

MENUS

DE SAISON

Printemps - été

Restaurant l'Acropole

MENU EXPRESS À L'ARDOISE • 15,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

MENU COMPLET À L'ARDOISE • 18,50€

Entrée + Plat + Dessert

MENU ENFANT • 11,00€

Entrée + Plat + Dessert







Crudités, Nuggets & Frites ou Légumes bio, Fruits frais & Glace



LA CARTE DU BAR

APÉRITIFS



Pastis 51 ou Ricard	2 cl - 3,20 €
 Kir Vin blanc	12 cl - 3,70 €
Porto rouge/blanc	6 cl - 3,80 €
Martini blanc/rouge/rosé, Suze	4 cl - 4,00 €
 Crémant coupe	12 cl - 5,50 €
 Kir Crémant	12 cl - 5,70 €
 Vin blanc moelleux	10 cl - 6,50 €
 Crémant de Loire	75 cl - 26,50 €
 Bouteille de Champagne	75 cl - 60,00 €

BIÈRES



Panaché - Heineken	25 cl - 3,50 €
Bière pression - Heineken	25 cl - 3,90 €
Monaco - Heineken	25 cl - 3,90 €
Bière pression - Affligem	25 cl - 4,20 €
Picon Bière - Heineken	25 cl - 4,20 €
Leffe Blonde	33 cl - 5,30 €

BIÈRE RÉGIONALE

Piautre - 6,75€



WHISKYS



Aberlour 10 ans	4 cl - 8,00 €
Jack Daniel's	4 cl - 8,00 €
Laphroaig 10 ans	4 cl - 9,00 €
Nikka Japonais	4 cl - 10,00 €

ALCOOLS BLANCS



Tequila	4 cl - 5,50 €
Gin	4 cl - 5,50 €
Vodka	4 cl - 5,50 €
Diplomatico	4 cl - 10,00 €



BOISSONS SANS ALCOOL



Limonade	30 cl - 2,00 €
Sup sirop	2cl - 0,30 €
Jus de fruits (orange, ananas, abricot ou tomate)	25 cl - 3,50 €
Coca Cola	33 cl - 3,60 €
Coca Cola Light	33 cl - 3,60 €
Orangina	25 cl - 3,60 €
Schweppes	20 cl - 3,60 €
Perrier	33 cl - 3,60 €
Vittel	50 cl - 3,30 € / 1 L - 4,20 €
San Pellegrino	50 cl - 3,60 € / 1 L - 4,50 €
Eaux de Perrier	50 cl - 3,70 € / 1 L - 4,80 €

DIGESTIFS



 Menthe pastille	4 cl - 6,50 €
Get 27/Get 31	4 cl - 6,50 €
Baileys	4 cl - 6,50 €
 Cointreau	4 cl - 6,50 €
Eaux de vies	4 cl - 7,00 €
Armagnac	4 cl - 7,00 €
Calvados	4 cl - 7,00 €
Cognac	4 cl - 8,00 €

BOISSONS CHAUDES



Petit café	7 cl - 2,00 €
Petit café crème	7 cl - 2,10 €
Petit décaféiné	7 cl - 2,30 €
Thé	15 cl - 2,60 €
Grand café	14 cl - 3,80 €
Grand café crème	14 cl - 4,00 €
Grand décaféiné	14 cl - 4,50 €

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS SECS

	75CL	37,5CL	VERRE
Anjou blanc « Chenin blanc », Domaine de la Petite Croix 	26,00 €		
Vin de pays d'OC Viognier 2015	20,00 €		
Pouilly Fumé, Gilles Blanchet	34,00 €		
Sauvignon blanc, Domaine de la Tuffière 			4,00 €

VINS BLANCS TENDRES

Coteaux du Layon, Domaine de la Motte 			6,50€
Aubance, Domaine de Chauvin 	34,00€		6,50€

VINS ROUGES

Anjou Rouge, Domaine de Chauvin 	21,00 €		
Anjou Village Brissac, Domaine de Terre Brune 	26,00 €		
Côtes du Rhône	23,50 €		
Saint Nicolas de Bourgueil bio 	25,00 €		
Coteaux du Giennois « Pinot Noir et Gamay »	25,00 €		
Côte du Ventoux	21,00 €		
Vin de pays Ardèche Syrah	20,00 €		4,00€
Vin du moment		12,00 €	
Crozes-Hermitage La Croix du Joug	45,00 €		
Anjou Rouge, Domaine de la Tuffière 			4,00 €

VINS ROSÉS DE LOIRE


Rosé de Loire Brissac, Château la Varière 	24,00 €		
Chinon Rosé, Domaine de la Roche Honneur	29,00 €		
Rosé de Loire, Domaine des Giraudières	20,00 €		
Côtes de Provence Coteaux des lettres rosés	22,00 €		
Rosé de Loire, Domaine de la Tuffière 			4,00 €

Et nos suggestions du moment (à l'ardoise) !

LA CARTE DU RESTAURANT

LES ENTRÉES

Planche de charcuterie : terrine de campagne, rillettes, saucisson à l'ail • **9,50€**

Florence Cochard - 49150 Cheviré-le-Rouge 

Salade Caesar : salade verte, émincé de poulet, copeaux de parmesan, tomates confites, croutons, sauce Caesar • **8,50€**

Salade Végétarienne : salade verte, poivrons confits, courgettes marinées, roquette et toasts de houmous • **8,50€**

Tartare de thon gingembre, coriandre & noix de cajou, salade de fenouil & roquette • **8,50€**

Les entrées de l'ardoise • **5,00€**

LES PLATS

Poisson du marché, crème d'asperge, riz noir « Venere », légumes de saison • **17,00€**

Tartare de bœuf au couteau * • **17,00€**

Tartare de thon gingembre, coriandre & noix de cajou, salade de fenouil & roquette * • **17,00€**

Filet de bœuf, frites maison & sauce béarnaise • **18,00€**

Salade Caesar : salade verte, émincé de poulet, copeaux de parmesan, tomates confites, croutons, sauce Caesar • **15,50€**

Salade Végétarienne : salade verte, poivrons confits, courgettes marinées, roquette et toasts de houmous • **15,50€**

Les plats de l'ardoise • **12,00€**

**Ces plats sont accompagnés de frites maison ou d'une poêlée de légumes bio de saison & sauce béarnaise*

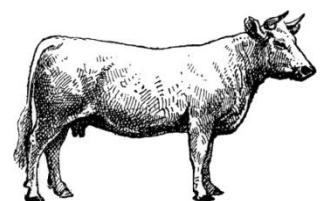
NOS VIANDES RACÉES

Pièces nobles de bœuf : race selon arrivage (voir ardoise)

Les Traditionnelles : Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Rouge des Près

Les Régionales : Blanc-bleu, Parthenaise

Les Rustiques : Salers, Gasconne, Aubrac, Angus



LA CARTE DU RESTAURANT

LES BURGERS

Burger Poulet curry : tomme du Gennetay, mayonnaise curry carottes, poulet • **15,00€**

Burger Boudin noir : tomates, tomme aux orties, boudin noir • **15,00€**

Burger Montagnard : steak haché local, reblochon, lard fumé • **15,00€**

Nos burgers sont accompagnés de frites maison ou d'une poêlée de légumes bio & d'une sauce béarnaise



NOS BURGERS SONT LOCAUX !

Pain artisan boulanger (49480 ST SYLVAIN D'ANJOU)

Fromage de la Ferme du Gennetay (49490 AUVERSE)

Boudin noir (49150 CHEVIRÉ-LE-ROUGE)

Steak haché (49140 MONTREUIL-SUR-LOIR)

LES DESSERTS

Trilogie de fromages au lait cru • **7,00€**

Café gourmand • **6,50€**

Vacherin glacé : sorbets aux fruits, meringue, coulis de fruits & chantilly • **7,50€**

Moelleux au chocolat, sauce caramel au beurre salé • **6,50€**

Les desserts de l'ardoise • **5,00€**

LA DÉMARCHE PRODUCTEURS LOCAUX

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 !

PETIT-DÉJEUNER

Miel Pascal Sallé Le Meneau 49480 St Sylvain D'Anjou - 0 km

Confitures et jus de pomme Jean Paul Haxaire 49150 Cheviré le rouge - 30 km

Pain Duffay, Au bon pain 49480 St Sylvain d' Anjou - 0km

Fromage (tomme Angevine) Ferme du Gennetay 49490 Auverse - 46km

Galet de la Loire (fromage d'Anjou) 49140 Cornillé-les-Caves - 17km

RESTAURANT

Moutarde, huile et condiments L'huilerie Vernoilaise, Pampoee 49390 Vernoil-le-Fourrier - 56km

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

Porc, charcuterie Cochard florence 49150 Cheviré le rouge - 30km

Fromages, tome Ferme du Gennetay 49490 Auverse - 46km

BOISSONS

Cointreau Boulevard Bretonnieres 49124 Saint Barthélemy d'Anjou - 0km

Vin du Baugeois, Domaine de la truffière Coignard-benesteau 49140 Lue en Baugeois - 18km

Menthe pastille GIFFARD Avenue de la violette 49240 Avrille - 15km

Chinon, Domaine de la roche honneur Stéphane Mureau, 1 Rue de la Berthelonnière 37420 Savigny-en-Veron - 74km

Château la Varière route de mozé 49320 Vauchretien - 25km

Anjou blanc La petite croix 49380 Thouarcé - 35km

Anjou rouge Domaine Chauvin 49610 Mozé-sur-louet - 23km

La piautre Bières d'Anjou Bio 49250 La Ménitricé - 28km

