



à manger

petites faims

Salade Salade verte, tomate, ciboulette.....	3,00€
Tartare Héron Fromage blanc fermier, ciboulette, poivre, fleur de sel ...	6,00€
Tartare Biquette Fromage blanc de chèvre bio, poivrons grillés.....	6,50€
Salade Belvédère	6,00€
Salade, tomate, tomates séchées, râpé de chèvre bio, ciboulette, olives	
Salade du Ponton	6,00€
Salade, tomates séchées, poisson de Loire fumé selon arrivage ou anchois marinés	
Le Mulet Rouge	6,50€
Caviar de betterave, poisson de Loire fumé selon arrivage ou anchois marinés	
Terrine à la noix Fromage frais fermier, noix, figue.....	7,00€
Terrine Célestine Fromage frais fermier, poivron, ail, origan.....	7,00€
Rillettes Angèle Thon, crème crue, curry.....	7,00€
Terrine Lulu Fromage frais de chèvre bio, ail, ciboulette.....	8,00€
Terrine à l'ancienne Foie de volaille - 200g.....	8,00€
Terrine Toue Rillettes de poisson de Loire.....	9,00€
Rillettes artisanales Pur porc - 200g.....	10,00€
Frites	4,00€

assiettes

Assiette Gamin Frites, rôti de porc froid sans ail.....	5,00€
Tartare Petits Patapons	14,00€
Fromage blanc fermier, poisson de Loire fumé selon arrivage ou anchois marinés	
Assiette Morice	14,00€
Brochette d'andouillette de Troyes, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Angevine	14,00€
Petits rillauds, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Coco	14,50€
Saucisse de poisson et porc aux épices, crème crue ciboulette, frites, salade	
Assiette Poulette	14,50€
Brochette de poulet marinée, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Jakidi	14,50€
Brochette de filet mignon colombo, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Voiladu	16,50€
Boudin blanc de poisson, crème crue ciboulette, frites, salade, tomate	
Assiette de fromages	7,00€
Tome et crottin de chèvre bio, fromage frais fermier, beurre fermier	

douceurs

Fromage blanc fermier & crème crue	6,00€
Nature ou avec purée de framboises ou miel de forêt	
Miroir de Loire Gâteau moelleux au Cointreau.....	6,00€
Gâteau Tourbillons noisettes	7,00€
Croustillant praliné, mousse gianduja	
Petits Babas au rhum chantilly 5 mini-babas.....	8,00€
Petit pot de glace Sorbet ou glace d'Anthony.....	4,00€

à déguster

crémants

Crémant de Loire

Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2022*.....	5,00€	30,00€
---	--------------	---------------

moelleux

Coteaux du Layon

Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2022*.....	5,00€	30,00€
---	--------------	---------------

blancs

Chardonnay

Val de Loire - S. Plessis • IGP 2024.....	2,50€	10,00€
---	--------------	---------------

Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie

Maison Vieille - C. Maillard • AOC 2024*.....	16,00€
---	---------------

Pinocchio

Pinot gris - C. Maillard • VDF 2022*.....	20,00€
---	---------------

Anjou Blanc

Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2023*.....	4,00€	24,00€
---	--------------	---------------

L'échappée - Le Fief Noir • AOC 2023*.....	25,00€
--	---------------

Savennières

Moulin de Chauvigné - S. Plessis • AOC 2023.....	6,00€	35,00€
--	--------------	---------------

Sables & Schistes - L. Mahé • AOC 2022*.....	40,00€
--	---------------

Savennières Roche aux Moines

Domaine aux Moines - T. Laroche • AOC 2022*.....	55,00€
--	---------------

rosés

Rosé Vdl

Val de Loire - S. Plessis • IGP 2024.....	2,50€	10,00€
---	--------------	---------------

Rosé de Loire

Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2024*.....	22,00€
---	---------------

rouges

Rouge Vdf

«Cuvée les Tourbillons» - David Lecomte • 2024*.....	3,00€	12,00€
--	--------------	---------------

Gaillotte - La Galibotière • 2024*.....	25,00€
---	---------------

Sous les Lampions - La Galibotière • 2024*.....	27,00€
---	---------------

Vents d'Ouest - L. Mahé • 2021*.....	30,00€
--------------------------------------	---------------

Anjou Rouge

Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2022*.....	4,00€	24,00€
---	--------------	---------------

Somnambule - Le Fief Noir • AOC 2022*.....	25,00€
--	---------------

Posson Rouge - Château La Franchaie • AOC 2020*.....	30,00€
--	---------------

Anjou Villages

Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2020*.....	30,00€
---	---------------

* Issus de raisins de l'agriculture biologique

PRIX NETS

à boire

Café 100% Arabica.....	1,80€
-------------------------------	--------------

Double café	2,80€
--------------------------	--------------

Décaféiné	1,80€
------------------------	--------------

Double décaféiné	2,80€
-------------------------------	--------------

Infusion	2,50€
-----------------------	--------------

Thé	2,50€
------------------	--------------

Thé citron	2,80€
-------------------------	--------------

Supplément lait	0,30€
------------------------------	--------------

Limonade 25cl.....	2,50€
---------------------------	--------------

Sirop à l'eau 25cl.....	2,50€
--------------------------------	--------------

Menthe - fraise - citron - grenadine - pêche - framboise
--

Diabolo 25cl.....	2,50€
--------------------------	--------------

Menthe - fraise - citron - grenadine - pêche - framboise
--

Radeau 25cl.....	2,50€
-------------------------	--------------

Perrier 33cl.....	3,50€
--------------------------	--------------

Jus de fruits 20cl.....	3,00€
--------------------------------	--------------

Orange - ananas - abricot	
---------------------------	--

Jus de pommes Bio 25cl.....	3,00€
------------------------------------	--------------

Château La Franchaie	
----------------------	--

Bière sans alcool 25cl.....	3,00€
------------------------------------	--------------

Eau gazeuse Plancoët 50cl.....	4,00€
---------------------------------------	--------------

Eau minérale Plancoët 50cl.....	3,00€
--	--------------

Bière pression Meteor 25cl.....	3,00€
--	--------------

Bière pression Meteor 50cl.....	6,00€
--	--------------

Bière Bio La Piautre IPA 33cl.....	5,50€
---	--------------

Galopin 12,5cl.....	2,00€
----------------------------	--------------

Monaco, Twist, Tango 25cl.....	3,00€
---------------------------------------	--------------

Panaché 25cl.....	3,00€
--------------------------	--------------

Panaché 50cl.....	6,00€
--------------------------	--------------

Kir cassis 12cl.....	3,50€
-----------------------------	--------------

Guignollette 12cl.....	3,50€
-------------------------------	--------------

Guignolet, Chardonnay	
-----------------------	--

Kir royal 12cl.....	5,50€
----------------------------	--------------

Guignollette royale 12cl.....	5,50€
--------------------------------------	--------------

Guignolet, Crémant de Loire	
-----------------------------	--

Cidre Bio le verre 12cl.....	3,00€
-------------------------------------	--------------

Château La Franchaie	
----------------------	--

Cidre Bio la bouteille 75cl.....	18,00€
---	---------------

Château La Franchaie	
----------------------	--

Le tableau des allergènes est à votre disposition, demandez-le.

La guinguette cuisine des produits frais et artisanaux. Les préparations se font à la demande. Veuillez excuser l'attente occasionnée par ce choix. Les services du restaurant s'effectuent de 12:00 à 14:00 et de 19:00 à 22:00. La guinguette ne peut pas accueillir les groupes de plus de 15 personnes pour les repas.

la guinguette travaille avec

— L'Anguille Argentée
Montjean s/Loire - 02 41 77 96 85

— Gâteaux & Glaces - Anthony Begou
St-Georges s/Loire - 06 32 68 17 43

— GAEC de la Thau
Montjean s/Loire - 02 41 39 80 02

— Miel Max et Lyli
St-Germain des Prés - 06 72 06 46 75

— GAEC Bio de la Blanchetière
Belligné - 02 40 96 83 16

— Charcuterie Gasté
Rochefort s/Loire - 02 41 78 70 12

— Miroir de Loire - Boulangerie P. Bressin
La Possonnière - 02 41 72 20 55

↳ Poulet: origine France
Porc: origine France

la guinguette est ouverte...

Avril, mai et septembre

→ vendredi et veille de jour férié
de 16:00 à 01:00

→ samedi, dimanche et jour férié
de 11:00 à 01:00

Juin, juillet et août

→ mardi
de 16:00 à 01:00

→ mercredi au dimanche
de 11:00 à 01:00