

La Carte des plats à emporter

Les plats sont préparés pour un minimum de 8 personnes

Mise en bouche: 3.50€ la pièce

-Une Planche gourmande : Chorizo, jambon Speck, coppa, comté, tomates cerises, olives, pétales de parmesan.

-Un Assortiment de quatre toasts froids :

-Blinis saumon fumé crème citron ciboulette

-Focaccia tomate confite, jambon, parmesan, caviar de tomates

-Navette thon mimosa

-Brochette gourmande

-Une verrine froide :

- Perles nacrées aux deux saumon, crème ciboulette

- Panna cotta d'asperges, émiété de lieu fumé, mascarpone citronnée

- Verrine boulgour, lentille corail, tartare de tomates, pétoncle, encornet et crevette.

-Une verrine chaude :

- Cassolette de pétoncle, sauce safranée

- Risotto de crevettes et shiitakés

- Douceur hivernal : crémeux de potimarron et rissauds

Nos entrées:

Verrine servie en cocotte...6.00€

Le choix se fait dans la liste des verrines ci dessus.

Assiette italienne (saison estivale)...10.00€

Melon jambon sec, tomate mozzarella, coppa, chorizo, parmesan

Salade Périgourdine...11.00€

Mâche nantaise, gésier confit, magret fumé, escalope de foie gras, tomate cerise

Le Saumon...12.00€

Nems de saumon fumé et crevettes, graine de nature aux cranberries et tartare de tomate

Gratiné de la mer...13.00€

Julienne de légumes, Moules, crevettes, St Jacques, Sauce safranée

Gourmandise de la mer...13.00€

Crevettes, langoustines, st jacques, saumon fumé, avocat, agrumes, mangues-ananas, sauce cocktail

Nos poissons:

Filet de lieu noir, crème de muscadet: 9.40€

Pavé de merlu en écailles de chorizo, beurre d'orange 10.40€

Pavé de sandre grillé au beurre blanc : 13.50€

Filet de bar grillé, crème Noilly Pratt safranée : 13.50€

Nos garnitures, une au choix ci-dessous:

-Tatin aux deux tomates,

-Risotto parmesan, asperges

-Bâtonnets de légumes (carottes, courgettes, céleri, pomme de terre)

Nos viandes:

Mini rôti de mignon de porc à la moutarde à l'ancienne...11.10€

Demi magret de canard rôti miel et balsamique...13.40€

Suprême de pintade rôti sauce Duroc (porto, tomate)...15.30€

Picatta de quasi de veau, crème de morilles...14.70€

Pavé de filet de Bœuf VBF grillé sauce bordelaise...21.00€

Nos deux garnitures au choix:

Choix n°1 : Galette de pomme de terre ou Ecrasé de patate douce ou Gratin dauphinois

Choix n°2 : Crumble de champignons (shiitakés, pleurotes, Paris, crumble de trompettes de la mort)

Ou Poêlée légumes tajines (aubergine, courgette, poivron, abricot, figues)

Ou Poêlée printanière (Carotte, chou fleur, haricots verts, tomates cerises)

Rougaille saucisse, riz pilaf safrané (saucisse, saucisse fumé, chorizo doux)...11.50€

Jambalaya (Aiguillettes de poulet, crevettes, chorizo)...12.00€

Paëlla (Pilon de poulet, chorizo, moules et crevettes)...13.50€

Couscous (Joue de bœuf, merquez, côtelette d'agneau, pilon de poulet)...15.00€

Nos Fromages:

Assortiment de 3 fromages, salade de saison aux fruits secs ...4.00€

Croustillant de camembert aux pommes caramélisées, salade de saison aux fruits secs...2.50€

Nos Entremets en gâteau ou en individuel:

Le croquant trois chocolats ...5.00€

Le framboisier, coulis framboise ...5.00€

Le fraisier, coulis fraise selon saison...5.50€

Le marbré poire-caramel...4.50€

Le sablé pomme-caramel ...4.50€

La passion fruits rouges, financier pistache ... 4.50 €

Omelette norvégienne (Rhum raisin ou vanille) ... 4.50€

Menu Bambino :

Menu à 12.00€

Planche gourmande (charcuterie, tomate...)

Filet de merlu crème safrané ou 1/2 plat comme les adultes,

Ou Aiguillette de poulet à la crème, galette de pomme de terre

Dessert comme les adultes.

La Porte 1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE

Tél : 02.41.92.68.52

l.pa@orange.fr www.laporteeangevine.fr

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 30/09/2026 TVA 5.5% incluse sur la nourriture,

Dans la mesure du possible, les commandes doivent être passées avant le mercredi midi passé ce délai nous

Ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les produits. La vaisselle fournie pour le repas doit être rendue propre.