

# à la carte



## Entrées

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



## Plats

- Dos de Colin au beurre blanc maison, polenta, chips maison et légumes de saison **22€**
- Burger du bout de l'île (steak haché, chutney maison, salade, chat) avec frites maison et salade verte **17,50€**
- Plat du moment (cf ardoise) **15,50€**
- Plat végétarien (cf ardoise) **15,50€**

## Desserts

- Sorbet artisanal et sablé maison **6€**  
(boule supplémentaire : 2,50€)
- Assiette de fromages (tomme, chèvre et camembert) **8€**
- Trio de desserts (cf ardoise) **8,50€**
- Fromage blanc (sucre ou miel ou caramel **6€**  
au beurre salé ou coulis de saison maison)

### **20,50€** Formule Menu

Entrée ou Soupe du moment  
Plat végétarien + ou plat du moment  
OU  
Plat végétarien ou plat du moment  
Fromage blanc + ou sorbet maison  
hors week-end



Guinguette labellisée Écotable. Ici tout est fait maison !

## Menu Enfant

Jusqu'à 8 ans

1 PLAT + 1 DESSERT



### Plat

- Demi-burger
- Plat du moment
- Plat végétarien
- Poisson au beurre blanc

### Dessert

- Fromage blanc  
sucre ou miel ou caramel ou coulis
- 1 boule de sorbet



# Guinguette

## Au bout de l'île



### Grignotages à partager



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

<b>Saucisson</b>	9€
<b>Assiette de frites maison</b>	5€
<b>Tartinade du moment : houmous de betterave / crème de carottes cumin / Caviar d'aubergine</b>	6€
<small>Collab' Le Petit Clos &amp; Au Bout de l'île</small>	
<b>Planche de fromages à partager (2 pers)</b>	13€
<small>Fil d'or Fromage fumé Kazakh &amp; brie de chez Biosev</small>	
<b>Fromage frais Le Bois Rouzé</b>	7€
<b>Rillettes d'Aloses 95gr Poisson de Loire</b>	10€

## Pour le Gôûter

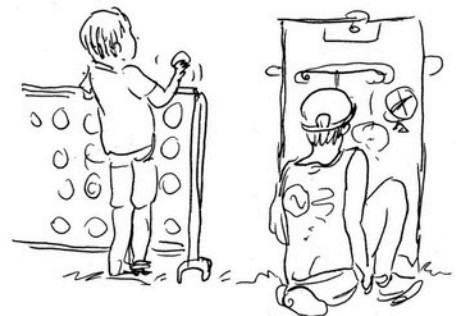
<b>Part de gâteau maison</b>	4,50€
<b>Sablé maison</b>	3€
<b>Glace artisanale - 1 boule/2 boules</b>	2,80€ / 5€



Guinguette labellisée Écotable

croquis  
@Laure Dilé

guinguette@auboutdelile.fr



Après  
jeux

- LA GRANGE AUX JEUX -

06 75 12 80 63

# LES BOISSONS

## LA CARTE

### BIÈRES

PRESSIONS	25cl	50cl	150cl
<b>La Tête Haute Blonde</b>   3,60€	7,20€	21€	
<b>La Tête Haute Blanche</b>   4€	8€	23€	
<b>Panaché</b>   3,60€			
<b>La Piautre Ambrée ou IPA</b>   Bouteille 33cl 7€			

### BOISSONS ALCOOLISÉES

<b>Punch Maison</b> Verre 12,5cl 3,50€ Pichet 70cl 19€			
<b>Whisky Piautre</b> 4cl   9,50€			
<b>Whisky Clan Campbell</b> 4cl 5,50€			
<b>Rhum Arrangé La Marque Noire</b> 4cl   6€			
<b>Rhum Black Bones Spices</b> 4cl   7€			
Rhum vieux 4 ans du Venezuela, piment, cannelle, 40% alc			
<b>Pastis La Grue Jaune Distiloire</b> 2cl   3€			
<b>Ricard</b> 2cl 2,50€			
<b>Cognac VS Prestignac</b> 4cl 5€			
<b>Menthe Pastille</b> 4cl  4€			

### SOFTS

<b>Thé Glacé de la Loire</b> 25cl   3,50€			
<b>Loere Cola</b> 25cl   4€			
<b>Limonade Piautre</b> 25cl   3,50€			
<b>Kombucha Citron Ging. Jubile</b> 25cl   4,50€			
<b>Coca Cola</b> 25cl 3€			
<b>Sirop à l'eau 25cl / Diabolo</b> 25cl   2,50/3€			
<b>Jus de Pomme ou de Raisin</b> 25cl   3,30€			
EARL Pommes de Prés // Sarments d'Hippocrate			
<b>Apéritif sans alcool - Jus de raisin</b> 33cl 7,50€			
Grolleau Romarin Pétillant - Sarments d'Hippocrate			
<b>Eau Gazeuse Plancœt</b> 33cl / 1l 3,50€ 5€			
<b>Eau Plate Plancœt</b> 1l 3€			
<b>Thé / Tisane Terra Etica</b>  2,50€			
<b>Café Brulerie de la Maine</b>  1,90€			
Torréfaction locale			
<b>Chocolat Chaud</b> 4€			

Guingette labellisée Écotable

### VINS

ROUGES	12,5cl	75cl
<b>L'Enjoué Dmne Ogereau</b> 4€ 23€		
VIN DE FRANCE  		
<b>Côte de la Houssaye Dmne Ogereau</b> 6€ 34€		
ANJOU ROUGE AOP  		
<b>Bois de Montlobre Le Cellier du Pic</b> 4€ 23€		
LANGUEDOC ROUGE AOP 		
<b>Plan de Dieu</b> 5€ 27€		
CÔTE DU RHÔNE ROUGE AOP		
<b>Moustache Nicolas Arnou</b> 4,50€ 25€		
VIN DE FRANCE - VIN NATURE 		

BLANCS	12,5cl	75cl
<b>En Chenin Dmne Ogereau</b> 6€ 31€		
ANJOU BLANC AOP  		
<b>La Saponaire Dmne Ogereau</b> 8€ 45€		
SAVENNIERES AOP  		
<b>Côteaux du Layon Dmne Ogereau</b> 8€ 45€		
CÔTEAUX DU LAYON AOP  		
<b>Chouette Nicolas Arnou</b> 6€ 31€		
VIN DE FRANCE - VIN NATURE 		

BULLES & ROSÉ	12,5cl	75cl
<b>Kir Pétillant Dmne des Rochelles</b> 5,50€  		
<b>Kir Blanc Sec Dmne des Rochelles</b> 3,50€  		
<b>Crémant de Loire Dmne des Rochelles</b> 5€ 27€		
CRÉMANT DE LOIRE AOP  		
<b>Les Ombrages Le Cellier du Pic</b> 20€		
LANGUEDOC ROSÉ AOP 		

LES PICHETS	Verre	50cl	75cl
<b>Vin Rouge</b> 3€ 11€ 16€			
Dmne Ogereau  			
<b>Vin Blanc (Sauvignon)</b> 3€ 11€ 16€			
Dmne des Rochelles  			
<b>Vin Rosé</b> 3€ 11€ 16€			
Dmne des Rochelles  			
<b>Cabernet d'Anjou (rosé)</b> 3€ 11€ 16€			
Dmne des Rochelles  			

guingette@auboutdelile.fr

06 75 12 80 63