



## Autour d'un verre

Calamar croustillant et chorizo grillé	9,00 €
Planche de jambon de Parme	
affiné 30 mois, sélectionnée par Franco Gulli, beurre à la truffe	
petite	9,00€
grande	19,00€
Assiette de Falafels	8,00 €
sauce tartare	

## Planche mixte

jambon de Parme affiné 30 mois sélectionnée par Franco Gulli et fromages	
petite	9,00€
grande	19,00€

## Entrées

Saumon bio Gravlax	9,50 €
mimosa et salade de fenouil frais, vinaigrette au miel	
Cannelonis farcis	10,00 €
chair de tourteau 100% pinces, gratiné au parmesan affiné, émulsion curry citronnelle (supp 4€ menu)	
Feuillantine de Gambas croustillantes	9,50 €
graines de sésames, sauce curry citronnelle (supp 4€ menu)	
Ravioles de truffes et ricotta maison	9,50 €
crème émulsion parmesan	
Tartare de thon rouge Saku	9,50 €
mangue fraîche, cebette et vinaigrette exotique acidulé	
Cœur de Buratta coulant des Pouilles aux tomates anciennes de Provence	10,00 €
truffes fraîches, huile d'olive et basilic (supp 4€ menu)	

## Plats

Côte de veau française aux giroles	23,00 €
cuite en persillade d'herbes fraîches, linguini au copeaux de parmesan (supp 5€ menu)	
Steak de thon mi-cuit aux sésames à la plancha	21,50 €
caponata de légumes	
Pave de maigre sauvage snacké	22,50 €
courgettes violon grillées, prune rôtie, éclats de pistache croquants, copeaux de parmesan, aioli vert, pesto et riz Basmati	
Burger de bœuf de l'Aubrac de l'Angevin	23,50 €
reblochon, roquette, compotée d'oignons et lard de Guanciale fumé, sauce barbecue, frites maison	
Brochettes de lotte au chorizo	22,50 €
risotto façon paëlla, émulsion safranée au citron vert	
Poulpe grillé à la provençale	27,00 €
piperade de légumes, guacamole maison, herbes fraîches sauce vierge et tacos, riz Basmati (supp 5€ menu)	

## Terre et mer

Demi-homard (pêche durable) grillé et cœur de rumsteak d'Argentine à la plancha	28,00 €
sauce aux poivre et pommes grenailles persillées (supp 5€ menu)	



## à partager

Épaule d'agneau française confite de 7 heures	60,00 €
sauce Zaatar, pour 2 (30 € par personne) frites maison	
Côte de bœuf grillée 1 kg	66,00 €
au Gorgonzola, pour 2 (33 € par personne) pommes grenailles persillées	

## Pâtes

Linguini à la crème de truffe	24,00 €
truffes fraîches et parmesan	
Linguine au homard	26,00 €
émulsion à l'Armoricaine	

## La Meule (du mardi au samedi soir)

Linguini à la crème de Parmesan préparées devant vous dans la meule de Parmesan flambée au cognac	28,00 €
accompagné de jambon à la truffe prosciutto	

## Desserts

Sélection de fromages	9,50 €
Profiterole géante au chocolat chaud	9,50 €
Banofee	8,00 €
crème légère à la banane, caramel beurre salé, sorbet banane, sablé croquant maison et banane fraîche	
Moelleux au chocolat	8,00 €
Crème anglaise et boule vanille	
Café ou thé gourmand	8,50 €
Ananas roti dans son jus exotique	8,50 €
vanille de madagascar, crème légère à la vanille et sorbet coco	
Brioche perdue	9,00 €
glace caramel et crème de vanille	

## Les Menus de l'AngeVin

Entrée + Plat ou Pâtes  
20,00 € (midi seulement)

Entrée + Plat ou pâtes  
+ 1 Verre de vin  
24,00 € (midi seulement)

Entrée + Plat ou Pâtes + Dessert  
31,00 € (soir seulement)

A choisir parmi ce qui est indiqué par ce symbole .  
Si un supplément est prévu il est indiqué sous le plat.



« Fait Maison » : l'essentiel de nos produits sont frais et transformés sur place.  
Prix net en euros, service inclus