

# ACROPOLE

Restaurant

## NOS FORMULES À LA CARTE

1 Plat	17.00 €
Menu 2 Plats	22.00 €
Menu 3 Plats	26.00 €
Menu Enfant <i>3 plats</i>	12.00 €

ACROPOLE vous accueille :  
Restaurant

Lundi midi au vendredi midi	12h00 - 14h00
Lundi soir au jeudi soir	19h00 - 21h30



*La liste des allergènes est disponible à la réception.*

NOS FORMULES

# LE BAR

## Les Boissons Softs



Jus de fruits Les Vergers de la Manse 25cl - 4.80€

(Fraise, Ananas, Abricot, Poire ou Tomate)

Thé glacé la pêche La Loire - 33cl	4.80 €
Limonade - 30cl	3.50 €
Sup sirop - 2cl	0.50 €
Coca Cola - 33cl	4.50 €
Coca Cola Zéro - 33cl	4.50 €
Orangina - 33cl	4.50 €
Schweppes Agrumes - 33cl	4.50 €
Perrier - 33cl	4.50 €

## Les Boissons Chaudes

Petit café - 7 cl	2.30 €
Petit café crème - 7 cl	2.40 €
Petit décaféiné - 7 cl	2.50 €
Thé / Infusion bio- 15 cl	3.20 €
Grand café - 14 cl	4.20 €
Grand café crème - 14 cl	4.50 €
Grand décaféiné - 14 cl	4.60 €
Chocolat - 14 cl	4.50 €

## Les Eaux

	50cl	1L
Plancoët plate	3.30 €	4.20 €
Plancoët gazeuse	3.60 €	4.50 €
Eau de Perrier fines bulles	3.70 €	4.80 €
San Pellegrino	3.60 €	4.50 €

## Les Bières

<u>Pressions :</u>	25CL	33cl	50cl
Blonde piau <sup>re</sup>	4.50 €	6.00€	9.00€
Bière du moment	4.50€	6.00€	9.00€
Picon Bière	4.70 €	7.00€	9.40€
Monaco	4.00€	6.00€	8.00€
Panaché	4.00€	6.00€	8.00€



Bière bouteille  
Piau<sup>re</sup> - 33cl

Blanche/Ambrée



## Les Apéritifs

Pastis 51 ou Ricard - 4 cl	4.50 €
Kir Vin blanc - 12 cl	4.50 €
Porto rouge/blanc - 6 cl	4.50 €
Martini blanc/rouge/rosé - 4 cl	4.50 €
Crémant coupe - 12 cl	6.50 €
Kir Crémant - 12 cl	7.00 €
Vin blanc moelleux - 10 cl	7.60 €
Crémant de Loire - 75 cl	30.00 €
Bouteille de Champagne - 75 cl	60.00 €

## Les Digestifs

Menthe pastille - 4 cl	8.00 €
Get 27/Get 31 - 4 cl	8.00 €
Cointreau - 4 cl	8.00 €
Eaux de vies - 4 cl	8.50 €
Bailey's	7.00 €

Prix nets TTC, service compris  
L'abus d'alcool est dangereux















LE BAR

## Les Whiskies


 Jack Daniel's - 4cl	8.50 €
 Jack Daniel's Fire - 4cl	8.50 €
 Jack Daniel's Apple - 4cl	8.50 €
 Jack Daniel's Honey - 4cl	8.50 €
 Aberlour 10 ans - 4 cl	8.50 €
 Clan Campbell - 4 cl	8.50 €
 Nikka Japonais - 4 cl	10.00 €
 Bushmills Original Irlande - 4cl	8.00 €
 Busmills Red Irlande - 4cl	8.00 €
 Jameson- 4cl	8.00 €
 Eddu - 4cl	10.00 €
 Piautre classique tourbé	10.00 €
 Galaad	10.00 €



## Les Alcools Blancs

 Vodka Pyla France - 4cl	10.00 €
 Vodka Apple France - 4cl	10.00 €
 Vodka Pineapple France - 4cl	10.00 €
 Vodka Belvedere Pologne - 4cl	10.00 €
 Vodka Zubrowka biala- 4cl	10.00 €
 Gin Bombay Sapphir - 4cl	8.00 €
 Gin Mare Espagne - 4cl	10.00 €
 Gin Canaima Venezuela - 4cl	10.00 €
 Gin Hendrick's - 4cl	10.00 €
 Speakeasy	10.00 €
 Rhum Diplomatico 7 ans - 4cl	8.00 €
 Rhum Don Papa - 4cl	10.00 €
 HSE	10.00 €
 Calvados Coquerel - 4cl	8.00 €
 Cognac Rémy Martin VSOP- 4cl	10.00 €



## LA CARTE DES VINS

Vins Blancs Secs	75cl	50cl	25cl	12 cl Verre
Viognier Closerie Saint Antoine IGP 2021	25.00 €			5.50 €
Sauvignon blanc, Domaine des Giraudières AOC 2022	25.00 €	16.00 €	8.00 €	4.50 €
Anjou Blanc Bois-Mozé AOC 2020 	27.00 €			
Savennières, Château d'Epiré AOC 2021	38.00 €			7.00 €

## Vins Blancs Moelleux


Coteaux du l'Aubance, Domaine des Giraudières AOC 2020	34.00 €			6.50 €
--	---------	--	--	--------

## Vins Rouges

Anjou Rouge, Domaine des Giraudières AOC 2020	24.00 €		8.00 €	4.00 €
Anjou Village Brissac, Domaine des Giraudières AOC 2018	26.00 €	16.00 €		
Saint Nicolas de Bourgueil, Vignoble de la Jarnoterie AOP 2021	28.00 €			4.50 €
Saumur Champigny Vieilles Vignes, Prieuré d'AUNIS AOP 2021	28.00 €			
Chinon Jean-Maurice Raffault AOC 2021 	28.00 €			
Faugères Calmel & Joseph AOP 2019 	27.00 €			
Puisseguin Saint-Emilion AOP 2021 	33.00 €			5.50 €

## Vins Rosés de Loire

Rosé de Loire, Domaine des Giraudières AOC 2021	22.00 €	16.00 €	8.00 €	4.00 €
Côtes de Provence Les Hauts de Masterel AOP 2021	25.00 €			4.50 €


 Produit issu de l'agriculture biologique  
Prix nets TTC, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



LA CARTE DES VINS





# LA CARTE DU RESTAURANT

## Les Planches




- Planche Fromagère • 9.00 € 
- Planche Charcutière • 9.00 €






## Les Entrées 6.50€


- Velouté de courge de saison, huile de noisettes de la tourangelle  et lard fumé
- Salade de chèvre chaud : bruschetta de chèvre  et miel de Loire 
- Terrine de campagne des Mauges  et pickles d'oignons.

## Les Plats 17€

- Pièce du boucher 180g VBF sauce roquefort, frites maison, mesclun de salade
- Filet de boeuf 180g VBF sauce roquefort, frites maison, mesclun de salade **+4€**
- Pavé de cabillaud gratiné à l'aïoli, panais rôtis et assortiment de légumes du moment
- Les ravioles du moment de chez Lioravi 
- Salade Acropole : mesclun, bruschetta chèvre  et miel de Loire  lard fumé, tomates confites et pommes de terre

## Les Desserts 6.50€

- Fromage blanc, muesli bio  et coulis de fruits exotiques
- Crème brûlée au Cointreau 
- Trilogie de Fromages de notre Région 
- Brioche perdue, caramel au beurre salé glace vanille

Tarif TTC service compris  Plat contenant au moins un produit local  Plat Végétarien  Plats issus de l'agriculture biologique

LA CARTE DU RESTAURANT

## NOTRE DÉMARCHE LOCALE

Le réseau BRIT HOTEL met en avant les Producteurs Locaux de nos régions (situés à moins de 150km de l'hôtel-restaurant), le tout afin de privilégier la fraîcheur & la qualité des produits !



**Miel** GAEC Miel et Loire  
49080 Bouchemaine – 15 km

**Confitures** Jean Paul Haxaire  
49150 Cheviré le rouge – 30 km

**Jus de pommes** Les vergers de la  
Blottière 49120 Chemillé en Anjou –  
51 km

**Fromage Galet de la Loire**  
Fromagerie Louis Tessier  
49140 Cornillé-les-Caves – 17km

**Fromage de chèvre** Saint Maure  
de Touraine, 37260 Pont de Ruan –  
108km

**Yaourts natures et aux fruits**,  
Crèmerie de l'Aubance, 49320  
Brissac Loire Aubance- 22km

**Tomme angevine**, La douceur  
angevine, 49160 Longué-  
Jumelles- 40 km

**Huiles et condiments** La  
Tourangelle – 49650 Allonnes –  
51km

**Bœuf biologique**  
Gaec du Petit Pont, 49140  
Montreuil sur Loir, producteurs de  
limousine bio - 18km

**Porc, charcuterie**  
Maison Cochard 49150 Cheviré le  
rouge – 26km

**Fromages** Douceur angevine  
49160 Longué Jumelles – 44km

**Veau biologique Guibert David**  
49750 Chanzeaux – 35Km

**Légumes biologiques** Ferme des  
Chapelle 49800 Loire Authion-  
21 km

**Glaces et Sorbets** Les Garçons  
Glaciers 49100 Angers – 4km

**Pâtes fraîches**- Lioravi – 44150  
Ancenis Saint Gereon – 63Km

**Crackers** L'Epicurnain 49130 Les  
ponts de Cé – 13Km

**Quernon D'ardoise** – 49000  
Angers -4km

**Bocaux du Bocage** – 49120  
Chemillé en Anjou – 51Km

**Cointreau** 49124 Saint Barthélemy  
d'Anjou – 1km

**Menthe pastille** Maison Giffard  
49240 Avrillé – 15km

**Anjou rouge – Anjou Blanc – Rosé  
de Loire** Domaine des Giraudières  
49320 Brissac Loire Aubance –  
20 km

**Jus de fruits Les Vergers de la  
Manse** 37800 SEPMEs – 120 km

**Thé glacé à la Pêche La Loère**  
37000 Tours – 120 km

**La piautre Bières d'Anjou Bio**  
49250 La Ménitré – 28 km

**La Mélusine Bière locale** -  
Chambretaud 85500 CHANVERRIE  
– 94 km

**Crément Ladubay** -49400 Saint  
Hilaire Saint Florent – 44Km



NOTRE DÉMARCHE LOCALE

# LISTE DES 14 ALLERGÈNES

## Liste des 14 allergènes



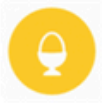
**Céréales contenant du gluten & produits à base de céréales**

*Cereals containing gluten*



**Crustacés & produits à base de crustacés**

*Crustaceans and crustacean products*



**Cœufs & produits à base d'œuf**

*Eggs and egg products*



**Poissons & produits à base de poissons**

*Fish and fish products*



**Arachide & produits à base d'arachide**

*Peanuts and peanut products*



**Soja & produits à base de soja**

*Soybeans and soya products*



**Lait & produits à base de lait**

*Milk and dairy products*



**Fruits à coques & produits à base de ces fruits**

*Nuts and nut products*



**Moutarde & produits à base de moutarde**

*Mustard and mustard products*



**Graine de sésame & produits à base de sésame**

*Sesame and sesame products*



**Anhydride sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and sulphites*



**Céleri & produits à base de céleri**

*Celery and celery products*



**Lupins & produits à base de lupin**

*Lupin and lupin products*



**Mollusques & produits à base de mollusques**

*Molluscs and mollusc products*

*La liste des allergènes présents dans le petit déjeuner ou le restaurant sont disponible dans un classeur auprès des équipes.*