

SOMMAIRE

Pages

Les Apéritifs, Cocktails et Bières pression Les whiskies, Boissons fraîches et Digestifs	1, 2
Les Entrées et Menu enfant	3
Les Burgers	4
Les Salades Repas et Les Tartares	5
Les Viandes	6
Les Poissons	7
Menu La Changerie	8
Menu Quinquette	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	12cl	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	5,50 €
Whisky Coca	4cl	7,90 €
Chivas Regal, Jack Daniels, Aberlour 10 ans	4cl	7,50 €
Dalwhinníe 15 ans, Knockando 12 ans	4cl	8,90 €

LES BOISSONS FRAICHES

	50 cl	1 L
Vittel, San Pellegrino,	3,10 €	5,10 €
Perrier fines Bulles, Evian		
Limonade	20 cl	3,00 €
Sírop à l'eau	20 cl	2,40 €
Diabolo	20 cl	3,30 €
Coca, Coca Zero, Perrier	33 cl	3,60 €
Schweppes Tonic ou Agrume,	25 cl	3,60 €
Orangina, Ice Tea		
Jus de Fruits Pago Orange, Ananas, Abricot,	20 cl	3,60 €
Pamplemousse, Tomate, Fraíse ou Pomme		

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Menthe Pastille	4 cl	5,90 €
Poire Williams, Mirabelle, Bailey's	4 cl	5,90 €
Gin, Vodka, Rhum diplomatico réserve	4 cl	5,90 €
Cognac aux Amandes, Cognac, Cointreau,	4 cl	5,90 €
Cognac XO	4 cl	9,90 €
Rhum diplomatico exclusif	4 cl	7,90 €
Irish Coffee	10 cl	8,50 €

LES ENTREES

Terrine de Campagne Maison et ses Condiments	7,10 €
Fritures d'Eperlans, Sauce Tartare	7,20 €
Foie Gras de Canard Maison, Confiture de Cerises Noirs	11,90 €
Foie gras de Canard Maison et Crumble aux Pommes Caramélisées au Pain d'Épice, Confiture de Cerises Noirs	13,20 €
Cassolette d'Escargots (une douzaine)	10,20 €
Salade de Croustillant de Chèvre	9,40 €
Duo de Saumon fumé et Gambas, crème ciboulette, toasts	12,30 €
Demi-Camembert Rôti au Miel	10,90 €
Mille-feuilles de Saumon Fumé et ses Toasts	10,30 €
Salade De Harengs Fumé et Pommes de Terre à l'huile	9.80 €

MENU ENFANT 8,50€

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 BURGERS

Le Cheese : 13,90 € Le Double Cheese : 18,90 €
Pain artisanal, Steak haché 180g, Sauce Cheddar, Cheddar, Salade, Tomate, Oignon

Le Poivre : 16,20 € Le Double Poivre : 21,20 €
Pain artisanal, steak haché 180g, Sauce au Poivre, Lard grillé, Comté, Confit d'Oignon, Salade, Tomate

Le Canard : 16,60 €
Pain artisanal, Magret de Canard Caramélisées au vinaigre Balsamique, Magret de Canard fumé, comté, oignon confit, Salade, Tomate

Le Minnesota : 16,20 € Le Double Minnesota : 21,20 €
Pain artisanal, steak haché 180gr, Cheddar, Sauce Barbecue, lard grillé, Cornichons doux, Salade, Tomate, Oignon

Le Végétarien : 15,70 €
Pain artisanal, Chèvre cendré, julienne de légumes, Cheddar, Galette de Pommes de Terre, Crème Ciboulette, Salade, Tomate, Oignon

L'Atlantique : 15,30 €
Pain artisanal, Croustillant de Chèvre, Saumon fumé, Crème Ciboulette, Salade, Tomate

Le Rosti Montagnard : 16,90 € Le Double Rosti Montagnard : 21,90 €
Galette de Pommes de terre, Steak haché 180 gr, Oignons confits, Lard grillé, Comté, Tomate, Oignon, Salade

Le Rosti Chèvre Miel : 16,90 € Le Double Rosti Chèvre Miel : 21,90 €
Galette de Pommes de Terre, Steak haché 180 gr, Lard grillé, Chèvre Cendré, Sauce Moutarde au Miel, Salade, Tomate, Oignons

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

LES SALADES REPAS

Salade Périgourdine : Salade, Foie gras, Pommes de terre, Magret de Canard fumé, Croustillant de Gésiers, Croutons, Œuf dur, Tomates	18,80 €
Salade Caesar : Salade, Tomates, Filet de Poulet pané, Copeaux de Parmesan, Croutons, Œuf dur	15,10 €
Salade Norvégienne : Salade, Tomates, Saint-Jacques, Saumon fumé, Gambas Poêlée, crème Ciboulette et Toasts	19,80 €
Salade de Croustillant de Chèvre, Miel et Romarin, Tomates, Salade, Maïs, Œuf Dur et Croûtons	13,80 €

LES TARTARES

<u>Tartare de Bœuf Tradition</u> env. 180g Condiments : Câpres, Oignons, Cornichons	14,60 €
<u>Tartare de Bœuf Italien</u> env. 180g Condiments : Parmesan, Câpres, Oignons, Cornichons	15,90 €

LES POISSONS

Filet de Bar au Beurre Blanc	19,90 €
Gambas Flambées au Whisky	15,90 €
Cuisses de Grenouilles au Beurre Persillé	17,40 €
Choucroute de la Mer Royale, Pommes de terre vapeurs	18,50 €
<i>(Sandre, Saumon, Lieu noir fumé, gambas et beurre blanc)</i>	
Filet de Sandre au Beurre Blanc	17,40 €
Fritures d' Anguilles au Beurre Persillé	21,50 €
Pavé de Saumon Rôti sur sa Peau, Crème Poivrons Chorizo	15,70 €

Garnitures au Choix :

Frites, Julienne de Légumes, Tagliatelles fraîches, riz, Gratin Angevin (pommes de Terre, crème fraîche, champignons), écrasé de Pommes de Terre Ciboulette, Salade verte

Garniture supplémentaire : 2 €

Sauce supplémentaire : 2 €

LES VIANDES

Entrecôte, Sauce Roquefort 350g 21,60 €

500g 29,90 €

Choucroute de Canard Confit et Pommes de Terre
(Cuisse de Canard Confit, Saucisson à l'ail, Saucisse
Montbéliarde Fumée, Saucisse de Strasbourg) 16,70 €

Magret de Canard, Sauce Porto 300g 19,90 €

Noix de Joue de Porc Confitée à la Normande
et Carottes 200g 15,70 €

Rognons de Veau au Porto 200g 15,70 €

Bavette d'Aloyau, Fondue d'échalotes 180g 15,90 €

Choucroute Jarret et Pommes de Terre
(Jarret Braisé, Saucisson à l'ail,
Saucisse de Strasbourg, Saucisse Montbéliarde Fumée) 18,90 €

Garniture au choix :

Frites, Julienne de Légumes, Tagliatelles fraîches, riz,
Gratin Angevin (pommes de terre, crème fraîche,
champignons), écrasé de Pommes de Terre Ciboulette,
Salade verte

Garniture supplémentaire : 2 €

Sauce supplémentaire : 2 €

viande bovine française ou union européenne

MENU LA CHANGERIE

24,90 €

LES ENTREES

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

Salade de Harengs Fumée et Pommes de Terre à l'Huile

Salade de Croustillant de Chèvre

Mille-Feuille de Saumon Fumé, Toasts

LES PLATS

Bavette d'Aloyau, Fondue d'échalotes et écrasé de Pommes de Terre,
Ciboulette

Choucroute de Canard et Pommes de Terre Vapeurs
(Cuisse de Canard Confite, Saucisson à l'ail, Saucisse de Strasbourg,
Saucisse Montbéliarde fumée)

Pavé de Saumon Rôti sur sa Peau, Crème de Poivrons et Chorizo,
Julienne de Légumes et Riz

Noix de Joue de Porc Confite à la Normande et Carottes, Tagliatelles

LES DESSERTS

Assortiment de Fromages

Crème Brulée à la Vanille Bourbon

Dôme chocolat à la Crème de Bailey

Tiramisu aux Pommes Caramélisées et Coings

MENU QUINGUETTE

30,90 €

LES ENTREES

Foie Gras de Canard Maison et Crumble aux Pommes
Caramélisées Au Pain d'Épice et sa Confiture de Cerises

Cassolette d'Escargots au Beurre persillé

Duo de saumon fumé et gambas, Crème Ciboulette et toasts

Demicamembert Rôti au Miel

LES PLATS

Choucroute de la Mer Royale et Pommes de Terre Vapeurs
(Saumon, Sandre, Lieu Noir Fumé, Gambas et Beurre Blanc)

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

Friture d'Anguilles au Beurre persillé et Frites Maison

Choucroute Jarret et Pommes de terre Vapeurs
(Jarreton Braisé, Saucisson à l'ail, Saucisse de Strasbourg, Saucisse
Montbéliarde Fumée)

LES DESSERTS

Assortiment de Fromages

Tarte Tatin et sa Glace Vanille

Omelette norvégienne flambée au Cointreau

Fondant Chocolat et sa Chantilly Maison

LES DESSERTS

Crème Brulée à la Vanille Bourbon	6,50 €
Tiramisu aux Pommes Caramélisées et Coings	6,90 €
Fondant au Chocolat et sa Chantilly Maison	6,90 €
Tarte Tatin et sa Boule de Glace Vanille	6,90 €
Omelette norvégienne flambée au Cointreau	6,90 €
Salade de Fruits Frais Maison	5,10 €
Profiteroles Traditionnels	8,80 €
(Glace Vanille, Choux, Sauce Chocolat, Amandes)	
Dôme Chocolat à la Crème de Bailey	7,20 €
Assortiment de fromages	4,90 €
Café ou Thé Gourmand, et sa Farandole de Mignardises	7,60 €

LES ALCOOLISEES

<u>Colonel</u> : Sorbet Citron, Vodka	8,70 €
<u>Royal Poire</u> : Sorbet Poire, Alcool de poire	8,70 €
<u>L'Antillaise</u> : Glace rhum raisin, Rhum, Chantilly	8,70 €
<u>Iceberg</u> : Glace Menthe aux éclats de Chocolat, Get 27	8,70 €
<u>Irish Coffee</u> : Café, Whiskey, Crème fouettée	8,50 €

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		2,90 €
Café expresso	1,90 €	3,50 €
Décaféiné	2,20 €	3,90 €
Café crème	3,20 €	4,90 €
Café Viennois		4,10 €
Café ou Thé Gourmand	7,60 €	
Accompagné de ses mignardises		
Irish Coffee	8,50 €	

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Menthe Pastille	4 cl	5,90 €
Poire Williams, Mirabelle	4 cl	5,90 €
Gin, Vodka, Rhum diplomatico réserve	4 cl	5,90 €
Cognac, Cointreau, Bailey's	4 cl	5,90 €
Cognac aux Amandes	4 cl	5,90 €
Cognac XO	4 cl	9,90 €
Rhum diplomatico exclusif	4 cl	7,90 €

LES PETILLANTS

75 cl

La Coupe de Crémant de Loire	4,00 €
Crémant de Loire Blanc « Châteaux d'Avrillé »	23,00 €
Crémant de Loire rosé « Domaine Gagnebert »	25,00 €

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 15,90 €
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 31 €. (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