

# Les BOISSONS

LA CARTE

## LES BIÈRES

Les Pressions	25cl	50cl
Piautre Blonde - Bio	3,70€	7,40€
Piautre Blanche - Bio	3,90€	7,80€
Panaché - Bio	3,80€	

### Les Bouteilles (33cl)

Papposilène Ambrée/IPA	7,50€
Coup de coeur apéritif sans alcool	7,50€
Jus de raisin, grolleau romarin pétillant 33cl	

## LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Punch maison	verre 12cl :	3,30€
Rhum, cannelle, ananas ... on ne vous dira pas tout ;)	pichet 70cl :	20€
Whisky Piautre 4cl - Bio		9,50€
Whisky Clan Campbell 4cl		5,70€
Rhum arrangé La Marque Noire 4cl - Bio		8€
Rhum BLACK BONES SPICED 4cl		7€
rhum vieux 4 ans du Venezuela, piment, cannelle, 40% alc		
Pastis Meskad 2cl - Bio		3€
Ricard 2cl		2,60€
Cognac ABK6 4cl		5,80€
Menthe Pastille 4cl		5,50€

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

Thé glacé de la Loire 25cl	3,50€
Loere Cola 25cl	4€
Limonade Piautre 25cl - Bio	3,50€
Coca cola 25cl	3,50€
Sirop à l'eau 25cl	2,60€
Diabolo 25cl	3€
Jus de pommes ou raisins 25cl - Bio	3,30€

## LES VINS

Rouges	verre 12cl	btl 75cl
« Enjouée » Domaine Ogereau - Bio	4€	23€
Anjou Rouge	5,30€	30€
« Les Tailles » Domaine Ogereau - Bio		
Languedoc		21€
« Bois de Montlobre » Balade en bio - Bio		
Côte du Rhone AOC		25€
« Plan de dieu »		
Moustache	6,50€	32€
Nicolas Arnou - Vin nature		
Cuvée des familles	8€	39€
Nicolas Arnou - Vin nature		
Blancs		
Crémant de Loire - Bio	6€	32€
Domaine des Rochelles		
Anjou Blanc sec	5,30€	30€
« En chenin » Domaine Ogereau - Bio		
Savennière	7,60€	44€
« La Saponaire » Domaine Ogereau - Bio		
Coteaux du Layon	7,50€	42€
Domaine Ogereau		
Chouette	6,50€	32€
(selon arrivage) Nicolas Arnou - Vin nature		
Kir pétillant	6,20€	
Kir blanc sec	3,20€	

### Rosés

Languedoc		20€
« Les Ombrages » Balade en bio - Bio		

Pichets	verre	50cl	75cl
Rouge	3€	11€	16€
Domaine Ogereau			
Rosé	3€	11€	16€
Domaine des Rochelles - Bio			
Cabernet d'anjou	3€	11€	16€
Domaine des Rochelles - Bio			
Sauvignon	3€	11€	16€
Domaine des Rochelles - Bio			

Eau gazeuse Plancoët	33cl :	3,80€
	70cl :	5,80€
Eau plate Plancoët	70cl :	5,20€
Café Brûlerie de la Maine - Bio		1,90€
Thé/Tisane - Bio		2,50€
Chocolat chaud		3,80€

# Au bout de L'île

## Pour L'apéro

LA CARTE

Saucisson	9€
Planche de fromages (1/2 Camembert et fil d'or - fromage fumé)	11€
Pâté de porc maison	7€
Terrine végété	6€
Assiette de frites	5€
Friture d'anguilles Et ses frites maison	30€



croquis réalisés par Laura Dilé



- DE LA MUSIQUE, DU REPOS, DES JEUX, DES VÉLOS, À MANGER, À BOIRE! -

## Pour le Goûter

LA CARTE

Part de gâteau maison	4,50€
Sablé maison	3€
Boule de glace artisanale	
1 boule 2,80€ - 2 boules 5€	



## ENTRÉE

- L'ilienne 10€50  
(tartine de rillettes maison d'anguilles fumées et croquetas d'anguilles)
- Salade d'ici 8€  
(salade verte, crudités, crème de cacahuètes / mogettes maison, mini-sillauds)
- Entrée du moment (cf ardoise) 7€
- Soupe du moment (cf ardoise) 6€



## PLAT

- Dos de colin au beurre blanc maison 21€  
- polenta, chips maison et légumes de saison
- Burger du bast de l'île (steak haché, chutney maison, salade, mozza) 16€50  
- frites maison et salade verte
- Plat du moment (cf ardoise) 15€50
- Plat végétarien (cf ardoise) 14€

## DESSERT

- Assiette de fromages (fil d'or, chèvre, camembert) 7€
- Sorbet artisanal et sablé maison 6€
- Trio de desserts (cf ardoise) 8€50
- Fromage blanc (sucre ou miel ou caramel au beurre salé maison ou coulis de saison maison) 5€



## MENU ENFANT 1,2€

JUSQU'À 8 ANS

1 SIROP AU CHOIX + 1 PLAT + 1 DESSERT

### PLAT



- Demi-burger
- plat du moment
- plat végétarien
- poisson au beurre blanc

### DESSERT



- Fromage blanc  
(crème au miel au caramel au calis)
- 1 boule de sorbet

