

# ACROPOLE

Restaurant

## NOS FORMULES À LA CARTE

1 Plat	17.00 €
Menu 2 Plats	22.00 €
Menu 3 Plats	26.00 €
Menu Enfant <small>3 plats</small>	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 - 4.30€

(Fraise, Ananas, Abricot, Poire ou Tomate)

Thé glacé la pêche La Loire - 33cl	4.30 €
Limonade - 30 cl	3.00 €
Sup sirop - 2 cl	0.50 €
Coca Cola - 33 cl	4.00 €
Coca Cola Zéro - 33 cl	4.00 €
Orangina - 25 cl	4.00 €
Schweppes Agrumes - 20 cl	4.00 €
Perrier - 33 cl	4.00 €

## Les Boissons Chaudes

Petit café - 7 cl	2.20 €
Petit café crème - 7 cl	2.30 €
Petit décaféiné - 7 cl	2.40 €
Thé - 15 cl	2.90 €
Grand café - 14 cl	4.00 €
Grand café crème - 14 cl	4.20 €
Grand décaféiné - 14 cl	4.50 €
Infusion - 14 cl	2.90 €
Chocolat - 14 cl	4.50 €



## Les Bières

Panaché - 25 cl	4.00 €
Monaco - 25 cl	4.00 €
Picon Bière - 25 cl	4.70 €



Bière bouteille Piau 33 cl - 6.00 €

Blanche/Ambrée



## Bière régionale - Pression du moment

25cl - 4.50€
33cl - 6.00€
50cl - 9.00€



## Les Apéritifs

Pastis 51 ou Ricard - 4 cl	4.00 €
Kir Vin blanc - 12 cl	4.00 €
Porto rouge/blanc - 6 cl	4.00 €
Martini blanc/rouge/rosé - 4 cl	4.00 €
Suze - 4 cl	4.00 €
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 €
Calvados - 4 cl	8.00 €
Cognac - 4 cl	8.00 €

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

# LE BAR

Prix nets TTC, service compris  
L'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé.

## 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 €
	Bushmills Black Irlande - 4cl	8.00 €
	Busmills Red Irlande - 4cl	8.00 €
	Jameson- 4cl	8.00 €
	Haig Club Whisky Ecosais - 4cl	10.00 €
	Evade Whisky Français - 4cl	10.00 €
	Evade Tourbe Whisky Français - 4cl	10.00 €
	P&M Whisky Corse - 4cl	10.00 €
	Lot N°40 Whisky Canadien - 4cl	10.00 €
	Kirin Fuji Whisky Japonais 50° - 4cl	10.00 €

## Les Alcools Blancs

	Vodka Absolut - 4cl	8.00 €
	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 €
	Ti Rhum Pomme Poire - 4cl	8.00 €
	Ti Rhum Orange Citron - 4cl	8.00 €
	Rhum Sacrée Canne - 4cl	8.00 €
	Rhum Diplomatico 7 ans - 4cl	8.00 €
	Rhum Diplomatico 12 ans - 4cl	10.00 €
	Rhum Don Papa - 4cl	10.00 €
	Rhum Don Papa 7 ans - 4cl	10.00 €
	Rhum Bumbu Panama - 4cl	10.00 €
	Rhum Secha de la Silva - 4cl	10.00 €
	Calvados Fin Coquer - 4cl	8.00 €
	Cognac Hennessy - 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

	75cl	50cl	25cl	12 cl Verre
Coteaux du l'Aubance, Domaine des Giraudières AOC 2020	34.00€			6.50€

## Vins Rouges

	75cl	50cl	25cl	12 cl Verre
Anjou Rouge, Domaine des Giraudières AOC 2020	24.00€	16.00€	8.00€	4.00€
Anjou Village Brissac, Domaine des Giraudières AOC 2018	26.00€			
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€			4.50€
Chinon Jean-Maurice Raffault AOC 2021 	28.00€			4.50€
Faugères Calmel & Joseph AOP 2019 	27.00€			
Puisseguin Saint-Emilion AOP 2021 	33.00€			5.50€

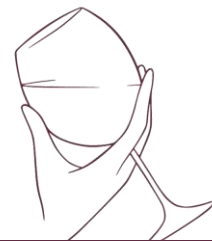
## Vins Rosés de Loire

	75cl	50cl	25cl	12 cl Verre
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€			5.50€




Produit issu de l'agriculture biologique

Prix nets TTC, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.






# CARTE DU RESTAURANT

## Les Planches






Planche Fromagère · 9.00 €   
Planche Charcutière · 9.00 €




## Les Entrées - 6.50€

- Velouté de courge, crème glacée artisanale aux marrons et noisettes 
- La terrine de campagne des mauges, pickles de légumes 
- Salade de quinoa aux herbes, copeaux de saucisson à l'ail de la charcuterie Cochard et sauce teriyaki 
- Suggestion du jour

## Les Plats – 17.00€

- Filet de bar, risotto de perles de blé, mini légumes glacés et crème de chorizo
- La pièce du boucher  frites maison et crème de poivre vert
- Échine de porc de la charcuterie Cochard, mousseline de patate douce et crème d'estragon façon béarnaise 
- Le filet de bœuf 150g, frites maison et sauce roquefort **+7€**
- Les gnocchis bio  d'Ancenis, aux copeaux de saucisse fumée de la charcuterie Cochard 
- Risotto de perles de blé, mini légumes glacés, champignons et jeunes pousses 
- Suggestion du jour

## Les Desserts – 6.50€

- Assiette de fromages de notre région 
- Ananas flambé au rhum, crumble et crème glacée artisanale au don papa barroko
- Brioche perdue aromatisée à l'orange et sorbet au cointreau
- Riz au lait vanille tonka aromatisé au caramel beurre salé
- Le fromage blanc, muesli aux fruits, coulis de fruits exotiques
- Suggestion du jour



Plat contenant au moins un produit local - Tarif TTC service compris



Plat Végétarien



plats issus de l'agriculture biologique

# N NOTRE DÉMARCHE LOCALE

Le réseau BRIT HOTEL met en avant les Producteurs Locaux de nos régions (situés à - 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  
Blotière 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 Ménitrié – 28 km

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

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

# 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*



**Œufs & 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, est disponible à la réception.