

Le Plantagenêt

Restaurant

DEJEUNER LUNDI AU SAMEDI: CARTE BRASSERIE MONDAY TO SATURDAY LUNCH: BISTRO MENU

Chers Clients, chers Amis,

La cuisine est un art difficile !
Ici, chaque jour, notre chef et son équipe de sept hommes et femmes travaillent derrière les fourneaux pour votre plaisir. En ces temps où bien des valeurs sont remises en cause, l'honnêteté est celle que nous défendrons toujours sans concession.
Notre métier est un beau métier, c'est pourquoi nous sommes fiers en tant que Maître Restaurateur de pouvoir vous garantir que nos produits sont achetés frais et qu'ils sont tous préparés et travaillés dans nos cuisines dans les règles de l'art.

Bon appétit !

Christophe & Mieke Chabenat-Kruitwagen



FORMULES DEJEUNER * SPECIAL LUNCH OFFERS

**18€: Suggestion du chef + café gourmand
Dish of the day + espresso with 3 mini desserts**

**19.5€: Entrée du marché + suggestion du chef
Today's starter + dish of the day**

Merci de commander vos desserts en début de repas –
Please order your dessert at the same time as your main course

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Entrées... *Starters ... 9€*

Velouté de fleur de Bretagne aux éclats de noisettes, écume lactée

- Cauliflower soup with cream, hazelnuts and a milk froth

Panna cotta de chèvre frais de chez Mr Vazereau, tartare de légumes frais

- Local goat's cheese panna cotta, finely cut raw vegetables

Saumon Label Rouge confit en basse température, rémoulade panais-pommes Granny Smith

- Slow baked premium salmon accompanied by a parsnip and green apple in homemade mayonnaise

Rillettes de lapin à la sauge, pain de maïs maison toasté

- Rabbit rillettes with sage, homemade corn bread toast

L'entrée du marché

- Chef's market-fresh starter

Salade Caesar - poulet, Parmesan, croutons, salade, sauce Caesar

- Caesar salad: chicken, Parmesan, croutons, tossed leaves and Caesar salad dressing

Plats... *Main courses... 14,50€*

Daube de joue de boeuf au Saumur Champigny et ses petits légumes

- Beef cheek stew with Saumur Champigny wine, seasonal vegetables

Le plat du marché

- Today's main course, fresh from the market

Filet de truite aux amandes, champignons de nos caves, châtaignes, beurre noisette

- Trout fillet with almonds, local mushrooms, chestnuts and a 'beurre noisette'

Pavé de cabillaud poêlé, risotto aux herbes, jus de veau réduit

- Baked cod served with a herb risotto and a meat jus

Bavette de bœuf Angus, légumes marinés juste snackés, quelques frites, jus au poivre long de Java (suppl. 2.5€)

- Angus beef 'bavette' steak, flash grilled marinated vegetables, French fries served with a pepper gravy using a mild pepper from Java (add +2.50€)

Fromage & desserts... *Cheese & dessert ... 8,50€*

Le Crémét d'Anjou, compotée de fruits de saison à la vanille Bourbon

- The local dessert made with fromage frais, cream, seasonal fruit compote with Bourbon vanilla

Interprétation d'une tarte au citron

- The chef's interpretation of lemon pie

Palette de trois glaces et sorbets maison

- Three scoops of homemade ice-cream and sorbet

Tarte des Sœurs Tatin, crème glacée à la cannelle

- Upside down apple pie with cinnamon ice cream

Le café gourmand

- A classic espresso accompanied by three sweet treats

Duo de fromages du moment, compotée de figues au Royal Combier

- Two French cheeses with a fig and Royal Combier citrus liqueur compote

mes
Sélections
du
Cerroir

mes
Sélections
du
Cerroir

mes
Sélections
du
Cerroir

mes
Sélections
du
Cerroir

mes
Sélections
du
Cerroir

mes
Sélections
du
Cerroir

Pour les enfants jusqu'à 12 ans : 15€

Junior menu up to 12 years of age

Merci de commander vos desserts en début de repas –
Please order your dessert at the same time as your main course

Pavé de truite et quelques légumes

Pan fried fillet of trout and some vegetables

ou-or

Suprême de volaille fermière et quelques frites

Farm house chicken breast with some French fries

Deux boules de glace ou sorbet maison

Two scoops of homemade sorbet or ice cream

ou- or

Crémet d'Anjou, compotée de fruits de saison à la vanille Bourbon

The local dessert made with fromage frais, cream,
seasonal fruit compote with Bourbon vanilla

mes
Sélections
du Terroir

Vins du mois

This month's wine selection

Crémant de Loire brut blanc

Domaine de Bablut BIO

75cl 32€

Verre 6€

Saumur blanc

Domaine du Bourgneuf 2014

75cl 28€

Verre 5€

Saumur Champigny rouge

Domaine du Bourgneuf 2015

75cl 25€

Verre 5€

Vins à emporter :

Wines for take away sales

Vous avez apprécié votre vin ?

**Sachez que la plupart de nos vins peuvent être achetés
au prix de la carte divisé par 2.**

Did you enjoy your wine?

Most of our wines can be bought for take away sales, 50% off the wine list price

Pour votre information *Additional information*

Les mets identifiés sous ce logo sont issus de recettes ou d'ingrédients typiquement régionaux.
Dishes with this logo are made according to local recipes or use typical local ingredients.



Information concernant les allergènes et pain sans gluten disponible sur simple demande.
Allergy information and gluten free bread available, please ask us when ordering.

*Viande bovine d'origine : France, Royaume-Uni, Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Etats-Unis.
Prix TTC, service compris, hors boissons, base TVA 20%

*Plat en direct : 20 min d'attente

Menus : toute modification sera sujette à facturation

*Main course without starter: expect a 20 min. wait

A surcharge applies for changes made to the content of our menus or with à la carte combinations

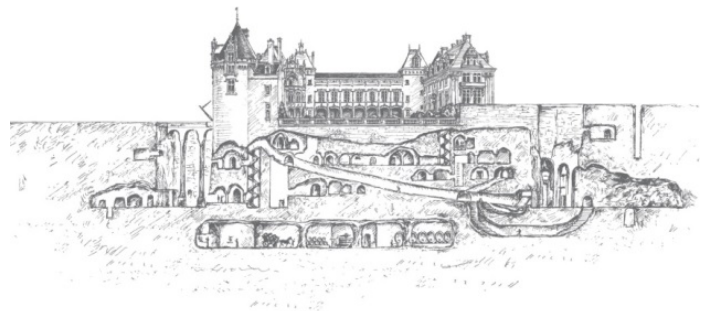
Achetez vos billets à prix réduit ici
Buy your tickets at reduced rates here
Koop hier toegangsbewijzen met korting

10,00 €

~~11,00 €~~

\\
FONTEVRAUD
L'ABBAYE
ROYALE

/
Abbaye-Abbey-Abdij



Château de Brézé (château troglodytique)
Brézé castle (troglodyte castle)
Kasteel van Brézé (grottenkasteel)

(7km)

Cocktails à base de vin de Saumur 6€

(12cl)

Aperitifs made with Saumur wine and a hint of a local liqueur

- **Cocktail 2017:** Saumur brut, sirop noix de coco Combiér, liqueur d'orange 'Oranjabitter', jus de citron, jus d'ananas
(sparkling Saumur wine, coconut syrup, orange liqueur Oranjabitter, lemon juice, pineapple juice)
- **La Croix Blanche:** Saumur brut et liqueur pomme verte
(sparkling Saumur wine, green apple liqueur)
- **Soupe Angevine:** Saumur brut, triple sec Combiér, jus de citron, sucre de canne
(sparkling Saumur wine, local triple sec liqueur, lemon juice, cane sugar)
- **Cocktail Combiér:** Saumur brut, crème de pêche de vigne Combiér, sirop vanille Combiér
(sparkling Saumur wine, with a hint of local peach liqueur and vanilla syrup)
- **Kir Saumur brut ou kir Saumur blanc au crème de fruits:** cassis, pêche, framboise, myrtille, griotte, mûre, fruits rouges, Royal Combiér, pamplemousse
(sparkling or still Saumur wine with a fruit liqueur: choose from black current, peach, raspberry, blueberry, cherry, blackberry, fruits of the forest, Royal Combiér or grapefruit)

Cocktails 8€ (15cl)

- Mojito, Américano, Pina colada, Gin tonic

Les apéritifs classiques 4€ (4cl)

Classic apéritifs

Ambassadeur, Campari, Guignolet d'Anjou, Martini blanc ou rouge, Pineau blanc ou rouge, Porto blanc ou rouge, Suze, Ricard, Pacific, Nouilly Prat, Jägermeister ...

Absinthe (Lucid, Blanchette, l'Entêté) de la maison Combiér (4cl)

6€

Whiskeys 8€ (4cl)

Glengrant Major's Reserve, Knockando 12 ans, Aberlour 10 ans, Glenfiddich 12 ans, Clan Campbell, Ballantine's 12 ans, Talisker, Chivas Regal 12 ans, Jim Beam Kentucky Bourbon, Johnny Walker Black label, Johnny Walker Red label, Monkey Shoulder ...

Digestifs 8€ (4cl)

Armagnac, Calvados, Cognac, Cointreau, Malibu, Grand Marnier, Baileys, rhum Trois Rivières, Marie Brizzard bleu curaçao, Marie Brizzard triple sec, Menthe Pastille, Eau de vie Combiér : framboise, quetsch, poire william bio, kirsch, ...