

SOMMAIRE

Pages

Les Apéritifs, Cocktails et Bières pression Les whiskies, Boissons fraîches et Digestifs	1, 2
Les Entrées et Les Salades Repas	3
Les Burgers	4
Les pizzas et Les Tartares	5
Les Viandes	6
Les Poissons et Menu Enfant	7
Menu La Changerie	8
Menu Quinguette	9
Les Desserts et Les Coupes Alcoolisées	10
Les Coupes Glacées	11
Les Boissons Chaudes, Digestifs et Pétillants	12
Les Vins Rouges	13, 14
Les Vins Rosés	15
Les Vins Blancs et Pétillants	16

Tous nos prix sont net, service compris et indiqués en euro.

LES APERITIFS

Ricard 2cl	2cl	3,00 €
Martini, Porto (blanc ou rouge)	5cl	3,00 €
Kir de la Changerie (vin blanc)	10cl	3,10 €
Coupe de Crémant de Loire	10cl	3,70 €
Kir pétillant (crémant de Loire)	12cl	4,00 €
Coteaux de l'Aubance	12cl	4,50 €
Sancerre	12 cl	4,50 €

LES COCKTAILS

Martini gin	7cl	4,90 €
Gin Fizz	12cl	5,50 €
Cocktail sans alcool	12cl	4,90 €
Mojito	12cl	6,50 €
Americano	7cl	6,50 €

LES BIERES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
1664	3,10 €	4,10 €	5,70 €
Grimbergen	3,40 €	4,40 €	6,10 €
Panaché, Monaco, Bière sirop	3,30 €	4,30 €	5,90 €
Picon bière	3,50 €	4,60 €	6,20 €
Bière sans Alcool	3,20 €		

LES WHISKIES

Clan Campbell	4cl	4,90 €
Whisky Coca	4cl	6,50 €
Chivas Regal, Jack Daniels, Aberlour 10 ans	4cl	6,80 €
Dalwhinníe 15 ans, Knockando 12 ans	4cl	7,90 €

LES BOISSONS FRAICHES

	50 cl	1 L
Vittel, San Pellegrino,	2,50 €	3,90 €
Perrier fines Bulles, Evian		
Limonade	20 cl	2,40 €
Sírop à l'eau	20 cl	1,80 €
Diabolo	20 cl	2,60 €
Coca, Coca Zero, Perrier	33 cl	3,10 €
Schweppes Tonic ou Agrume,	25 cl	3,10 €
Orangina, Ice Tea		
Jus de Fruits Pago Orange, Ananas, Abricot,	20 cl	3,10 €
Pamplemousse, Tomate, Fraîse ou Pomme		

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Menthe Pastille	4 cl	4,90 €
Poire Williams, Mirabelle	4 cl	4,90 €
Gin, Vodka, Rhum, Cognac aux Amandes	4 cl	4,90 €
Cognac, Cointreau, Bailey's	4 cl	4,90 €
Cognac XO	4 cl	8,70 €
Irish Coffee	10 cl	6,90 €

LES ENTREES

Terrine de Campagne Maison et ses Condiments	5,80 €
Friture d'Eperlans	5,90 €
Foie Gras de Canard Maison, et son Confit d'oignons	11,70 €
Duo de Nem de canard confit et Foie gras maison	12,90 €
Cassollette d'Escargots (une douzaine)	9,70 €
Croustillant de Chèvre au Miel et Romarin	6,90 €
Saumon fumé, toasts et crème ciboulette	9,90 €
Terrine de Poisson maison et crème ciboulette	6,70 €

LES SALADES REPAS

Salade d'Agrumes au Saumon fumé et Magret de Canard fumé	13,90 €
Salade Périgourdine : Foie gras, Pommes de terre, Magret de Canard et Croustillant de canard confit, Croutons, Œuf dur, Tomates	14,90 €
Salade Caesar : Salade, Tomates, Filet de Poulet pané, Copeaux de Parmesan, Croutons	12,60 €
Croustillant de Chèvre au Miel et Romarin, Tomates, Salade, Maïs	11,70 €
Salade Angevine : Salade, Tomate, Rillauds, Pommes de terre, Oeuf dur, Maïs, confit d'oignons	12,70 €

LES BURGERS

<u>Cheese Burger</u> : 12,20 €	<u>Double Cheese Burger</u> : 16,20 €
Pain artisanal, Steak haché 150g, Sauce Cheddar, Cheddar, Tomates, Oignons, Salade	
<u>Burger Andalou</u>	13,40 €
Pain artisanal, effiloché de Cochon aux épices, beurre d'Ail, lard grillé, tomates, oignons rouges, salade	
<u>Burger de Canard</u>	14,30 €
Pain artisanal, Croustillant de Canard à la Moutarde à l'ancienne, Magret de Canard fumé, oignons confits, oignons rouges, salade, tomates	
<u>Chicken Burger</u>	13,60 €
Pain artisanal, Filet de Poulet pané, Cheddar, Tomates, Oignons, Salade, Sauce Caesar, Parmesan	
<u>Burger Végétarien</u>	13,10 €
Pain artisanal, Chèvre, julienne de légumes, Cheddar, Salade, Galette de Pommes de Terre, Sauce Tartare	
<u>Atlantique Burger</u>	13,30 €
Pain artisanal, Croustillant de Chèvre, Saumon fumé, Tomates, Salade, Crème Ciboulette	
<u>Rostí Burger</u> : 13,70 €	<u>Double Rostí Burger</u> : 17,70 €
Galette de Pommes de terre, Steak haché, Cheddar Sauce Cheddar, Tomates, Oignons, Salade	

Pour nos Burgers, nous utilisons les pains confectionnés par la boulangerie BECAM.

LES PIZZAS

<u>Rillauds</u>	11,80 €
Tomate, Mozzarella, Rillauds, oignons rouges	
<u>Chèvre</u>	11,40 €
Tomate, Chèvre, Jambon, Mozzarella, Crème fraîche	
<u>Texane</u>	12,60 €
Tomate, Oignons, Poivrons, Viande hachée, Chorizo, Mozzarella	
<u>Royale</u>	15,60 €
Tomate, saumon fumé, Noix de Saint Jacques Mozzarella, crème fraîche, citron	
<u>Savojarde</u>	12,90 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Pommes de terre, Reblochon, Oignons	

Faites votre choix : Base crème ou sauce tomate

LES TARTARES

<u>Tartare de Bœuf Tradition</u>	env. 180g	12,50 €
Condiments : Câpres, Oignons, Cornichons		
<u>Tartare de Bœuf Italien</u>	env. 180g	13,50 €
Condiments : Parmesan, Câpres, Oignons, Cornichons		

LES POISSONS

Filet de Bar au Beurre Blanc	19,50 €
Filet de Merlu au Beurre d'Agrumes	13,90 €
Cuisses de Grenouilles au Beurre Persillé	14,60 €
Friture d'Anguilles au Beurre Persillé	19,60 €
Filet de Sandre au Beurre Blanc	15,70 €

Garnitures au Choix :

Frites, Poêlée de Légumes, Fettuccine fraîches, riz,
Gratin Angevin (pommes de Terre, crème fraîche,
champignons), Salade verte

Garniture supplémentaire : 2 €

MENU ENFANT

6,50 €

Steak haché ou Nuggets de poulet ou
Poisson pané ou Cheese Burger
(accompagné de frites)

2 boules de glace ou Salade de fruits ou Panna Cotta
Jusqu' à 12 ans

LES VIANDES

Entrecôte, Sauce Roquefort	350g	19,50 €
Magret de Canard et poire pochée au vin rouge	300g	19,00 €
Pièce du Boucher, Beurre Maître d'hôtel	180g	9,90 €
Bavette d'Aloyau, Fondue d'échalotes	180g	12,60 €
Rognons de Veau en persillade		14,60 €
Steak haché Maison, Sauce Cheddar	180g	11,30 €
Pavé d'Andouille aux Oignons	180g	12,90 €
Mignon de Porc à l'Aubance et Estragon	180g	13,90 €
Filet de Bœuf, Sauce au Tanin d'Anjou	180g	19,50 €

Garnitures au Choix :

Frites, Poêlée de Légumes, Fettuccine fraîches, riz,
Gratin Angevin (pommes de Terre, crème fraîche,
champignons), Salade verte

Garniture supplémentaire : 2 €

Viande bovine française ou union européenne

MENU LA CHANGERIE

22,90 €

LES ENTREES

Foie Gras de Canard Maison, Toasts
et sa Confiture de Figues

Croustillant de Chèvre au miel et Romarin

Terrine de Poisson Maison et Crème Ciboulette

LES PLATS

Bavette d'Aloyau, Fondue d'échalotes et Frites

Filet de Merlu au Beurre d'Agrumes, Riz et ses Petits Légumes

Pavé d'Andouille aux Oignons et Gratin Angevin

Mignon de Porc à l'Aubance et Estragon, Fettuccine fraîches

LES DESSERTS

Tiramisu aux Spéculos

Poire pochée au vin rouge et Glace Vanille

Nougat glacé et son Coulis de Fruits Rouges

Assortiment de Fromages

MENU QUINQUETTE

25,90 €

LES ENTREES

Duo de Foie Gras de Canard Maison et Nem de Canard confit
Cassolette d'Escargots au Beurre persillé
Salade de Saumon fumé et magret de canard fumé aux Agrumes

LES PLATS

Cuisses de Grenouilles au Beurre persillé et Frites
Magret de Canard, Poire pochée au vin et Gratin Angevin
Filet de Sandre au Beurre Blanc, Riz et ses Petits légumes
Friture d'Anguilles au Beurre persillé et Frites
Filet de Bœuf, Sauce au Tanin d'Anjou et
Gratin Angevin (Supplément : 3,00 €)

LES DESSERTS

Assortiment de Fromages
Soufflé glacé au Grand Marnier
Duo de tarte aux Fruits de Saison et Brochette d'Ananas
Fondant au Chocolat et sa Crème Anglaise

LES DESSERTS

Poire pochée au vin rouge et Glace vanille	5,80 €
Panna Cotta aux Fruits Rouges	4,80 €
Tiramisu aux Spéculos	4,90 €
Fondant au Chocolat et sa Crème anglaise	5,80 €
Duo de Tarte aux Fruits de saison et Brochette d'Ananas	5,80 €
Nougat glacé et son coulis de Fruits Rouges	4,30 €
Salade de Fruits	4,20 €
Profiteroles	6,10 €
Soufflé Glacé au Grand Marnier	5,80 €
Assortiment de fromages	3,90 €
Café ou Thé Gourmand, et sa Farandole de Mignardises	6,50 €

LES ALCOOLISES

<u>Colonel</u> : Sorbet Citron, vodka	6,90 €
<u>Royal Poire</u> : Sorbet Poire, Alcool de poire	6,90 €
<u>Irish Coffee</u> : Café, Whisky, Crème fouettée	6,90 €
<u>Iceberg</u> : Glace Menthe aux éclats de Chocolat, Get 27	6,90 €

LES COUPES GLACEES

Dame Blanche : Vanille, Chocolat chaud, Chantilly 6,30 €

La Changerie : Crème brûlée, Café, Caramel Fleur de Sel, Sauce Caramel, Chantilly 6,40 €

Café Liégeois : Café, Vanille, Sauce au Café, Chantilly 6,30 €

Chocolat Liégeois : Chocolat, Vanille, Chocolat chaud, Chantilly 6,30 €

Pêche Melba : Vanille, oreillons de Pêche, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly 6,40 €

Nectar Caramel : Caramel, Vanille, Fruits de la Passion, Sauce Caramel, Chantilly 6,40 €

Fraise Melba (selon saison) : Vanille, Fraise, Morceaux de Fraises, coulis de Fraise, Chantilly 6,40 €

LES PARFUMS DE CREMES GLACEES ET SORBETS :

Cerise griotte, Café, Caramel Fleur de Sel, Chocolat Noir, Crème brûlée, Délice Façon Tarte Tatin, Fraise, Menthe aux éclats de Chocolat, Noix de Coco, Nougat, Rhum-Raisin, Tentation Meringuée Vanille Framboise, Vanille, Citron Vert, Fruits de la Passion, Poire, cassis

COMPOSEZ VOTRE COUPE :

1 Boule.... 2,50 €

2 Boules... 3,90 €

3 Boules.... 5,20 €

Supplément Chantilly... 1,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

	Tasse	Double
Thé parfumé ou infusion		2,50 €
Café expresso	1,60 €	2,80 €
Décaféiné	1,80 €	3,10 €
Café crème	2,90 €	4,20 €
Capuccino		3,70 €
Café ou Thé Gourmand	6,50 €	
Accompagné de ses mignardises		
Irish Coffee	6,90 €	

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Menthe Pastille	4 cl	4,90 €
Poire Williams, Mirabelle	4 cl	4,90 €
Gin, Vodka, Rhum	4 cl	4,90 €
Cognac, Cointreau, Bailey's	4 cl	4,90 €
Cognac aux Amandes	4 cl	4,90 €
Cognac XO	4 cl	8,70 €

LES PETILLANTS

75 cl

La Coupe de Crémant de Loire	3,70 €
Crémant de Loire Blanc	20,00 €
Crémant de Loire Blanc Platiniüm	26,00 €
Champagne Canard Duchêne	45,00 €
Champagne Mumm Cordon Rouge	55,00€

Site internet :

<http://restaurantlachangerie.fr>

La Changerie, vous propose sa cuisine traditionnelle pour vos repas de familles, séminaires, cocktails, ou toutes autres occasions.

Chaque midi, notre Chef de Cuisine, vous propose une Formule complète : entrée + plat + dessert, à 13,90€
Nous vous invitons à venir déguster nos plats du jour, tel que la tête de veau, sauce gribiche (servi tous les mercredis midi), ou bien encore notre Couscous maison (servi tous les jeudis midi).

Mais aussi une carte riche et variée, de viandes, poissons, salades et produits traditionnels, tel que les fritures d'anguilles, les cuisses de grenouilles, les escargots ou bien encore les Rognons de Veau.

Nous vous offrons la possibilité d'organiser vos repas de groupes dans une salle privative, et vous proposons des menus avec boissons comprises à partir de 28 €. (Menus consultables sur notre site internet)

Terrasse Panoramique sur Etang
Avenue Le Corbusier, 49070 Beaucouzé
E.mail : restaurantlachangerie@hotmail.fr
Tel : 02 41 77 02 15



Ouvert le Midi : Du Lundi au Samedi

Ouvert le Soir : Le Vendredi et Le Samedi

Séminaires, Groupes, Cocktails :
Sur Réservation du Lundi au Samedi, Midi et Soir