· Tapas à Partager ·

La Cinquième — 22,00€
Poulet crunchy, tempura de crevettes, sauces maison
Oeufs, crustacés, poissons, soja, mollusques, gluten, céleri, moutarde

La Little Italy — 22,00€
Mozzarella burrata au pesto rosso, olives de Kalamata, Jambon blanc truffé, focaccia à l'huile d'olive
Lait, gluten, fruits à coques, arachides, sésame, soja, sulfites

La Réserve — 19,00€
Houmous de pois chiche aux citrons confits, caviar de légumes, tapenade de betteraves, pinsa romana aux herbes
Sésame, gluten, lait, moutarde, sulfates, soja

La planche des copains — 21,00€
Rillauds marinés à la moutarde, échine de cochon fumée de chez JA Gastronomie, coppa italienne, pickles de légumes
Lait, moutarde, traces dans les rillauds: gluten, oeufs, céleri

Les huîtres N°2 de la maison JOGUET - Producteur de l'île d'Oléron — 6 pièces • 13,00€ / 12 pièces • 25,00€
Mollusques, lait (beurre)

· Entrées ·

Suggestion du Garde Manger - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise) — 9,00€
Selon composition

Pressé de cochon aux graines de moutarde, vinaigrette de viande, espuma pomme de terre, pickles de légumes — 11,00€
Moutarde, sulfites, lait, traces dans la vinaigrette: oeufs, soja, céleri, gluten

Fraîcheur de petits pois, crémeux ricotta à la menthe, gel griotte, huile herbacée à la roquette — 10,00€
Lait, sulfites

Asperges du Val de Loire, oeuf parfait, crumble au charbon Bambou, crème de truffe — 12,00€
Oeufs, lait, gluten, mollusques, sulfites, traces dans la sauce: céleri

Gravlax de bar mariné, déclinaison de betteraves, huile infusée à la framboise — 12,00€
Poissons, fruits à coques, sulfites,

Foie gras parfumé au Layon, chutney échalotes - vinaigre de framboise, pain norvégien aux fruits de la Boulangerie O. Pothin, gel fruits rouges — 21,00€
Sulfites, pain norvégien : gluten, fruits à coques

· Salades ·

LA TERROIR — 22,00€
Salade, tomates, bruschetta Sainte Maure de Touraine - chutney d'échalotes, champignons persillés, pommes de terre grenailles, rillauds marinés à la moutarde, vinaigrette cidrée Gluten, Fruits à coques, Lait, moutarde, sulfites, traces de céleri, oeufs dans les rillauds

LA DOLCE VITA — 21,00€
Fusillone, pesto rosso, poivrons confits, tomates, mozzarella burrata, roquette, olives de Kalamata, courgettes marinées, tuile de parmesan, pignons de pin Gluten, fruits à coques, arachides, lait, sulfites, traces de soja

LA CAESAR DE LA RÉSERVE — 20,00€
Sucrines, tomates, croûtons, poulet Crunchy, sauce Caesar, courgettes marinées, oignons rouges, câpres, copeaux de parmesan Gluten, fruits à coques, lait, oeufs, sulfites, moutarde

LA THAÏ — 23,00€
Riz rouge de Camargue, radis, tataki de boeuf mariné au sésame, sauce miso, condiment mangue, pastèque à la coriandre, pousses de soja, pois gourmands Sésame, soja, sulfites, gluten, fruits à coques, traces de céleri, oeufs dans la sauce miso,

· Plats ·

Inspiration du jour - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise) 18,00€
Selon composition

Filet de bar, sauce Anjou Rouge, lentilles façon petit salé au lard, oignons grelots 24,00€
Poisson, sulfites, lait, traces d'oeufs, céleri, moutarde, soja dans la sauce

Pavé de truite rôti, émulsion citronnée, mousseline de patates douces à la vanille, légumes de saison Poisson, lait, sulfites 25,00€

Filet de lotte de nos côtes, sauce curry au lait de coco, riz rouge à la coriandre, pousses de soja & petits pois, condiment mangue 29,00€
Poisson, lait, sulfites, soja, fruits à coques, moutarde, gluten, traces de céleri dans la sauce

Tartare gourmet de la Réserve, pommes de terre grenailles aux herbes, sauce maison* 22,00€
Viande de boeuf ' La ferme des belles robes' 170 gr, sauce tartare à la french moutarde, échalotes, câpres, cornichons
Sauce: oeufs, lait, moutarde

Onglet de Boeuf VBF, env. 200g, frites maison, sauce maison* Selon sauce choisie 24,00€

Magret de canard en basse température, réduction aux fruits rouges, purée de pommes de terre, légumes de saison 26,00€
Sulfites, lait, traces de céleri, oeufs, gluten dans la sauce

Paleron de veau confit, crème à l'ail, champignons persillés, brocolis fondants, carottes rôties 24,50€
Sulfites, lait, traces de oeufs, céleri, gluten dans la sauce

Pavé de boeuf de 'la ferme des belles robes', crème de truffe, poêlée de champignons, purée de pommes de terre 30,00€
Lait, sulfites, traces de gluten, céleri, oeufs dans la sauce

LE BURGER DU QUAI 22,00€
Pain brioché artisanal au paprika, sauce BBQ, cheddar fumé, haché de boeuf ' La ferme des belles robes' 170 gr oignons rouges, poivrons rôtis, cornichons, frites maison, sauce maison*
Oeufs, lait, gluten, sulfites

LE CIABATTA DE LA RÉSERVE 21,00€
Pain ciabatta à l'huile d'olive, pesto rosso, mozzarella burrata, poivrons confits, courgettes marinées, frites maison, sauce maison* Lait, sulfites, fruits à coques, arachides

* Nos sauces maison : sauce béarnaise, sauce BBQ, crème à l'ail, crème de truffe, sauce poivre vert Selon composition

· Plats à Partager ·

L. Bone de boeuf maturé 'Race à viande', garnitures au choix, sauces maison (poids disponibles sur ardoise) Selon sauces et garnitures choisies 74,00€ / KG

Pluma de cochon Rouge de Castille aux épices douces, env. 600gr, sauces maison, pommes de terre grenailles aux herbes Selon sauce choisie 49,00€ pour 2pers.

· Fromages ·

Trio de fromages affinés, gel fruits rouges Lait, fruits à coques, gel : moutarde, céleri 10,00€
(Le Rouzé bleu, le Ronfleur, l'échat au fenugrec)

Ardoise à partager de quatre fromages affinés Lait, fruits à coques , gel : moutarde, céleri Pour 2 16,00€
(Le Rouzé bleu, le Ronfleur, l'échat au fenugrec, le Rouzon à la piautre) Pour 4 30,00€

Les fromages à la carte proviennent de la ferme du Bois Rouzé à Beaucouzé. Agriculteurs et fromagers affineurs, ils proposent des produits fermiers au lait cru de leurs vaches:

- Le Rouzé bleu ' Crémeux et pâte persillée'
- Le Ronfleur 'Pâte molle bucolique avec un mélange de fleurs et de miel'
- L'échat au fenugrec 'tomme douce et moelleuse à la pâte préssée parfumée au fenugrec'
- Le Rouzon à la piautre ' fromage de caractère brossée à la bière de la Brasserie de la Menitré' Sulfites

· Gourmandises ·

Gourmandise du pâtissier - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise) 9,00€
Selon composition

LE FINGER AFTER EIGHT 10,00€
Mousse menthe poivrée, crémeux Menthe - Pastille, biscuit croustillant au chocolat Oqo 73%
Lait, oeufs, sésame, gluten, soja, fruits à coques, sulfites

LE GALET ANGEVIN 12,00€
Sablé breton, mousse vanille Bourbon, confit orange au Cointreau, Quernons d'Ardoise, gel orange sanguine
Gluten, lait, oeufs, sésame, soja, fruits à coques, sulfites, céleri, gel: moutarde, archides

LA TARTELETTE FRUITS ROUGES - SICHOUAN 11,00€
Pâte sucrée au thé matcha, confit fruits rouges, ganache montée au poivre de Sichuan, fruits de saison
Gluten, oeufs, lait, sésame, soja, fruits à coques, gel : moutarde, arachides

LE DÔME YUZU - SÉSAME NOIR 12,00€
Crémeux sésame noir, mousse Yuzu, insert citron - basilic, biscuit streusel au sésame, gel yuzu
Lait, gluten, oeufs, sésame, soja, fruits à , gel : moutarde, arachides

LE CAFÉ & SES MIGNARDISES Selon composition 11,00€

L'AMATIKA Fruits à coques, soja, gel : moutarde, arachides 11,00€

Pâte végétale, ganache montée au chocolat Amatika 46%, confit cerise noire au thé Earl Grey, gel griotte

Caramel ou chocolat liégeois de La Réserve 10,00€

. Glaces et Sorbets .

COUPE 1BOULE : 2,80€ COUPE 2 BOULES : 5,20€ COUPE 3 BOULES : 7,60€

SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON : 2,00€ CHANTILLY MAISON : 2,50€

SAUCE CHOCOLAT MAISON : 2,50€ SUPP ALCOOL : 4,00€

VANILLE BOURBON
CHOCOLAT NOIR
CAFÉ
CITRON VERT
POIRE

FRAMBOISE
MENTHE CHOCOLAT
FRAISE
CITRON - BASILIC
YUZU

CARAMEL BEURRE SALÉ
ABRICOT
FRUITS DE LA PASSION
MENTHE-PASTILLE

Nos assiettes glacées contiennent des oeufs, du lait, des traces de fruits à coques, soja, gluten et arachides