

La Carte des plats à emporter

Apéritif/Cocktail :

Navette gourmande...3.00€ les 4

Saumon fumé mascarpone citronnée, Thon façon tapenade, poulet césar, fromage frais tomate confite

Burgers gourmands...3.00€ les 4

Burger savoyard, burger escargot beurre persillé, le classique, façon croque monsieur

Planche gourmande:...3.00€ la planche

Chorizo, jambon de montagne, andouille de vire, coppa, comté, pâté crouste noisette, olive, tomate confite.

Verrine saumon asperge:...3.00€ la verrine

Pana cotta d'asperge, émietté aux deux saumons, mascarpone citronné.

Nos entrées :

Salade Périgourdine...10.00€

Mâche nantaise, gésier confit, magret fumé, foie gras mi-cuit, vitelotte, tomate cerise

Assiette italienne (saison estivale)...9.00€

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

Tatin de chèvre chaud aux deux tomates...9.00€

Salade gourmande et julienne de jambon sec

Salade du Berger (saison hivernal)...9.00€

Salade gourmande, jambon de montagne, tartine chèvre, comté, reblochon

Le merlu en habit de saumon fumé...10.00€

Perles nacrées au quinoa, mascarpone aneth citronnée

Gourmandise de la mer...11.00€

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

Terre et mer...13.00€

Foie gras mi-cuit confit d'échalote, Saumon fumé à l'aneth, crevette façon cocktail, St jacques au jambon de montagne

Nos poissons :

Dos de colin poché, crème de muscadet et étuvée de poireaux...8.50€

Pavé de merlu rôti sur sa peau, coulis de langoustines...9.00€

Pavé de saumon rôti, marinère au curry ...9.80€

Dos de cabillaud en écaille de chorizo, crème safranée au piment d'Espelette...10.00€

Filet de dorade royale grillé, crème fines herbes (basilic, aneth, estragon) ...10.50€

Filet de bar grillé sur sa peau, crème de riesling ...11.50€

Nos poissons sont accompagnés d'un mille feuilles de légumes (selon saison) ou

D'une tarte fine aux deux tomates

Nos viandes :

Suprême de poulet farci aux tomates confites et parmesan, crème de basilic...9.00€

Emincé de mignon de porc rôti à la moutarde à l'ancienne...9.00€

Suprême de pintadeau pomme raisin, crème à la normande...10.00€

Filet de canette rôti au porto et griotte ...11.50€

Pavé d'ailoyau de bœuf grillé, sauce aux poivres...10.00€

Picatta de quasi de veau, jus de viande corsé au Madère...13.50€

Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, crème de girolles...15.00€

Nos viandes sont accompagnées d'une poêlée de légumes de saison

Galette de pomme de terre et d'une poire rôtie aux épices douces

Nos Plats à thèmes (minimum pour 20 personnes)

Rougaille saucisse, riz pilaf safrané (saucisse, saucisse fumé, chorizo doux)...9.50€

Cassoulet (saucisse de Toulouse, lard fumé, saucisson à l'ail, manchon de canard confit)...9.50€

Paëlla (blanc de poulet, anneaux d'encornet, moules, crevettes)...11.50€

Jambalaya (blanc de poulet, crevettes, chorizo)...11.50€

Choucroute (saucisse de francfort, saucisse fumée, jambonneau, saucisson à l'ail, lard fumé) ...10.50€

Nos Bambinos :

Plat choisi ci-dessus demi portion demi tarif

Ou

Menu à 11€

Planche gourmande (galantine, rosette, saucisson à l'ail, pâté croute, emmental, tomate cerise)

Burger à notre façon ou

Aiguillette de poulet à la crème gratin Dauphinois

Evasion chocolat caramel ou le même dessert que les adultes

Nos Fromages :

Assortiment de 3 fromages aux fruits secs, salade de saison...3.00€

Croustillant de camembert aux pommes caramélisées, salade de saison...2.80€

Tartine de curée Nantais au miel, salade de saison...3.00€

Nos Desserts :

Omelette Norvégienne, vanille bourbon ou Rhum raisin...3.00€

Le framboisier à la crème chocolat blanc et vanille Bourbon, coulis framboise...3.60€

Le fraisier (selon saison)...3.60€

Le croquant poire caramel...3.50€

Le crémeux poire william's chocolat ...3.50€

La fraîcheur tiramisu fruits rouges... 3.50€

Les Sphères gourmandes : crémeux vanille-caramel, le chocolat façon forêt noire, tiramisu fruits rouges...5.00€

Café gourmand (macaron, muffins chocolat, dôme crème brûlée, dôme poire chocolat, madeleine, cookies)...4.50€



Hôtel - Restaurant - Traiteur

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE

Tél : 02.41.92.68.52

laporteangevine@orange.fr www.laporteangevine.fr

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/02/2024. 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 rendre propre.