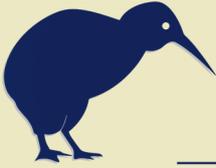


★  \_L'ARDOISE\_  ★  
★ Partage & Convivialité



## L'histoire,

Le 28 mai 2012, je rentre de mon voyage en Nouvelle-Zélande, une année de rencontres, de simplicité et de convivialité, mais aussi de galères : La joie des voyages !!! Là bas, j'y ai découvert une manière de faire le café, mais surtout, une philosophie de vie, qui depuis ne me quitte plus.

## Sweet as Bro !

- ◆ En juillet 2012, Je flashe sur ce qui était, une petite boutique...
- ◆ Le 14 juillet 2015, l'Aventure de ce lieu commence.

De mon voyage, deux mots subsistent  
et résonnent encore :

## "Partage et Convivialité"

### Ma philosophie

- ◆ Vous accueillir en boutique comme au restaurant, dans la simplicité, afin que chaque passage soit un bon et joli moment, humain et gustatif.

### Ma démarche

- ◆ Vous proposer une cuisine sincère, à base de produits bruts, de saison, une bonne partie provenant de l'agriculture bio et logique. Respecter cette même démarche sur l'ensemble des boissons servies, dans notre épicerie fine ainsi que notre cave à vins.
- ◆ Offrir des conditions de travail les plus saines aux membres du personnel. Trier nos déchets compostables afin de les réutiliser pour de l'engrais. Les autres sont triés soigneusement.

### Ma raison

- ◆ Réduire notre impact écologique au maximum et contribuer à la protection de notre planète afin de s'inscrire dans une démarche de développement durable à notre humble échelle.

*Nous faisons notre maximum pour que vous passiez un bon moment... Soyez les bienvenus*

# BOISSON AVEC ET SANS ALCOOL

## POUR L'APÉRITIF

- ◆ Kir au vin\* blanc *Crème de Cassis ou Pêche* (12 cl) 4
- ◆ Kir Royal\* *Crème de Cassis ou Pêche* (12 cl) 7
- ◆ La Bonne Sangria de la Maison (15 cl) 6
- ◆ Rhum Arrangé Local « La Marque Noire » Angers (6 cl) 7

Au choix :

- *Concombre Menthe - Grenade Badiane - Orange Café*
- *Litchi Poivre de Sechuan - Fraise Tonka - Duo Passion*
- *Gingembre - Ananas Cardamome -*

## EAUX MINÉRALES

50cl / 1L

- ◆ Plate 3.8 / 4.5 Pétillante 3.9 / 4.9

## BIÈRES LOCALES\*

*Sterne & Mousse, Rochefort sur Loire*

- ◆ Pression\* Blonde *servie d'Avril à Septembre*

25cl 33cl 50cl 75cl

4 5 8 --

- ◆ Bouteilles\* *Blanche / Ambrée / IPA / Brune*

25cl 33cl 50cl 75cl

-- 7 -- 15

## SANS ALCOOL

- ◆ Limonades locales du moment\* (33 cl) 4.9

*Sterne & Mousse, Rochefort sur Loire*

- ◆ Kombucha locaux du moment\* (33 cl) 5.5

*Penrose, Angers*

- ◆ Jus locaux du moment\* (20 cl) 3.8

- ◆ Lait Menthe ou Fraise (25 cl) 3.5

- ◆ Sirops à l'eau (25 cl) 2.5

*Menthe / Fraise / Citron / Melon / Rose / Pêche*

- ◆ Perrier (33 cl) 3.5

Supplément sirop ou tranche de citron\* 0.4

*Menthe / Fraise / Citron / Melon / Rose / Pêche*



\*Produit issu de l'Agriculture

Biologique ou certifié

[www.lardoise-brissac.com](http://www.lardoise-brissac.com)

Prix en €, TTC, service compris

- ◆ Nos recettes sont élaborées sur place par notre Cheffe Adeline, une cuisine sincère, à base de produits frais, bruts, de saison, et une bonne partie en Bio...
- ◆ Nos engagements sont de même pour les boissons.

## ENTRÉES

- ◆ Carpaccio de betterave aux noix, mousse de chèvre, vinaigrette au miel 8
- ◆ Velouté de légumes aux saveurs Indienne et ses croustons à l'ail 7
- ! Assiette des 3 charcuteries fines, *Ja Gastronomie, Angers* 6
  - ◆ ! Rillettes de saumon et haddock, vinaigrette aux herbes et ses toasts 10
  - ◆ ! Mi cuit de foie gras, chutney de figues, confiture de vin rouge et ses toasts 14

## PLATS

- ◆ Plat du jour 14  
(Servi du mardi au vendredi, le midi)
- ◆ ! Camembert AOP au lait cru rôti, salade verte et pommes de terre grenaille 15 Avec charcuterie +2
- ◆ Cuisse de canard locale de Maudet Cousin, pommes de terre grenaille persillées et son jus d'oignon confit 21
- ◆ ! Tendre joue de bœuf basse température et sa garniture 19
- ◆ Suggestion du moment, on vous en parle dans quelques instant

## FROMAGES & DESSERTS

- ◆ ! Assiette de 3 fromages 8
  - ◆ Crème brûlée 6
- ◆ Entremet, *Mousse de fruits, Génoise et Coulis de fruit* 8
- ◆ ! Cœur coulant au chocolat noir, coulis de fruit et chantilly 9
  - ◆ ! Thé / Café gourmand 10

*! Les Incontournables*

Prix en €, TTC, service compris

# LA RACLETTE IGP DE SAVOIE

En direct de la Ferme Bonnivard, Saint Avre, 73

Du mardi au samedi midi & les vendredis soirs

◊ L'Assiette Raclette Bonnivard 16

Une belle coulée de fromage, Nature ou fumée, 1 pomme de terre,  
1 bol de salade verte et 1 tranche de charcuterie fine

---

◊ Fromage à raclette Bonnivard  
Nature et/ou Fumé à volonté 11  
*(Tarif par personne)*

◊ 1 Belle coulée de fromage à raclette 4.5

◊ 2 Pommes de terre 2.5

◊ 1 Bol de salade verte 2,9

◊ Poêlée de légume de la Cheffe 5

◊ Assiette des 3 charcuteries fines, 50g 6

◊ Cecina de Leon, Bœuf Espagnol 80g 12

◊ Saumon fumé label Rouge, 80g 17

◊ Haddock fumé, 80g 11

Pour des soirées privatisées sur place et/ou  
pour profiter de notre fromage à raclette  
ainsi que l'appareil à la maison, n'hésitez  
pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS

- ◆ Ristretto / Espresso / Allongé 2
- ◆ Double Espresso 3,7
- ◆ Décaféiné\* 2.5  
*Lavé sans solvant*
- ◆ Macchiato 2.7  
*Espresso et petite touche de mousse de lait*
- ◆ Flat White 4  
*1 Double et 1/3 de lait chaud onctueux*
- ◆ Latté 4  
*1 Espresso et 2/3 de lait chaud onctueux*
- ◆ Latté Aromatisé 4.5  
*Chocolat Cookie / Caramel / Spéculoos / Noisette*
- ◆ Cappuccino 4.5  
*Double et mousse de lait saupoudrée de cacao*
- ◆ Affogato 6.5  
*Double Espresso et sa boule de glace vanille*
- ◆ Café Viennois 4.9  
*Double et chantilly Maison saupoudrée de cacao*
- ◆ Moccacino 5  
*Rencontre d'un Chocolat chaud et d'un Espresso*
- ◆ Irish Coffee 10  
*Un Bon Whisky, Un Bon Café, Un Bon Sucre de Canne et Une Bonne Chantilly*

*Toutes boissons servies en Déca seront facturées 1€ de plus.*

## THÉS\* 3

*Vert, Noir, Infusion, Rooibos...*

- ◆ *Faites votre choix au comptoir ou demander conseil*

## CHOCOLATS CHAUDS

- ◆ Nature 3.5  
*100% cacao, belle amertume*
- ◆ Aromatisé au sirop de : 4  
*Chocolat Cookie / Caramel / Spéculoos / Noisette*
- ◆ Viennois 4.5  
*Avec sa Chantilly Maison*



\*Produit issu de l'Agriculture

Biologique ou certifié

[www.lardoise-brissac.com](http://www.lardoise-brissac.com)

Prix en €, TTC, service compris

# SPIRITUEUX

## WHISKY (4 cl)

- ◆ Dunville's Three Crows (Blend Irlandais) 9
- ◆ Quiet Man (Blend Irlandais) 7
- ◆ Quiet Man 8 Ans finition fût de bourbon (Single Malt Irlandais) 9
- ◆ La Sauzaie (tourbé) (Single Malt français) 8
- ◆ Shinsei (Blend japonais) 8
- ◆ Île de Baure, La Piautre, finition fût d'Aubance\* (Single Malt français) 9

## RHUM/ RON / RUM (4 cl)

- ◆ Montelbello 3 Ans (Rhum vieux agricole, Guadeloupe) 7
- ◆ Compagnie des Indes Jamaica 5 Ans (Rum vieilli en fût de bourbon) 8
- ◆ Gold of Mauritius Black 48 Edition (Ron Mauricien) 9
- ◆ Gold of Mauritius 5 Solera (Ron Mauricien) 9
- ◆ Saison Rum Sherry Cask (Rum Caraïben) 9

## VIN MUTÉ / EAU DE VIE / LIQUEUR

- ◆ Vermouth Blanc Carlo Alberto (8 cl) 10
- ◆ Porto Fine White (Porto Menéres) (12 cl) 6
- ◆ Porto réserve Ruby (Porto Menéres) (12 cl) 8
- ◆ Porto 10 Ans Tawny (Porto Méneres) (12 cl) 12
- ◆ Wessex English Sloe Gin (Liqueur de Gin Anglais) (6 cl) 9
- ◆ Cognac VS Petite Cigüe (Fanny Fougerat) (4 cl) 8
- ◆ Cognac VSOP Iris Poivré (Fanny Fougerat) (4 cl) 12

## LES ALCOOLS DE COLLINE (BLOOM SOUL)(4 cl)

- ◆ San Roccu, gin\* 8
- ◆ San Roccu Anima, gin navy strenght 70°\* 12
- ◆ Codole, vodka noisette\* 6
- ◆ Pado, Anisé fenouil\* 6
- ◆ Feli'geto, Népita glaciale\* 6
- ◆ Bonifatu, liqueur de plantes \* 7



\*Produit issu de l'Agriculture

Biologique ou certifié

[www.lardoise-brissac.com](http://www.lardoise-brissac.com)

Prix en €, TTC, service compris