

# Menu ouvrier

## 17€

Au déjeuner en semaine

- Entrée au choix
- Plat du jour ou cheeseburger
- Dessert du jour
- Verre de vin (12cl) ou limonade
- Café

## Dessert

### Aumonière pomme caramel

Crêpe au lait frais entier, pomme au caramel au beurre salé et chantilly

### Le finger Oh Oui!

Faible en calories pour les plaisirs coupables.

Crumble, confit cassis, génoise, mousse framboise, nappage fruits rouges

### Abricotine Suprême

Biscuit amande, croustillant chocolat blanc, compotée d'abricots, glaçage orange et fruits de la passion

### Baba au rhum

Rhum ambré Saint James, chantilly

### Coeur fondant au chocolat

Moelleux au chocolat et coeur coulant

### Mousse chocolat ou marron

Mousse au siphon au chocolat ou au marron selon votre envie

### Fromage blanc

Fromage blanc Bio de Lait Brunes et coulis de fruits rouges

### Assiette de fromages

Seulement en restauration

### Café gourmand

Expresso, allongé ou déca avec ses douceurs

# Menu du Jour

Au déjeuner en semaine

- Entrée/plat ou plat/dessert **14,5€**  
Plat du jour hors cheeseburger
- Plat du jour **12€**  
Hors cheeseburger
- Dessert du jour ou entrée du jour **5€**

## Menu enfant 9€

Menu servi uniquement aux enfants de moins de 12 ans

### Plat

- Coquillettes au jambon de Vendée
- Steak haché et frites maison

### Dessert

- Glace à l'italienne fraise, vanille ou les deux
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges

### Boisson

- Pepsi à la verse 25cl
- Limonade ou eau sirop 25cl

TTC, prix en euros, services compris

## Glace

6€	<b>GLACE À L'ITALIENNE</b>	5€
	Fraise ou vanille ou vanille et fraise, avec ou sans cône gauffré	
	<b>Robe rouge</b>	7€
8€	Coupe fraise, coulis de fruits rouges et chantilly	
	<b>La Dorée</b>	7€
	Coupe Vanille, coulis de caramel, biscuit et chantilly	
	<b>SÉRIEUSE</b>	
9€	<b>Colonel</b>	9€
	Sorbet citron, vodka	
9€	<b>Trou Normand</b>	9€
	Sorbet pomme, calvados	
6€		
6€		
5€	<b>MENTHE</b>	4€
	Menthe pastille, peppermint	
7€	<b>STANDARD</b>	6€
	Calvados, poire, mirabelle, kirsh, Bailays, armagac, rhum st James...	
7€	<b>SUPÉRIEUR</b>	10€
	Cognac ABK6, rum Jamaïcain, rum Mauricien, Laphroag, Buffalo...	
7€	<b>IRISH COFFEE</b>	9€

TTC, prix en euros, services compris

## Digestif

# Les Canailles

BIEN BOIRE ET BIEN MANGER



## Ouvert 7J/7 midi et soir (sauf le lundi soir)

12h-14h30 // 17h-22h, ouverture jusqu'à minuit vendredi et samedi  
Fermeture de la cuisine à 21h30 en semaine et 22h vendredi et samedi

### BAR et RESTAURANT

**Ouvert** Dès 17h pour l'afterwork, planches et tapas

**Vente à Emporter** Sur toute la carte et remise sur les burgers, salades et vins

**Terrasse** 200m2 ouvert dès que le soleil est de la partie

**Réception** Groupe jusqu'à 200 pers et menu spécial

**100% FRANCAIS** Nous travaillons au maximum du possible en local et français

# BIEN MANGER

## NOS PRODUCTEURS

### Légumes

La Boulonnière, Grez-en-Bouère  
6,5 km

### Miel

Du Sucre au Miel, Meslay-du-Maine  
300 m

### Pain

La Boule d'Or, Meslay-du-Maine  
950 m

### Truite

Rémon, Parné-sur-Roc  
11,2 km

### Fromage de chèvre

Chèvrerie du Maine, Meslay-du-Maine  
2,9 km

### Fromage de vache

Arc en ciel, Bazougers  
7,5 km

### Lait et fromage blanc

Lait Brunes, Châtelain  
20,6 km

### Lapin

Les Terrines de Lydyve, La Cropte  
6,5 km

Toutes nos viandes sont à minima d'origine française

TTC, prix en euros, services compris

# Burger

	Simple	Double		Simple	Double
<b>Cheeseburger</b> Pain brioché, steak haché, vieux cheddar, salade, cornichons et oignons rouges	13,5€	18,5€	<b>Le Truffé</b> Pain brioché, filet de poulet mariné, paprika fumé, moutarde douce, origan et cumin, gouda au fenugrec, crème de truffe, rondelles de truffe et salade	17€	22€
<b>Crétois</b> Pain brioché, fromage grec snacké, caviar d'aubergine, salade et tomates, sauce César	16€	21€	<b>Le Truité,</b> Pain brioché, avocat, truite fumée, tomates et salade, émulsion menthe-ciboulette, servi froid	17€	22€
<b>Meslinois</b> Pain brioché, steak haché, fromage frais de chèvre, pickels de pomme, salade et émulsion menthe-ciboulette	15€	20€	<b>Gargantua</b> Pain brioché, double steak haché, double vieux cheddar, double bacon et béarnaise au siphon	19,5€	29€
<b>Mexico</b> Pain brioché, steak haché, vieux cheddar, chorizo, oignons rouges et guacamole	15€	20€	<b>Tous nos burgers sont servis avec des frites maison Supplément bacon +0,5€, sans gluten +1€</b>		
<b>Texan</b> Pain brioché, pulled pork, vieux cheddar, oignons rouges, cornichons, salade et sauce bbq maison	16€	21€	<b>TARIF À EMPORTER</b> Tous nos plats sont disponibles <b>Nous appliquons une remise de 2€ sur nos burgers et salades !</b>		

TTC, prix en euros, services compris

## Bistro

<b>Salade César</b> Salade, oeuf, parmesan, croûtons, oignons rouges, filet de poulet mariné, grosses câpres et sauce César	16€
<b>Avocado Salad</b> Salade, avocat, truite fumée, tomates, croûtons, pickels d'oignon et vinaigrette au miel	18€
<b>Salade Grecque</b> Salade, fromage grec snacké, tomates, oignons rouges, caviar d'aubergine, émulsion menthe-ciboulette et vinaigrette	17€
<b>Salade chèvre chaud</b> Salade, toasts de chèvre chaud, bacon, pickels de pomme, vinaigrette au miel	16€
<b>Burrata crémeuse</b> Salade et crème balsamique	14€
<b>Fish and chips</b> Merlu pané à l'anglaise de la Maison Marine, label MSC pêche	15€

TTC, prix en euros, services compris

## Entrée

<b>Oeuf mayo</b>	5€
<b>Pâté en croûte du moment</b> Ayant travaillé chez un Meilleur Ouvrier de France charcutier, nous vous proposons des pâtés en croûte sans gelée mais toujours avec du foie gras !	12€
<b>Foie gras du chef</b> Foie gras selon l'envie du chef, chutney	16€
<b>Truite fumée</b> De Parné-Sur-Roc, pickels de pomme, émulsion de betterave et d'oignon rouge	12€
<b>Os à moelle</b> 15 min de cuisson, servi avec pain frit	9€
<b>Gaspacho</b> Soupe froide d'été	6€
<b>Caviar Grec</b> Caviar d'aubergine et fromage grec	7€

## Viande

<b>La Côte de boeuf pour 2</b> Pièce d'environ 1Kg, si ce n'est plus : le plat des bons copains et des bons vivants ! 15 à 30 min de cuisson	65€
<b>Le Faux filet</b> Pièce d'environ 300gr, le classique irrésistible	27€
<b>La Côte de cochon fermier</b> Pièce de 350gr, cochon des Fermiers d'Argoat Sauce au choix : béarnaise au siphon, sauce truffe, sauce bbq, sauce Café de Paris	20€

## Plat

<b>Brochette de gambas</b> Gambas, marinade douce à la Thaï, légumes de saison froids en vinaigrette	21€
<b>Colvert &amp; Pêche</b> 1/2 filet de colvert farci à la pêche et à la noix, caviar d'aubergine, légumes de saison froids en vinaigrette et chutney de pomme	20€
<b>Le Périgordin</b> Inspiré d'études auprès d'un MOF voilà notre Périgordin: cochon, truffe et foie gras en croûte de pâte feuilletée, accompagné d'une salade. sauce café de Paris, 15 min de cuisson	27€
<b>Pulled pork</b> Éfiloché de cochon mariné, sauce bbq maison, accompagné de frites maison	18€
<b>Coquilleto à la truffe</b> Risotto de coquillettes, truffe et vin blanc, parmesan, chips de jambon cru	19€

TTC, prix en euros, services compris

## À Partager

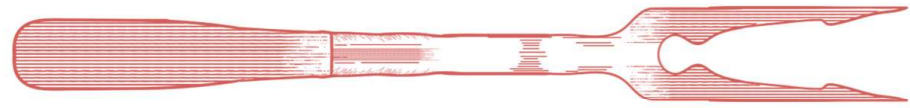
**Fried Mix mix de fritures 13€ pour 2, 23€ pour 4**

**PLANCHE charcuterie fromage 11€ pour 2, 20€ pour 4**

**POT de rilette ou terrine de lapin 12€**

# Les Canailles

BIEN BOIRE ET BIEN MANGER



## BIEN BOIRE

Rien de plus simple :  
Laissez-vous porter par vos envies,  
nous faisons le reste

## Vin

### ROUGE

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Anjou, Vignoble rousseau	3.5€	6.5€	19€
Bordeaux supérieur, Lucien Lurton et fils	3.9€	7€	21€
Vin du moment	4€	7.5€	22€
Moonseng, Plaimont	4,5€	8,5€	26€
Saint Chinian, la Maurrine Bio	5€	9€	27€
Saint Nicolas de Bourgeil, maison Mabileau Bio	6€	11€	31€

### ROSÉ

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Gris d'Argens, Estandon	3.5€	6.5€	19€
Rosé d'enfer, Saint Mont	4.5€	8.5€	25€
Côtes de provence, selon arrivage	6€	11€	31€

### BLANC

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Colombelle, Plaimont	3.5€	6.5€	19€
Viognier, Pays d'Oc, Domaine la Maurine	4€	7.8€	23€
Vin du moment	4.5€	8.5€	25€
Chardonnay, Domaine de la Baume	6,5€	12€	31€
Côteaux du Layon, Vignoble Rousseau	5€	9€	27€

### BULLES

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Saumur, methode traditionnelle brut, Bouvet Saphir	6€	10€	28€
Sans Alcool, Artis fine bulles	6€	11€	31€

# Cave du patron

## VIN ROUGE

### BOURGOGNE, BEAUJOLAIS

Chénas, Dominique Piron, 2020	35€
Morgon Cuvée Joseph, Domaine Gaget 2023	41€
Hautes Côtes de Beaune, Nuiton Beaunois, 2022	39€
Santenay 1er Cru, «Clos Rousseau» Claude Nouveau 2022	44€
Savigny Les Beaune 1er Cru, «Les Peuillets», 2019	95€

### SUD

Le Faite, Saint Mont (Gers), Plaimont 2021	38€
Corse, Domaine Petroni 2022	39€
Plénitude, Madiran Plaimont 2019	42€
Vignes Préphylloxériques, N°897/1733 St Mont 2021	110€

### RHÔNE et LANGUEDOC

Syrah 100%, selon arrivage	31€
Crozes Hermitage, Domaine Pradel 2023	33€
Châteauneuf du Pape, selon arrivage	65€

### BORDEAUX

Saint Émilion, Les Hauts de la Gaffelière 2021	41€
Héritage de Chasse-Spleen, Haut Médoc 2018	55€

### LOIRE

La cuvée du Père Léonce, Chinon Domaine Angelliaume	45€
---	-----

## VIN BLANC

### SUD et LANGUEDOC

Viognier 100%, selon arrivage	31€
Le Faite, Saint Mont (Gers), Plaimont 2021	37€

### CHAMPAGNE

Brut, selon arrivage	65€
R de Ruinart, Brut	100€

VIN À EMPORTER  
Nous appliquons une remise d'environ 30%  
n'hésitez pas à demander

# Soft

## BOUTEILLE

33cL Pepsi, Pepsi zero, Perrier	3.5€
25cL Orangina, Ice Tea, Perrier, Schweppes agrume	3.5€
1/4 Vittel	2,5€
Sirops : pêche, grenadine, fraise, citron, orgeat et menthe	

## À LA VERSE 25cL

La French tonic, ginger ou pamplemousse, Garçon limonade	2.5€
--	------

Jus  de pomme, orange, abricot, ananas, et jus de tomate Pago	2.5€
--	------

## FRAPPÉ

Café	5€
Thé	5€
Cappucino	6€

# Chaud

## CAFÉ

Grains de la maison Cellini engagée depuis 1946 en qualité et conception durable du café	
Expresso, allongé, serré	2€
Crème	3€
Cappucino	5€
Liégeois	6€
Irish Coffee	9€

## THÉ, INFUSION Dammann Frères

Vert jasmin, Vert Bali, Noir jardin bleu, Noir 4 fruits rouges, Noir Earl grey, Blanc passion fleurs, Tisane Bali	4€
---	----

## CHOCOLAT Suchard

Chocolat chaud	3.5€
Chocolat Liégeois	6€

# À Partager

## Fried Mix mix de fritures

13€ pour 2, 23€ pour 4

## PLANCHE charcuterie fromage

11€ pour 2, 20€ pour 4

POT de rilette ou terrine de lapin 12€

TTC, prix en euros, services compris

# Bière



## Pils

Blonde rafraîchissante, iconique, depuis 1927, 5,5%

## Cerise

Au jus de griotte, fruitée et légère, 5,5%

## Wende

Blonde d'abbaye aux reflets ambrés, 6,8%

## Bière du moment

N'hésitez pas à nous demander !

## IPA

Blonde à l'amertume franche mais fondue et aux sensations gourmandes, 6,2%

Demi 25 cl  
Pinte 50cl

3,5€ 6,5€

4,5€ 8,5€

4,5€ 8,5€

4,8€ 9,5€

5€ 10€

# Alcool

## APÉRITIF

Ricard, pastis Casanis	3€
Martini blanc, rouge, Campari, Suze	4€
Kir cassis, mûre, framboise, pêche, royal +2€	4€
Porto blanc ou rouge	4€

## WHISKY 4cl

Cutty Sark scotch  , Paddy irish 	6€
Jack Daniels, Fireball	7€
Buffalo trace Kentucky bourbon 	10€
Laphroaig 10 ans Islay single malt	10€

## R(H)UM 4cl

Saint James, rhum 	6€
Yellow snake, rum jamaïcain	10€
Turquoise Bay, rum mauritien	10€

## BLANC 4cl

Tequila 1800	10€
Grey Goose vodka	10€
Generous gin 	10€
Generous gin Organic	10€

## DIGESTIFS 4cl

Menthe pastille, Peppermint	4€
Baileys, Khalua	6€
Poire William, Kirsh, mirabelle	6€
Armagnac	6€
Cognac ABK6	10€

TTC, prix en euros, services compris, L'alcool fort ne peut être servi qu'en accompagnement de la restauration

# Cocktail

## MOCKTAIL sans alcool

Virgin Spritz	7€
Vin pétillant sans alcool, Aperitivo sans alcool, Perrier	
Virgin Hugo Spritz	7€
Vin pétillant sans alcool, Giffard sureau, Perrier	
Virgin Pampel Spritz	7€
Vin pétillant sans alcool, Giffard pamplemousse rose, Perrier	
Gin To' zero	8€
Gin Tanqueray 0%, La French tonic	
Virgin Colada	6€
Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne	
Mocktail Beach	6€
Jus d'ananas, cranberry, orange, sirop grenadine et pêche	

## SPRITZ

Aperitivo Spritz	6.5€
Vin pétillant, Aperitivo, Perrier	
Hugo Spritz	7.5€
Vin pétillant, liqueur de fleur de sureau, Perrier	
Pampel Spritz	7.5€
Vin pétillant, liqueur de pamplemousse rose, Perrier	
Limoncello Spritz	7.5€
Vin pétillant, limoncello, Perrier	
Campari Spritz	8€
Vin pétillant, Campari, Perrier	

## CLASSIQUE

Negroni	7€
Martini rouge et blanc, Campari, gin	
Pina Colada	8€
Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne, rhum	
Mojito	8€
Menthe, citron vert, Perrier, sucre de canne, rhum	
Sex on the beach	8€
Jus d'orange et cranberry, crème de pêche et framboise, vodka	
Dark Mule	8€
Citron vert, ginger beer, rhum ambré	
Moscow Mule	8€
Citron vert, ginger beer, vodka	
Margarita	8€
Citron vert, triple sec, tequila	
Caïpirinha	7€
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Pornstar Martini	10€
Jus d'ananas, Passoa, sucre de canne, vodka, shot de Bouvet	
Expresso Martini	9€
Café, sucre de canne, triple sec, vodka	

## CREATION

Babe Lover	9€
Citron vert, sucre de canne, crème de framboise, triple sec, gin	
Berry strike	10€
Grey gouse berry (fruits rouges), citron vert, sucre de canne, blanc	
Generous fizz	10€
Gin generous, citron vert, sucre de canne, eau pétillante, blanc	

TTC, prix en euros, services compris, L'alcool fort ne peut être servi qu'en accompagnement de la restauration