

Menu ouvrier

16€

Au déjeuner en semaine

- Entrée au choix
Assiette de charcuterie ou salade du jour
- Plat du jour ou cheeseburger
- Dessert du jour
- Verre de vin (14cl) ou limonade
- Café

Dessert

Aumonière pomme caramel

Crêpe au lait frais entier, pomme au caramel au beurre salé et chantilly

Lingot fruits rouges

Biscuit, croustillant chocolat blanc et brisures de biscuits, mousse fruits rouges litchi et coulis

Dôme chocolat mandarine

Mousse chocolat noir, perlé de mandarine, façon bûche

Baba au rhum

Rhum ambré Saint James, chantilly

Coeur fondant au caramel

Moelleux au chocolat et cœur de caramel au beurre salé

Profiterole

Chou craquelé, glace vanille et chocolat

Fromage blanc

Fromage blanc Bio de Lait Brunes et coulis de fruits rouges

Assiette de fromages

Chèvre de Meslay du Maine et gouda au fenugrec de Bazougers, seulement en restauration

6€

8€

8€

6€

7€

5€

6€

5€

8€

4€

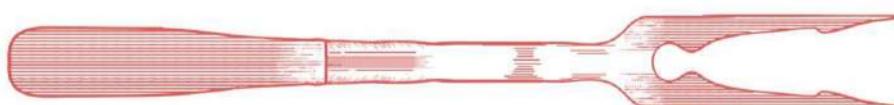
6€

10€

8€

Les Canailles

BIEN BOIRE ET BIEN MANGER



Ouvert 7J/7 midi et soir

(sauf le lundi soir)
12h-14h30 // 17h-22h, ouverture jusqu'à minuit vendredi et samedi
Fermeture de la cuisine à 21h30 en semaine et 22h vendredi et samedi

Depuis tout-petits, dans nos cuisines familiales ou avec les copains, le boire et le manger rythment nos journées. Excessif ? Un petit peu, oui, mais c'est ce que nous voulons partager avec vous dans notre établissement.

Afin de faire rimer cuisine traditionnelle, modernité et produits locaux, nous avons pris le parti de travailler en direct, au maximum, avec des éleveurs en circuit-court. Issus de la charcuterie et de la cuisine traditionnelle, nous travaillons notamment les viandes dans leur intégralité... jetez un œil à nos pâtés en croûte !

La privatisation pour les groupes ainsi que la mise en place de partenariats, sont possibles. N'hésitez donc pas à nous contacter !

Menu du Jour

Au déjeuner en semaine

- Entrée/plat ou plat/dessert
Plat du jour hors cheeseburger
- Plat du jour
Hors cheeseburger
- Dessert du jour ou entrée du jour

13,5€

11,5€

5€

Menu enfant 9€

Menu servi uniquement aux enfants de moins de 12 ans

Plat

- Coquillettes au jambon de Vendée
- Steak haché et frites maison

Dessert

- Boule de glace, vanille, chocolat ou citron
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges

Boisson

- Coca à la verse 25cl
- Limonade ou eau sirop 25cl

TTC, prix en euros, services compris

Coupe

GLACE

2 boules avec chantilly
Fraise, vanille, chocolat, citron, pomme

SÉRIEUSE

Colonel
Sorbet citron, vodka
Trou Normand
Sorbet pomme, calvados

5€

8€

MENTHE

Menthe pastille, peppermint

STANDARD

Calvados, poire, mirabelle, kirsh, Bailays, armagac, rhum st James...

SUPÉRIEUR

Cognac ABK6, rum Jamaïcain, rum Mauricien, Laphroaig, Buffalo...

IRISH COFFEE

4€

6€

10€

8€

Digestif

TTC, prix en euros, services compris

BIEN MANGER

NOS PRODUCTEURS

Légumes

La Boulonnière, Grez en Bouère
6,5 km

Fromage de Chèvre

Chèvrerie du Maine, Meslay du maine
2,9 km

Boeuf

Isabelle Cherrault, La Cropte
3,3 km

Fromage de vache

Arc en ciel, Bazougers
7,5 km

Pain

La Boule d'Or, Meslay du Maine
950 m

Lait et Fromage blanc

Lait Brunes, Châtelain
20,6 km

Truite

Rémon, Parné-sur-Roc
11,2 km

Lapin

Lydyve, La Cropte
6,5 km

Toutes nos viandes sont à minima d'origine française

TTC, prix en euros, services compris

Burger

Hamburger Pain brioché, steak haché, ketchup et moutarde avec frites maison	11,5€	Le Truffé Pain brioché, filet de poulet, mariné paprika fumé, moutarde douce origan et cumin, gouda au fenugrec, crème de truffe, rondelles de truffe et salade	17€
Cheeseburger Pain brioché, steak haché, vieux cheddar, salade, cornichon et oignon rouge avec frites maison	13€	Gargantua Pain brioché, double steak haché, double vieux cheddar, double bacon et béarnaise au siphon	19€
Zorba Pain brioché, filet de poulet mariné, butternut et gouda au fenugrec, chantilly framboise-betterave avec frites maison	16€	Tous nos burgers sont servis avec des frites maison	
Meslinois Pain brioché, steak haché, tomme de chèvre, pickels de pomme, sauce fruits rouges avec frites maison	15€	Supplément bacon +0,5€	
Mexico Pain brioché, steak haché, vieux cheddar, chorizo, oignon rouge et guacamole avec frites maison	15€	TARIF À EMPORTER	
		Nous appliquons une remise de 2,5€ sur nos burgers et salades	

TTC, prix en euros, services compris

Bistro

Salade César Salade, oeuf, parmesan, croutons, oignon rouge, filet de poulet mariné, grosses câpres et sauce césar	16€
Salade composée Salade, oeuf, carottes et pommes de terre glacé, oignon rouge, gouda au fenu grec, crème de balsamique, vinaigrette au miel	16€
Salade chèvre chaud Salade, toasts de chèvre chaud, bacon, pickels de pomme, vinaigrette au miel	16€
Burrata crémeuse Salade et crème balsamique	14€
Fish and chips Merlu pané à l'anglaise de la Maison Marine, label MSC pêche durable, mayonnaise et frites maison	15€

Entrée

Oeuf mayo	5€
Pâté en croûte du moment Ayant travaillé chez un Meilleur Ouvrier de France charcutier, nous vous proposons ces pâtés en croûte sans gelée mais toujours avec du foie gras !	11€
Foie gras du chef Foie gras selon l'envie du chef, sauce aux fruits rouges	16€
Truite Fumée De Parné-Sur-Roc, pickels de pomme, emulsion de betterave et d'oignon rouge	12€
Os à moelle 15 min de cuisson, servi avec pain frit	9€
Velouté de butternut Velouté crémé, gratiné au parmesan	6€

TTC, prix en euros, services compris

Viande

Nos viandes en grillade proviennent exclusivement de l'élevage Cherrault, à La Cropte. Dans une logique de valorisation des produits locaux, nous sommes amenés à travailler le bovin dans son entièreté, les pièces changent donc régulièrement. À chaque fois, nous vous garantissons la qualité de chacune ainsi que son format.

Grillade pour 1 Pièce d'environ 300gr, le classsique irrésistible	27€
Grillade pour 2 Pièce d'environ 1Kg, si ce n'est plus, le plat des bons copains et des bons vivants !	60€
Accompagnement au choix, frites maison, salade, purée de butternut. Servi avec une béarnaise au siphon	

Plat

Poulpe Canaille Entre terre et mer, poulpe snacké, jus de boeuf aux fruits rouges et purée de butternut	21€
Le Bourguignon Pièce de boeuf braisé, sauce bourguignon, carotte, pomme de terre et oignon glacé	20€
Pithiviers Inspiré d'études auprès d'un MOF voilà notre Pithiviers. Filet de colvert, foie gras et confit d'oignon en croûte de pâte feuilletée, émulsion de betterave, accompagné d'une salade. 15 min de cuisson	26€
Roulé de cochon Cochon mariné , insert de butternut, accompagné de frites	18€
Coquilletto à la truffe Risotto de coquillettes, truffe et vin blanc, parmesan, chips de jambon cru	19€

TTC, prix en euros, services compris

À Partager

PLANCHE charcuterie fromage
10€ pour 2, 18€ pour 4
POT de rillette ou terrine de lapin
10€

Soft

BOUTEILLE

33cL Coca, Coca zero, Perrier	3.5€
25cL Orangina, Fuze tea, Perrier, Schweppes agrume	3.5€
1/4 Vittel	2.5€
Sirop : pêche, grenadine, fraise, citron, orgeat et menthe	

À LA VERSE 25cl

La French tonic, ginger ou pamplemousse, Garçon limonade	2.5€
Jus de pomme, orange, abricot, ananas, tomate	2.5€

FRAPPÉ

Café	5€
Thé	5€
Cappuccino	6€

Chaud

CAFÉ

Grains de la maison Illy engagée depuis 1933 en qualité et conception durable du café	
Expresso, allongé, serré	
Crème	2€
Cappuccino	3€
Liégeois	5€
Irish Cofee	6€
	8€

THÉ, INFUSION

Damman Frères	4€
Vert jasmin, Vert Bali, Noir jardin bleu, Noir 4 fruits rouge, Noir Earl grey, Blanc passion fleurs, Tisane Bali	

CHOCOLAT

Suchard	3.5€
Chocolat chaud	
Chocolat Liégeois	6€

À PARTAGER

PLANCHE charcuterie fromage

10€ pour 2, 18€ pour 4

POT de rillette ou terrine de lapin

10€

TTC, prix en euros, services compris

Bière



Pils

Blonde rafraîchissante, iconique depuis 1927, 5,5%

Cerise

Au jus de griotte, fruitée et légère, 5,5%

Wende

Blonde d'abbaye aux reflets ambrés, 6,8%

Bière du moment

N'hésitez pas à nous demander !!

IPA

Blonde à l'amertume franche mais fondu et aux sensations gourmande, 6,2%

Demi
25 cl

Pinte
50cl
3,5€

6,5€

4,5€

8,5€

4,5€

8,5€

4,8€

9,5€

5€

10€

MOCKTAIL sans alcool

Virgin Spritz

Vin pétillant sans alcool, Aperitivo sans alcool, perrier

Virgin Hugo Spritz

Vin pétillant sans alcool, Giffard sureau, perrier

Virgin Pampel Spritz

Vin pétillant sans alcool, Giffard pamplemousse rose, perrier

Gin To' zero

Gin Tanqueray 0%, La French tonic

Virgin Colada

Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne

Mocktail Beach

Jus d'ananas, cranberry, orange, sirop grenade et pêche



Aperitivo Spritz

Vin pétillant, Aperitivo, perrier

Hugo Spritz

Vin pétillant, liqueur de fleur de sureau, perrier

Pampel Spritz

Vin pétillant, liqueur de pamplemousse rose, perrier

Limoncello Spritz

Vin pétillant, limoncello, perrier

Campari Spritz

Vin pétillant, Campari, perrier

CLASSIQUE

Americano

Martini rouge et blanc, Campari

Negroni

Martini rouge et blanc, Campari, gin

Pina Colada

Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne, rhum

Mojito

Menthe, citron vert, perrier, sucre de canne, rhum

Sex on the beach

Jus d'orange et cranberry, crème de pêche et framboise, vodka

Dark Mule

Citron vert, ginger beer, rhum ambré

Moscow Mule

Citron vert, ginger beer, vodka

Margarita

Citron vert, triple sec, tequila

Caïpirinha

Café, sucre de canne, triple sec, vodka

Pornstar Martini

Jus d'ananas, Passoa, sucre de canne, vodka, shot de Bouvet

Expresso Martini

Café, sucre de canne, triple sec, vodka

CREATION

Babe Lover

Citron vert, sucre de canne, crème de Framboise, triple sec, gin

Pampel Fizz

TTC, prix en euros, services compris, L'alcool fort ne peut être servi qu'en accompagnement de la restauration

Alcool

APÉRITIF

Ricard, Casanis

3€

Martini blanc, rouge, Campari, Suze

4€

Kir cassis, mure, framboise, pêche, royal +2€

4€

Porto blanc ou rouge

4€

WHISKY 4cl

Cutty Sark scotch, Paddy irish

6€

Jack Daniels, Fireball

7€

Buffalo trace Kentucky bourbon

10€

Laphraog 10 ans Islay single malt

10€

R(H)UM 4cl

Saint James, rhum

6€

Yellow snacke, rum jamaïcain

10€

Turquoise Bay, rum mauritien

10€

BLANC 4cl

Tequila 1800

10€

Grey Goose vodka

10€

Generous gin

10€

Generous gin Organic

10€

DIGESTIFS 4cl

Menthe pastille, Peppermint

4€

Bailays, Kalhua

6€

Poire William, Kirsh, mirabelle

6€

Armagnac

6€

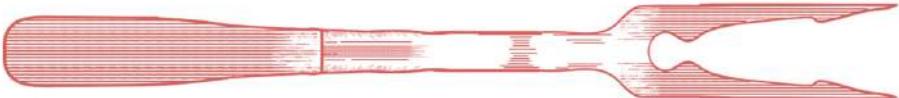
Cognac ABK6

10€

TTC, prix en euros, services compris, L'alcool fort ne peut être servi qu'en accompagnement de la restauration

Les Canailles

BIEN BOIRE ET BIEN MANGER



BIEN BOIRE

Rien de plus simple
laissez-vous porter par vos envies
nous faisons le reste

Vin

ROUGE

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Anjou, Vignoble rousseau	3.5€	6.5€	19€
Bordeau supérieur, Lucien Lurton et fils	3.9€	7€	21€
Vin du moment	4€	7.5€	22€
Saint Chinian, domaine la Maurrine	5€	9€	27€
Saint Nicolas de Bourgeil, maison Mabillon	6€	11€	31€

ROSÉ

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Gris d'Argens, Estandon	3.5€	6.5€	19€
Saint Mont, Plaimont	4.5€	8.5€	25€
Côte de provence Héritage, Estandon	6€	11€	31€

BLANC

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Chardonnay, Vignoble Rousseau	3.5€	6.5€	19€
Colombel, Plaimont	4€	7.8€	23€
Vin du moment	4.5€	8.5€	25€
Pays d'Oc, Domaine la Maurrine	6€	11€	31€
Coteaux du Layon, Vignoble Rousseau	5€	9€	27€

BULLES

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Saumur, méthode traditionnelle brut, Bouvet Saphir	5€	9€	27€
Sans Alcool, Artis fine bulles	6€	11€	31€

Cave du patron

VIN ROUGE

BOURGOGNE, BEAUJOLAIS

Chénas, Dominique Piron, 2020	35€
Morgon Côte du Py, Domaine Gaget 2023	41€
Hautes Côtes de Beaune, Nuiton Beaunois, 2022	39€
Savigny Les Beaune 1er Cru, «Les Peuillets», 2019	95€

SUD

Saint Mont (Gers), Le Faite, Plaimont, 2023 En blanc et en rouge	37€
Corse, Domaine Petroni, 2022	38€
Madiran, Plénitude, Plaimont, 2018	42€

RHÔNE

Crozes Hermitage, Domaine Pradel, 2023	33€
Beaume de Venise, Domaine des Garances, BIO, 2023	38€
Châteauneuf du Pape, Domaine Lafond Roc Épine, 2021	65€

BORDEAUX

Saint Émilion, Les Hauts de la Gaffelière, 2021	41€
Haut Médoc, Héritage de Chasse-Spleen, 2018	55€

CHAMPAGNE

La Naturelle, Ch. Marin et fils, Brut	65€
R de Ruinard, Brut 10 min d'attente	100€