

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	3,40 €
Martini, Porto (blanc ou rouge)	5cl	3,40 €
Campari	5cl	3,50 €
Kir de la Changerie (vin blanc)	10cl	3,50 €
Coupe de Crémant de Loire	10cl	4,00 €
Kir pétillant (crémant de Loire)	12cl	4,40 €
Coteaux de l'Aubance	12cl	4,50 €
Menetou salon blanc	12 cl	4,50 €

LES COCKTAILS

Martini gin	7cl	6,00 €
Gin Fizz	12cl	6,50 €
Cocktail sans alcool	12cl	4,90 €
Ti Punch	7cl	6,90 €
Americano	7cl	6,90 €
Gin Tonic	12cl	6,50 €

LES BIERES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
1947	3,10 €	4,10 €	5,70 €
Grimbergen	3,50 €	4,60 €	6,30 €
Panaché, Monaco, Bière sirop	3,40 €	4,40 €	6,00 €
Picon bière	3,60 €	4,70 €	6,40 €
Bière sans Alcool	3,30 €		

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,	2,90 €	4,50 €
Perrier fines Bulles, Evian		
Limonade	20 cl	2,70 €
Sirop à l'eau	20 cl	2,10 €
Diabolo	20 cl	2,90 €
Coca, Coca Zero, Perrier	33 cl	3,40 €
Schweppes Tonic ou Agrume,	25 cl	3,40 €
Orangina, Ice Tea		
Jus de Fruits Pago Orange, Ananas, Abricot,	20 cl	3,40 €
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 €
Œuf Meurette (au vin rouge) et lardons	8,90 €
Saumon fumé, crème ciboulette et ses toasts	9,80 €
Croustillant de Gésier à la Moutarde à l'ancienne	8,90€

2

LES SALADES REPAS

Salade Périgourdine : Salade, Foie gras, Pommes de terre, Magret de Canard fumé, Croustillant de Gésiers, Croutons, Œuf dur, Tomates	16,90 €
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, Rillaud au Basilic, Pommes de Terre, Œuf dur, Maïs, Confit d'oignons	14,60 €

LES BURGERS

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

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

Burger Normand : 15,70 € Double Burger Normand : 20,70 €

Pain artisanal, steak haché 180g, Sauce Moutarde à l'Ancienne, Camembert, Lard grillé, échalotes et Pommes Caramélisées, Salade

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>	13,50 €
Tomate, Oignons, Poivrons, Viande hachée, Chorizo, Mozzarella	
<u>Royale</u>	17,90 €
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	13,90 €
Condiments : Câpres, Oignons, Cornichons	
<u>Tartare de Bœuf Italien</u> env. 180g	14,90 €
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	15,60 €
Friture d'Anguilles au Beurre Persillé	20,60 €
Filet de Sandre au Beurre Blanc	15,70 €

Garnitures au Choix :

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

Garniture supplémentaire : 2 €

MENU ENFANT

7,50 €

Steak haché ou Nuggets de poulet 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 €
	500g	27,50 €
Magret de Canard, Sauce Pleurotes	300g	19,50 €
Parmentier de Canard confit, Salade verte		15,40 €
Suprême de Poulet, crème de poivrons et Chorizo	220g	14,90 €
Bavette d'Aloyau, Fondue d'échalotes	180g	13,90 €
Rognons de Veau au Porto	200g	14,90 €
Pavé d'Andouille, Sauce moutarde à l'ancienne	220g	13,50 €
Travers de Porc braisé, Sauce Barbecue	400g	15,10 €
	600g	19,10 €

Garniture au choix :

Frites, Julienne de Légumes, Fettuccines 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 Gésiers à la Moutarde à l'Ancienne

Assiette de Saumon fumé, Crème Ciboulette, toast

LES PLATS

Bavette d'Aloyau, Fondue d'échalotes et Frites

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

Pavé d'andouille, Sauce moutarde à l'ancienne, Gratin Angevin

Suprême de Poulet, Crème de Poivrons et Chorizo,

Ecrasé de Pommes de terre

LES DESSERTS

Assortiment de Fromages

Mousse au Chocolat

Nougat Glacé et son coulis de Fruits rouges

Charlotte aux poires

MENU QUINQUETTE

27,90 €

LES ENTREES

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

Cassolette d'Escargots au Beurre persillé

Oeuf Meurette (au vin rouge) et Lardons

Croustillant de Chèvre au Miel et Romarin

LES PLATS

Cuisses de Grenouilles au Beurre persillé et Frites

Filet de Sandre au Beurre Blanc, Riz et Julienne de légumes

Friture d'Anguilles au Beurre persillé et Frites

Magret de Canard, Sauce Pleurote, Gratin Angevin

LES DESSERTS

Assortiment de Fromages

Crème Brulée à la vanille bourbon

Omelette norvégienne flambée au Cointreau

Fondant au Chocolat et sa Crème Anglaise

LES DESSERTS

Crème Brulée à la vanille bourbon	5,90 €
Charlotte aux poires	5,50 €
Fondant au Chocolat et sa Crème anglaise	5,80 €
Mousse au Chocolat	5,50 €
Omelette norvégienne flambée au cointreau	5,90 €
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	3,90 €
Crémant de Loire Blanc	22,00 €
Crémant de Loire Blanc Platiniium	29,00 €
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
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