

Menu

À partager ou pas

Bol de Rillauds d'Anjou 9,00€

Servi avec de la Moutarde à l'ancienne.

**Planche Fromagère du
Val de Loire 15,50€**

*Fromages du Val de Loire, Confit de Rose,
Salade.*

Planche Charcutière 15,50€

Sélection de charcuteries, Salade.

Planche Angevine 18,00€

*Rosette, Rillettes, Rillauds d'Anjou, Pickles,
Salade, Chèvres, Galet de Loire, Tomme de Loire.*

Les Burgers du Terroir

Plaisir de Loire 18,90€

*Pain Burger, Sauce Barbecue, Salade,
Tomate, Fromage Plaisir de Loire, Steak
haché VBF (au choix : Aubrac ou Charolaise
150 gr.), Pickles, Oignons rouges.
Servi avec frites fraîches.*

Le Léon 17,00€

*Pain Burger, Sauce Béarnaise, Salade,
Tomate, Crousty filet de Poulet 120 gr.,
Cheddar, Oignons frits.
Servi avec frites fraîches.*

Le Jardin (Végé) 16,00€

*Pain Burger, Galette panée aux légumes,
Salade Mesclun, Tomate, Chèvre, Sauce au
choix.
Servi avec frites fraîches.*

Supplément :

Sauce 1,50€

**Nos frites sont cuites à la graisse de boeuf
pour plus de saveurs.**

+ Suggestions à l'ardoise



Le P'tit Paonneau 11,50 €

Plat

Tender

*De filet de
poulet français**

Steak Haché

*VBF (Viande
Bovine
Française)**

Cheese- burger

*VBF, Cheddar,
Ketchup**

**Servi avec des frites fraîches, Sauce au choix.*

Dessert

Glace 1 boule

Brownie

Jusqu'à 12 ans – Servi avec un verre de sirop à l'eau

Salades

L'Angevine 16,00€

*Salade verte, Rillauds d'Anjou, Croûtons, Tomate,
Concombre, Tomme de Loire, Pickles.*

La Fraîcheur de Léon 16,50€

*Salade Mesclun, Tomate, Concombre, Burrata,
Oignon rouge, Basilic, Jambon sec, Vinaigrette de
framboise, Eau de rose.*

Le Potager (Végé) 16,00€

*Salade Mesclun, Toast chèvre, Miel de fleurs,
Tomate, Concombre, Radis, Vinaigrette de
framboise, Eau de rose.*

La Spécialité

La Gouline 15,50€

*Tourte aux Rillauds d'Anjou, Echalotes,
Tomme de Loire, Champignons, Sauce au
blanc moelleux.
Servi avec de la salade verte et crudités.*

Desserts



Les Signatures

La Rose 8,50€

Biscuit dacquoise pistache, Compoté de fruits rouges, Mousse yaourt bulgare, Eau de rose, Coulis de fruit rouge.

Le S 8,50€

Croustillant cacahuète, Dacquoise noisette, Mousse chocolat au lait, Caramel mou, Cacahuètes grillées salées, Glace Vanille.

Les Classiques du Terroir

Mi-cuit Chocolat 7,50€

Sans gluten, servi avec une glace à la Vanille de Madagascar.

Salade de Fruits Frais 6,50€

Les Glaces

1 Boule 3,50€

2 Boules 5,50€

Saveurs : Vanille bourbon de Madagascar – Fraise – Feuille de menthe fraîche – Eau de Rose – Mangue – Chocolat avec éclats de cookies – Cacahuètes avec éclats – Abricot Thym – Citron Jaune.

Les Coupes

Léon 8,50€

2 boules de glace feuille de menthe fraîche, Liqueur de menthe Charmante de Distiloire, Chantilly.

La Paonne Blanche 8,50€

1 boule Vanille de Madagascar, 1 Boule Chocolat éclats de cookies, Chantilly.

Roseraie 8,50€

2 boules de glace Eau de Rose, Coulis framboise, Pétales de Roses, Chantilly.

Supplément :

Chantilly 1,50€

Coulis Chocolat 1,00€

