



à manger

TARTINES	Tartine chèvre chaud 5,50 € Pain de campagne toasté, chèvre fermier au lait cru, salade, tomate
	Tartine Lily 5,50 € Pain de campagne, poisson de Loire fumé, crème crue, ciboulette, citron
	Tartine Gabare 5,50 € Pain de campagne toasté, Roquefort, saucisson sec
PETITES FAIMS	Salade 2,60 € Salade, tomate, ciboulette
	Soupette 5,00 € Soupe froide de courgettes, crème crue, curry
	Tartare Héron 5,00 € Fromage blanc fermier, ciboulette, poivre, fleur de sel
	Tartare Biquette 5,00 € Fromage blanc fermier de chèvre, poivrons grillés
	Salade Belvédère 5,50 € Salade, tomate, tomates séchées, chèvre fermier au lait cru, ciboulette, olives
	Salade du Ponton 5,50 € Salade, tomate, tomates séchées, poisson de Loire fumé, ciboulette, olives
	Le Mulet Rouge 5,50 € Caviar de betteraves, poisson de Loire fumé, crème crue
	Terrine Célestine 5,50 € Mixé de fromage frais fermier, poivron, ail, origan
	Rillettes Angèle 6,50 € Thon, crème crue, curry
	Terrine à l'ancienne [200 g] 7,00 €
ASSIETTES	Assiette Gamin 3,80 € Frites, rôti de porc froid
	Tartare Petits Patapons 12,00 € Fromage blanc fermier, poisson de Loire fumé, tomates séchées, ciboulette, olives
	Assiette Angevine 10,00 € Petits rillauds, crème crue moutardée, frites, salade, tomate
	Assiette Morice 11,00 € Brochette d'andouillette de Troyes, crème crue moutardée, frites, salade, tomate
	Assiette Coco 13,00 € Saucisse de poisson de Loire et porc aux épices, crème crue ciboulette, frites, salade, tomate
	Assiette Chalonnaise 14,60 € Brochette de filet de canard marinée, crème crue moutardée, frites, salade, tomate
	Assiette Voiladu 15,50 € Boudin blanc de brochet, crème crue ciboulette, frites, salade, tomate
	Assiette de fromages 6,00 € Roquefort, chèvre fermier, fromage frais fermier, beurre fermier
Frites 2,80 €	
DOUCEURS	Fromage blanc fermier & crème crue 5,00 € Nature, ou avec purée de framboises ou miel d'acacia
	Gâteau Tourbillon Intense 6,00 € Croustillant praliné, mousse chocolat noir
	Petits Babas au rhum chantilly 6,50 € 5 mini-babas

à déguster

CRÉMANTS		le verre 12 cl	la bouteille 75 cl
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> Crémant de Loire « Cuvée les Tourbillons » Château de Passavant - David Lecomte - AOC 2015* 4,50 € 26,00 €		
MOELLEUX	<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> Coteaux du Layon Le Fief Noir - D. Sirot & A. Soulas - AOC 2015* 4,00 € 23,50 €		
	Anjou Coteaux de la Loire Domaine du Fresche - A. Boré - AOC 2014* 25,00 €		
BLANCS	<i>Vin de Pays</i> Chardonnay « Cuvée les Tourbillons » Vin de Pays du Val de Loire - S. & C. Plessis - 2016 1,90 € 10,80 €		
	Pinot Gris Vin de Pays du Val de Loire - A. Boré - 2016* 13,80 €		
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie Maison Vieille - C. Maillard - AOC 2015* 12,00 €		
	Anjou Blanc Le Fief Noir - D. Sirot & A. Soulas - AOC 2016* 3,30 € 19,50 € Château de Passavant - David Lecomte - AOC 2016* 20,50 €		
	Blanc d'à côté « Gourmandises du Gué d'Orger » - L. Mahé - 2016* 20,50 €		
	Savennières Moulin de Chauvigné - S. & C. Plessis - AOC 2015 4,00 € 23,50 € Château la Franchaie - L. Mahé - AOC 2016* 29,00 €		
	Savennières Roche aux Moines Domaine aux Moines - M. & T. Laroche - AOC 2015* 37,00 €		
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> Rosé de Loire « Cuvée les Tourbillons » Moulin de Chauvigné - S. & C. Plessis - AOC 2016 1,90 € 10,80 €		
	Cabernet d'Anjou Château de Passavant - David Lecomte - AOC 2016* 18,00 €		
	<i>Vin de France</i> Rouge « Cuvée les Tourbillons » - David Lecomte - 2016* 2,00 € 11,80 €		
Rouge d'à côté « Gourmandises du Gué d'Orger » - L. Mahé - 2016* 17,00 €			
ROUGES	<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> Anjou Gamay Domaine du Fresche - A. Boré - AOC 2016* 14,50 €		
	Anjou Rouge Château de Passavant - David Lecomte - AOC 2016* 3,30 € 19,50 € Les Coteaux d'Ardenay - P. Baudouin - AOC 2014* 33,00 €		
	Anjou Villages Le Fief Noir - Le Rêveur - D. Sirot & A. Soulas - AOC 2014* 29,00 €		

à boire

Café 1,50 €
Double café 2,50 €
Décaféiné 1,50 €
Infusion 2,50 €
Thé 2,50 €
Thé citron 2,80 €
Supplément lait 0,30 €
Limonade 25 cl 1,70 €
Sirop à l'eau 25 cl 1,70 € [menthe-fraise-citron-grenadine-pêche]
Diabolo 25 cl 2,00 € [menthe-fraise-citron-grenadine-pêche]
Radeau 25 cl 2,00 €
Jus de fruits 20 cl 2,70 € [orange-pamplemousse-abricot-ananas-pomme]
Orangina 25 cl 2,70 €
Cola 33 cl 2,70 €
Schweppes 25 cl 2,70 €
Perrier 33 cl 3,00 €
Bière sans alcool 25 cl 2,70 €
Eau minérale 50 cl 3,00 €
Eau gazeuse 50 cl 3,00 €
Supplément sirop ou tranche 0,30 €
Bière pression Vedett 25 cl 2,80 €
Bière pression Vedett 50 cl 5,20 €
Bière blanche Vedett [bouteille] 33 cl 4,50 €
Bière La Chouffe [bouteille] 33 cl 5,00 €
Monaco, Twist, Tango 25 cl 2,80 €
Galopin 15 cl 1,80 €
Panaché 25 cl 2,50 €
Kir cassis 12 cl 2,80 €
Guignollette 12 cl 2,80 € [Guignolet, Chardonnay]
Kir royal 12 cl 4,80 €
Guignollette royale 12 cl 4,80 € [Guignolet, Crémant de Loire]

Prix nets

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

Ouverture exceptionnelle:

▶ lundi 14 août de 16:00 à 01:00

LA GUINGUETTE TRAVAILLE AVEC

■ L'Anguille Argentée
Montjean s/Loire
02 41 77 96 85

■ GAEC de la Thau
Montjean s/Loire
02 41 39 80 02

■ GAEC de la Blanchetière
Belligné
02 40 96 83 16

■ Légumes P. Fièvre
St-Georges s/Loire
02 41 39 98 23

■ Charcuterie Gasté
Rochefort s/Loire
02 41 78 70 12

■ Boulangerie P. Bressin
La Possonnière
02 41 72 20 55

■ Miel C. Brossier
Montigné les Rairies
02 41 32 50 18

■ Gâteaux A. Begou
St-Georges s/Loire
06 32 68 17 43

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 h à 14 h et de 19 h à 22 h. La guinguette ne peut pas accueillir les groupes de plus de 15 personnes pour les repas.

