

la guinguette est ouverte...

Avril, mai et septembre

- vendredi et veille de jour férié de 16:00 à 01:00
- samedi, dimanche et jour férié de 11:00 à 01:00

Juin, juillet et août

- mardi de 16:00 à 01:00
- mercredi au dimanche de 11:00 à 01:00