

Les Apéritifs

Coupe de champagne G.H Mumm Cordon Rouge 12 cl	7,00 €
Verre de Quincy "les Nouzats" (Domaine V. Renaudat) 12 cl	4,10 €
Verre de Chablis 1 ^{er} cru Vaillons (Domaine du Vauroux) 12 cl	6,50 €
Verre de Layon Chaume (La Roche Moreau) 12 cl	4,80 €
Américano maison (Vermouth rosso, campari, martini extra dry, un trait de gin, orange, citron)	7,20 €
Mojito (Rhum cubain havana club, sucre roux, citron vert, feuilles de menthe fraîches, eau gazeuse)	7,20 €
Havana Cancha (Rhum havana club 7 ans, miel liquide, jus de citron vert, eau gazeuse)	7,20 €
Planteur (Rhum cubain havana club, jus de citron, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine)	6,40 €
Brandy Mumm (Champagne G.H Mumm, cognac amandes, jus de fruits exotiques)	7,50 €
Kir au bourgogne aligoté (Mûre, pêche, cassis)	3,90 €
Cocktail sans alcool	4,20 €
Ricard 4 cl	3,90 €
Martini blanc ou rouge 6 cl	4,20 €
Porto rouge Sandeman (Arômes fruités et subtils) 6 cl	4,20 €

La sélection de Malt

	2cl	4cl
Scapa Skiren (Ecosse)	4,40 €	6,90 €
(Doux et équilibré)		
Lagavulin 16 ans (Ecosse)	5,40 €	9,40 €
(Tourbé, ce whisky révèle des notes marines sur fond de réglisse)		
Aberlour 18 ans (Ecosse)	5,40 €	9,40 €
(Doux, profond avec des arômes épicés de fruits secs, légèrement boisé)		
Auchentoshan 18 ans (Ecosse)	7,40 €	12,00 €
(Doux et fruité, ce whisky révèle une bouche boisée aux notes de miel, de malt et d'herbes aromatiques)		
Talisker 18 ans (Ecosse)	7,40 €	12,00 €
(Riche, fruité aux notes de prune reine Victoria et de caramel au beurre salé)		
Eddu Grey Rock Brocéliande (Bretagne)	4,40 €	6,90 €
(Doux et délicat, aux saveurs de chocolat au lait)		
Jameson 18 ans (Irlande)	7,40 €	12,00 €
(Rond et moelleux, aux saveurs de caramel, d'épices, de noisette et de vanille)		
Penderyn (Gallois)	5,40 €	9,40 €
(Rond et charnu, ce whisky révèle des notes végétales, de fruits blancs et raisin)		
Nikka from the barrel (Japon)	5,40 €	9,40 €
(Doux et généreux, aux saveurs fruitées qui évolue sur des notes de café, de chêne et d'agrumes)		
Jack Daniel's (Bourbon)	4,40 €	6,90 €
(Moelleux aux notes de réglisse)		
Crown Royal (Bourbon canadien)	4,40 €	6,90 €
(Rond et délicat, finement boisé, aux notes de fruits, d'épices et de céréales)		

Les bières

Heineken blonde (Bière blonde pur malt, fine et équilibrée) 33 cl	5,00 €
Affligem blonde (Bière blonde d'abbaye aux arômes de fruits mûrs et de miel) 30 cl	5,00 €
Mélines bière de Vendée 33 cl (Selon la saison)	5,90 €
Desperados (Bière aromatisée Tequila) 33 cl	5,00 €

Les boissons fraîches

Coca-cola 33 cl	3,40 €	Jus de fruits Pampryl 25 cl	3,10 €
Coca-cola zéro 33 cl	3,40 €	(orange, fraise, ananas, tomate)	
Schweppes agrum' 25 cl	3,40 €	Evian 33 cl	2,70 €
Sprite 33 cl	3,40 €	Evian 75 cl	4,00 €
Orangina 25 cl	3,40 €	Badoit verte 33 cl	2,70 €
Fuze Tea pêche blanche 25 cl	3,10 €	Badoit verte ou rouge 75 cl	4,00 €

...Fort de son expérience, Jo le boucher souhaite vous faire partager son savoir-faire et sa passion pour la viande. Il a donc sélectionné pour vous les meilleurs produits et pour que la dégustation soit complète, il vous suggère le vin présentant le meilleur accord.

Les entrées

Suggestion : Un verre de Beaujolais Blanc Collonge (Domaine Les Chermettes) 12 cl 4,60 €
(vin tout en rondeur, riche, aux arômes de fruits)

Pain perdu au chèvre 5,60 €
(Fromage de chèvre sur sa tranche de pain perdu au thym)

Foie gras mi-cuit et son confit d'oignons 7,40 €
(Foie gras de canard, mâche nantaise, confit d'oignons au balsamique et poivre de Sichuan)

Tartare de légumes de saison et son gaspaccio 5,60 €
(Tartare de légumes selon saison, assaisonné de pesto et son gaspacho)

Assiette de Jo 7,40 €
(Terrine de jambon de bourgogne, rillettes de confit de canard, jambon serrano, saucisson d'Auvergne, coppa)

Rillettes de confit de canard et ses toasts 5,60 €
(Émietté de canard confit dans sa graisse et toasts de pain)

Les assiettes gourmandes

La Sud-ouest 16,20 €
(Mâche, tomates cerises, rillettes de confit de canard, fines tranches de magret de canard fumé, toast de foie gras de canard, vinaigre de xérès et huile de noisette, noix)

Suggestion : Un verre de Madiran (Domaine Lalanne) 12 cl 4,00 €
(vin aux arômes de fruits rouges et notes d'épices)

La César 15,50 €
(Salade romaine, tomates cerises, dés de poulet, œuf poché, parmesan, croûtons de pain, sauce César)

Suggestion : Un verre de Saint Nicolas de Bourgueil (Domaine J. Taluau) 12 cl 3,70 €
(vin ferme au bouquet intense de fruits noirs)

La Salade de bœuf mariné 15,90 €
(Salade, bœuf mariné, sauce soja, gingembre, citron vert, radis noir, tartare de légumes, tomates cerises)

Suggestion : Un verre de Sancerre rosé (Domaine Vacher) 12 cl 4,10 €
(vin équilibré, puissant et fin)

La Fraîcheur 15,40 €
(Salade, saumon fumé, carottes, concombres, radis noirs, tomates cerises, crème d'aneth citronnée)

Suggestion : Un verre de Quincy "les Nouzats" (Domaine V. Renaudat) 12 cl 4,10 €
(vin frais aux saveurs fruitées)

Les carpaccios de bœuf limousin

Notre dégustation de carpaccios de bœuf limousin au choix 16,20 €

2 assiettes servies avec l'accompagnement de votre choix

*Suggestion : Un verre de Cabardes "Tentation de Parazols" 12 cl..... 3,90 €
(vin épicé aux arômes de fruits mûrs)*

Le Classique (Pesto, feuilles de basilic fraîches)

L'Italien (Pesto, mozzarella, feuilles de basilic fraîches, tomates confites)

L'Original (Huile de noisette, vinaigre de Xeres, cubes de foie gras, poire, confit d'oignons aux baies de Sichuan)

Le Mexicain (Pesto, mousse d'avocat, pop-corn aux épices mexicaines)

Le Nantais (Pesto de mâche, chips de curé nantais)

Le Parmesan (Pesto, copeaux de parmesan)

Le Grec (Pesto, dés de feta, dés de concombre, poivrons confits)

Le Berger (Pesto, mousse de chèvre, noix)

Les tartares

Tous nos tartares Charolais 180 g sont coupés au couteau et servis avec l'accompagnement de votre choix

*Suggestion : Un verre de Chiroubles (Domaine Cheysson) 12 cl..... 4,00 €
(vin fruité et élégant)*

Le Classique 15,60 €
(Oignons, câpres, persil, cornichons, jaune d'œuf)

L'Italien 16,30 €
(Pesto, tomates confites, parmesan, câpres, oignons, jaune d'œuf)

Le Mexicain 16,30 €
(Oignons, poivrons, persil, pop-corn aux épices mexicaines, jaune d'œuf)

Le César 16,30 €
(Tartare classique poêlé)

Les burgers

Tous nos burgers sont composés d'un pain original et servis avec l'accompagnement de votre choix

Suggestion : Un verre de False Bay Pinotage (vin Afrique du Sud, riche et corsé) 12 cl..... 4,60 €

Le Montagnard 17,10 €
(Steak haché Charolais ou filet de poulet, sauce moutarde, tomates, oignons, bacon, fromage à raclette, salade)

Le Jo 17,20 €
(Steak haché Charolais ou filet de poulet, sauce morilles, foie gras, tomates, cantal, salade)

L'Ibérique 16,10 €
(Steak haché Charolais ou filet de poulet, tranches de chorizo, crème de poivrons et chorizo, oignons, tomates, cheddar, salade)

Le Classique 15,50 €
(Steak haché Charolais ou filet de poulet, ketchup, cornichons, tomates, cheddar, salade)

Le Nantais 16,10 €
(Steak haché Charolais ou filet de poulet, sauce Jo, tomates, curé nantais, mâche)

L'Aveyronnais 16,90 €
(Steak haché Charolais ou filet de poulet, crème de roquefort, oignons, tomates, salade)

Le Végétarien 11,90 €
(Steak de soja aux tomates, pesto, mozzarella, tomates, salade)

L'éventail des grillades

Toutes nos grillades sont cuites au charbon de bois, servies avec nos frites maison ou l'accompagnement de votre choix, servies natures ou avec sauce (la sauce de Jo, poivre, béarnaise, échalotes, moutarde, roquefort, morilles, beurre maître d'hôtel).

Notre sélection bovine

La Charolaise, une viande rouge vif, tendre, goûteuse et peu grasse.

Suggestion : Un verre de Santenay "Sous le moulin" (JP Marchand) 12 cl 5,90 €
(vin délicat et aromatique)

Côte de bœuf 1 kg pour 2 personnes (Viande persillée et tendre)	49,90 €
Filet de bœuf 180 g (Viande très tendre et maigre)	26,20 €
Entrecôte 300 g (Viande persillée et goûteuse)	22,90 €

L'Angus, une viande persillée d'une saveur inégalée

Suggestion : Un verre de Lustrac Médoc (Château Fourcas Hosten) 12 cl 5,00 €
(vin équilibré légèrement tannique)

Hampe 180 g (Viande longue et filandreuse)	14,70 €
T-Bone 350 g (Viande tendre et goûteuse)	29,90 €
Brochette de Picanha 200 g (Viande tendre et goûteuse)	19,20 €

L'Irlandaise, une viande persillée, d'une finesse de grain et d'une tendreté unique.

Suggestion : Un verre Minervois "Khalys" (Khalkhal-Pamiés) 12 cl 4,00 €
(vin aux saveurs veloutées et riches)

Onglet 200 g (Viande longue et filandreuse)	17,30 €
Bavette d'aloiau 180 g (Viande longue et maigre)	16,90 €
Pavé de poire émincé 180 g (Viande goûteuse et maigre)	15,50 €

Nos plats Signature

L'ardoise dégustation 250 g pour 1 personne ou 500 g pour 2,

Suggestion : Un verre de Saint Estèphe "Frank Phelan" 12 cl 5,70 €
(second vin du château Phélan-Ségur) (vin fin, souple et élégant)

Emincé de côte de cochon, onglet de veau VBF, onglet de bœuf Irlandais,
Magret de canard 1 pers. 26,90 € 2 pers. 49,90 €

La St Jacques terre, mer

Suggestion : Un verre de côtes de Provence cuvée Pétale de Rose 12 cl 5,70 €
(Château La Tour de L'Evêque) (vin aux arômes de fruits blancs, fleurs et de poire)

St jacques poêlées, crème de poivrons et chorizo, chips de chorizo et bacon 21,90 €

La sélection du moment (Consulter l'ardoise)

Notre sélection bouchère

L'agneau du Quercy, une qualité tellement célèbre et reconnue que ces agneaux ont été les premiers labellisés en France. Sa belle chair rosée fondra dans votre bouche.

Suggestion : Un verre de Côtes du Rhône Villages Cairanne (Domaine des Beauchières) 12 cl 4,00 €
(vin aux arômes riches et harmonieux)

Pavé d'agneau (gigot) 180 g 18,50 €

Le canard, une technique d'élevage et de découpe propre à la tradition et un savoir-faire de la maison Alain François située dans les Pays de la Loire vous garantissent une viande d'exception.

Suggestion : Un verre de Pécharmant "Jour de Fruits" (Domaine de L'ancienne cure) 12 cl 4,10 €
(vin légèrement tannique, élégant aux arômes de fruits cuits)

Emincé de magret canard 200 g 16,30 €

Le porc (Viande de porc française).

Suggestion : Un verre de Saumur Champigny "Les Lizières" (René-Noël Legrand) 12 cl 4,00 €
(vin fruité et gourmand)

L'andouillette de Troyes 5A 180 g 14,90 €

Côte de cochon fermier label rouge de Vendée 300 g 15,50 €

Saucisse au muscadet hors norme 300 g 13,90 €

Le veau, prisé des vrais amateurs. Les abats sont réputés pour leur texture et leur saveur particulièrement fine.

Suggestion : Un verre de Saint Joseph (Domaine des Remizières) (vin long et puissant) 12 cl 5,10 €

Ris de veau sauce aux morilles 180 g (France) 20,40 €

Onglet de veau 180 g (France) 17,30 €

La volaille, filet de poulet fermier certifié label rouge d'Ancenis

Suggestion : Un verre de Faugères (Domaine de L'Ancienne Mercerie) 12 cl 4,10 €
(vin assez souple aux notes d'épices et de fruits noirs)

Filets de poulet marinés aux thym et citron 200 g 14,60 €

Le menu enfant (jusqu'à 12 ans) 8,90 €

Hamburger, frites maison
ou
Steak haché charolais, frites maison
ou
Nuggets de poulet, frites maison

Glace ou Crème dessert ou Fromage blanc coulis framboise

Coca-Cola 20 cl
ou
Jus d'orange 20 cl
ou
Evian 33 cl

L'assiette du Fromager

Assiette de 4 fromages à sélectionner sur notre plateau..... 9,20 €

Suggestions :

Avec les pâtes persillées :

Un verre de Coteaux du Layon Chaume (Domaine de La Roche Moreau) 12 cl..... 4,80 €

Avec le chèvre :

Un verre de Quincy "les Nouzats" (Domaine V. Renaudat) 12 cl..... 4,10 €

Ou encore :

Un verre de Saint Estèphe "Frank Phelan" (second vin du Château Phélan-Ségur) 12 cl..... 5,70 €

Les desserts

*Suggestion : Une Coupe de champagne G.H Mumm cordon rouge 12 cl..... 7,00 €
(cuvée de grande séduction aux notes fruitées et florales)*

Charlotte saveur framboise et fève tonka sur la "paille d'or" 5,40 €

Trio de crèmes brûlées 5,40 €

Le café de Jo le gourmand 5,20 €

Cœur coulant chocolat et sa glace caramel* au beurre salé 5,60 €

Profiteroles glace vanille* et son chocolat chaud 6,30 €


Le "ABH" AnanaBabaHavana, baba au rhum et son tartare d'ananas 5,40 €

Crémet nantais et ses fruits de saison 5,50 €


La pomme Tatin sur sa paille 5,40 €

* Collection de crèmes glacées, glaces et sorbets aux recettes élaborées exclusivement par des artisans glaciers.


La sélection des cafés

 **Ristretto Origin India Intense et épicé (intensité 10)** 2,10 €
Alliance racée d'Arabica et d'une pointe de Robusta du sud de l'Inde. C'est un café au corps intense et au caractère puissant, avec des notes épicées.


 **Ristretto Intense et persistant (intensité 9)** 2,10 €
Pur Arabica d'Amérique Centrale et du Sud, très torréfié, Ristretto possède une note cacotée unique qui se développe sur un corps dense.


 **Espresso Forte Rond et équilibré (intensité 7)** 2,10 €
Composé exclusivement d'Arabica d'Amérique Centrale et du Sud, cet espresso très torréfié possède un arôme complexe où notes très grillées et fruitées s'équilibrent harmonieusement.

 **Espresso Leggero Léger et rafraîchissant (intensité 6)** 2,10 €
Savoureux mélange d'Arabica d'Amérique du Sud et de Robusta, cet espresso développe de légères notes cacotées et céréales sur un corps équilibré.

 **Lungo Forte Élégant et torréfié (intensité 4)** 2,10 €
Mélange exclusif et complexe d'Arabica d'Amérique Centrale et du sud, Lungo Forte possède des notes grillées bien présentes, animées d'une subtile note fruitée.

 **Lungo Leggero Fleuri et rafraîchissant (intensité 2)** 2,10 €
Alliance délicate d'Arabicas d'Afrique de l'Est, d'Amérique centrale et du Sud, très légèrement torréfié, Lungo Leggero est très aromatique avec son délicat bouquet de notes fleuries rappelant le jasmin.

 **Espresso Decaffeinato Dense et puissant (intensité 7)** 2,10 €
La combinaison d'Arabicas d'Amérique du Sud avec une touche de Robusta hautement torréfiés, révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillées soutenues par un corps dense.

 **Lungo Decaffeinato Soyeux et aromatique (intensité 2)** 2,10 €
Mélange équilibré d'Arabicas d'Amérique du Sud et de Robusta décaféinés.
Lungo Decaffeinato développe une note de fruits rouges, équilibrée par une note de céréale douce.