

# SOMMAIRE

Pages

|   |        |
|---|--------|
| Les Apéritifs, Cocktails et Bières pression<br>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   | 3,20 € |
| Martini, Porto (blanc ou rouge)  | 5cl   | 3,20 € |
| Kir de la Changerie (vin blanc)  | 10cl  | 3,40 € |
| Coupe de Crémant de Loire        | 10cl  | 3,90 € |
| Kir pétillant (crémant de Loire) | 12cl  | 4,20 € |
| Coteaux de l'Aubance             | 12cl  | 4,50 € |
| Menetou salon blanc              | 12 cl | 4,50 € |

## LES COCKTAILS

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

## 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 € |
| Dalwhinnie 15 ans, Knockando 12 ans         | 4cl | 7,90 € |

## LES BOISSONS FRAICHES

|   |        |        |
|---|--------|--------|
|   | 50 cl  | 1 L    |
| Vittel, San Pellegrino,                     | 2,60 € | 4,00 € |
| Perrier fines Bulles, Evian                 |        |        |
| Limonade                                    | 20 cl  | 2,50 € |
| Siroop à l'eau                              | 20 cl  | 1,90 € |
| Diabolo                                     | 20 cl  | 2,70 € |
| Coca, Coca Zero, Perrier                    | 33 cl  | 3,20 € |
| Schweppes Tonic ou Agrume,                  | 25 cl  | 3,20 € |
| Orangina, Ice Tea                           |        |        |
| Jus de Fruits Pago Orange, Ananas, Abricot, | 20 cl  | 3,20 € |
| Pamplemousse, Tomate, Fraîse ou Pomme       |        |        |

## LES DIGESTIFS

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Get 27, Get 31, Menthe Pastille        | 4 cl  | 5,00 € |
| Poire Williams, Mirabelle, Bailey's    | 4 cl  | 5,00 € |
| Gin, Vodka, Rhum diplomatico réserve   | 4 cl  | 5,00 € |
| Cognac aux Amandes, Cognac, Cointreau, | 4 cl  | 5,00 € |
| Cognac XO                              | 4 cl  | 8,90 € |
| Rhum diplomatico exclusif              | 4 cl  | 6,90 € |
| Irish Coffee                           | 10 cl | 7,90 € |

## LES ENTREES

|   |         |
|---|---------|
| Terrine de Campagne Maison et ses Condiments        | 6,80 €  |
| Friture d'Eperlans, Sauce Tartare                   | 6,90 €  |
| Foie Gras de Canard Maison, et son Confit d'oignons | 11,70 € |
| Duo de Nem de Canard confit et Foie gras Maison     | 12,90 € |
| Cassolette d'Escargots (une douzaine)               | 9,70 €  |
| Tarte tatin de tomates et mozzarella                | 8,90 €  |
| Saumon fumé, crème ciboulette et ses toasts         | 9,80 €  |
| Croustillant Angevin (de rillauds) au basilic       | 8,90€   |

## LES SALADES REPAS

|   |         |
|---|---------|
| Salade Périgourdine : Salade, Foie gras, Pommes de terre, Magret de Canard fumé, Gésiers, Croutons, Œuf dur, Tomates              | 15,90 € |
| Salade Caesar : Salade, Tomates, Filet de Poulet pané, Copeaux de Parmesan, Croutons  | 12,90 € |
| Croustillant de Chèvre au Miel et Romarin, Tomates, Salade, Maïs  | 12,30 € |
| Salade Angevine : Salade, Tomate, Croustillant Angevin (de rillauds) au Basilic, Pommes de terre, Œuf dur, Maïs, confit d'oignons | 14,10 € |

# LES BURGERS

Cheese Burger : 13,40 €      Double Cheese Burger : 18,40 €

Pain artisanal, Steak haché 180g, Sauce Cheddar, Cheddar, Salade, Tomate, Oignons

Burger Roquefort : 14,70 €      Double Burger roquefort : 19,70 €

Pain artisanal, steak haché 180g, Sauce Roquefort Salade, Tomates, Oignons

Burger de Canard 15,90 €

Pain artisanal, Croustillant de Canard à la Moutarde à l'ancienne, Magret de Canard fumé, comté, oignons confits, Salade, Tomate

Minnesota Burger : 15.20 €      Double Minnesota : 20.20 €

Pain artisanal, steak haché 180gr, Cheddar, Sauce Barbecue, lard grillé, Cornichons doux, Salade, Tomates, Oignons

Burger Végétarien 14,90 €

Pain artisanal, Chèvre cendré, julienne de légumes, Cheddar, Galette de Pommes de Terre, Crème Ciboulette, Salade, Tomates, Oignons

Atlantique Burger 14,50 €

Pain artisanal, Croustillant de Chèvre, Saumon fumé, Crème Ciboulette, Salade, Tomates

Rosti Montagnard : 15,90 €      Double Montagnard : 20,90 €

Galettes de Pommes de terre, Steak haché 180gr, Oignons confits, Lard grillé, Comté, Tomates, Oignons, Salade

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

# LES PIZZAS

|   |         |
|---|---------|
| <u>Quatre fromages</u>  | 12,40 € |
| Tomate, Mozzarella, Chèvre, Bleu, Reblochon                                   |         |
| <u>Texane</u>   | 13,20 € |
| Tomate, Oignons, Poivrons, Viande hachée, Chorizo, Mozzarella                 |         |
| <u>Royale</u>   | 16,90 € |
| Tomate, saumon fumé, Noix de Saint Jacques, Mozzarella, crème fraîche, citron |         |
| <u>Paysanne</u>   | 13,90 € |
| Crème fraîche, Mozzarella, Jambon, Pommes de terre, Reblochon, Oignons        |         |

# LES TARTARES

|  |         |
|--|---------|
| <u>Tartare de Bœuf Tradition</u> env. 180g         | 12,90 € |
| Condiments : Câpres, Oignons, Cornichons           |         |
| <u>Tartare de Bœuf Italien</u> env. 180g           | 13,90 € |
| 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

6,90 €

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

2 boules de glace ou Salade de fruits ou Fromage blanc  
Jusqu' à 12 ans

# LES VIANDES

|  |      |         |
|--|------|---------|
| Entrecôte, Sauce Roquefort                 | 350g | 20,50 € |
| Magret de Canard, Sauce Forestière         | 300g | 19,50 € |
| Parmentier de Canard confit, Salade verte  |      | 15,40 € |
| Cuisse de Canard Confite, Sauce Forestière | 240g | 14,90 € |
| Bavette d'Aloyau, Fondue d'échalotes       | 180g | 13,50 € |
| Rognons de Veau au Porto                   | 200g | 14,90 € |
| Pavé d'Andouille aux Oignons               | 180g | 13,50 € |
| Jarreton Braisé, Sauce Moutarde            | 500g | 15,50 € |

\*15 minutes de cuisson pour le Jarreton Braisé et le Parmentier

## 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 Angevin (de rillauds) au Basilic

Tarte Tatin de Tomates et Mozzarella

## LES PLATS

Bavette d'Aloyau, Fondue d'échalotes et Frites

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

Rognons de Veau au Porto, Fettuccine Fraîches

Cuisse de Canard Confité, Sauce Forestière, Gratin Angevin

## LES DESSERTS

Assortiment de Fromages

Mousse au Chocolat

Nougat Glacé et son coulis de Fruits Rouges

Tiramisu au Café

# MENU QUINQUETTE

26,90 €

## LES ENTREES

Duo de Foie Gras de Canard Maison et Nem de Canard confit

Cassolette d'Escargots au Beurre persillé

Assiette de Saumon Fumé, Crème Ciboulette et Toasts

## LES PLATS

Cuisses de Grenouilles au Beurre persillé et Frites

Filet de Sandre au Beurre Blanc, Riz et ses Petits légumes

Friture d'Anguilles au Beurre persillé et Frites

Jarreton Braisé, Sauce Moutarde, Gratin Angevin

## LES DESSERTS

Assortiment de Fromages

Charlotte à la Framboise

Tarte Tatin et Glace vanille

Fondant au Chocolat et sa Crème Anglaise

## LES DESSERTS

|  |        |
|--|--------|
| Tarte Tatin et Glace Vanille                         | 5,80 € |
| Tiramisu au Café                                     | 5,90 € |
| Fondant au Chocolat et sa Crème anglaise             | 5,80 € |
| Mousse au Chocolat                                   | 5,50 € |
| Charlotte à la Framboise                             | 5,50 € |
| Salade de Fruits                                     | 4,20 € |
| Profiteroles   | 7,90 € |
| Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges          | 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                        | 7,90 € |
| <u>Royal Poire</u> : Sorbet Poire, Alcool de poire           | 7,90 € |
| <u>Irish Coffee</u> : Café, Whisky, Crème fouettée           | 7,90 € |
| <u>Iceberg</u> : Glace Menthe aux éclats de Chocolat, Get 27 | 7,90 € |

# LES COUPES GLACEES

Dame Blanche : Vanille, Chocolat chaud, Chantilly 6,90 €

La Changerie : Crème brûlée, Café, Caramel Fleur de Sel, Sauce Caramel, Chantilly 6,90 €

Café Liégeois : Café, Vanille, Sauce au Café, Chantilly 6,90 €

Chocolat Liégeois : Chocolat, Vanille, Chocolat chaud, Chantilly 6,90 €

Pêche Melba : Vanille, oreillons de Pêche, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly 6,90 €

Nectar Caramel : Caramel, Vanille, Fruits de la Passion, Sauce Caramel, Chantilly 6,90 €

Banana Split : Vanille, Fraîse, chocolat, Banane, Sauce chocolat, Chantilly 6,90 €

## LES PARFUMS DE CREMES GLACEES ET SORBETS :

Framboise, Café, Caramel Fleur de Sel, Chocolat Noir, Crème brûlée, Pistache, Fraîse, Menthe aux éclats de Chocolat, Noix de Coco, Nougat, Rhum-Raisin, Praliné, Vanille, Citron Vert, Fruits de la Passion, Poire, cassis

### COMPOSEZ VOTRE COUPE :

1 Boule.... 2,90 €

3 Boules.... 5,90 €

2 Boules... 4,20 €

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                  | 7,90 € |        |

# LES DIGESTIFS

|                                      |      |        |
|--------------------------------------|------|--------|
| Get 27, Get 31, Menthe Pastille      | 4 cl | 5,00 € |
| Poire Williams, Mirabelle            | 4 cl | 5,00 € |
| Gin, Vodka, Rhum diplomatico réserve | 4 cl | 5,00 € |
| Cognac, Cointreau, Bailey's          | 4 cl | 5,00 € |
| Cognac aux Amandes                   | 4 cl | 5,00 € |
| Cognac XO                            | 4 cl | 8,90 € |
| Rhum diplomatico exclusif            | 4 cl | 6,90 € |

# LES PETILLANTS

75 cl

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| La Coupe de Crémant de Loire    | 3,70 €  |
| Crémant de Loire Blanc          | 20,00 € |
| Crémant de Loire Blanc Platinum | 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 14,40 €  
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](mailto: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**