



*Hôtel - Restaurant - Traiteur*

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE

Tél : 02.41.92.68.52

[laporteangevine@orange.fr](mailto:laporteangevine@orange.fr) [www.laporteangevine.fr](http://www.laporteangevine.fr)

**Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/07/2021.** 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.

Durant la période covid, les commandes sont à retirer au restaurant le samedi entre 10h et 12h

## La Carte des plats à emporter

### Apéritif/Cocktail :

#### Mise en bouche Froide... 0.60€ la pièce

Bun's sésame à la ganache de foie gras, dés de rillaud,

Blinis de saumon fumé, crème à l'aneth

Navette de thon façon mimosa

Canapé crevette façon cocktail

#### Mise en bouche chaude... 0.60€ la pièce

Burger savoyard (pomme de terre, jambon sec, reblochon)

Briochette escargot au beurre persillé

Crevette panée sauce gribiche

Croque monsieur Conté

#### Planche gourmande:...2.00€

Chorizo, lomo, jambon de montagne, magret fumé, conté, olive, tomate confite.

### Nos entrées :

#### Salade Périgourdine...7.50€

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

#### Tatin de St Jacques...9.00€

Tarte aux deux tomates, St Jacques snackées, sauce vierge, timbale de salade

#### Gratiné de la mer...9.00€

Langoustine, moule, St Jacques, crevette, croquant de légumes, sauce safranée

#### Salade gourmande...10.50€

Foie gras mi-cuit, Magret fumé, langoustines, jambon de Bayonne, St Jacques, saumon fumé

## *Nos poissons :*

- Dos de colin poché, crème de muscadet et étuvé de poireaux...6.20€*  
*Pavé de merlu rôti sur sa peau, crème dieppoise (moules, crevette)...6.80€*  
*Dos de cabillaud en écaille de chorizo, beurre d'orange et piment d'Espelette...8.50€*

*Dos de sandre grillé sur sa peau, crème de noilly prat et St Jacques...9.50€*

*Nos poissons sont accompagnés d'un mille feuilles de légumes  
Et pomme de terre tournée*

## *Nos viandes :*

- Suprême de poulet farcie aux petits légumes, crème d'estragon...7.50€*  
*Emincé de mignon de porc rôti sauce Duroc et petits oignons glacés...7.50€*  
*Rôti de magret canard au foie gras, jus de viande au balsamique et miel...9.90€*  
*Picatta de mignon de veau, crème de morilles et trompettes...11.50€*  
*Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, jus de viande corsé au vieux porto...12.80€*

*Nos viandes sont accompagnées d'une poêlée printanière,  
Pomme terre anna et d'une poire rôtie aux épices douces*

- Couscous royal (poulet, côtelette agneau, merguez, bœuf) ...10.50€*  
*Paëlla royale (suprême de poulet, anneaux d'encornet, moules, crevettes, langoustines)...9.50€*

## *Nos Bambinos :*

*Plat choisi ci-dessus demi portion demi tarif*

## *Nos Fromages :*

- Brochette de 3 fromages aux fruits secs, mâche nantaise...1.90€*  
*Croustillant de camembert aux pommes caramélisées...2.00€*

## *Nos Desserts :*

- Evasion chocolat caramel, biscuit chocolat blanc...3.50€*  
*Le framboisier à la crème chocolat blanc et vanille, coulis framboise...3.60€*  
*Le fraisier à la crème diplomate et biscuit cuillère...3.80€*  
*Pour les gourmands : crème brûlée, macaron fruits rouges, evasion chocolat caramel...4.00€*

*Assiette de mignardises : 4.20€*

- Evasion chocolat, kouign amann, cannelé bordelais, salade de fruit,  
Gâteau Basques, Macaron fruit rouge, tartelette framboise*