



à manger

TARTINES	Tartine chèvre chaud 5,50 € Pain de campagne toasté, chèvre fermier au lait cru, salade, tomate
	Tartine Lily 5,50 € Pain de campagne, poisson de Loire fumé, crème crue, ciboulette, citron
	Tartine Gabare 5,50 € Pain de campagne toasté, Roquefort, saucisson sec
PETITES FAIMS	Salade 2,80 € Salade, tomate, ciboulette
	Soupette 5,00 € Soupe froide de courgettes, crème crue, curry
	Tartare Héron 5,00 € Fromage blanc fermier, ciboulette, poivre, fleur de sel
	Tartare Biquette 5,00 € Fromage blanc fermier de chèvre, poivrons grillés
	Salade Belvédère 5,50 € Salade, tomate, tomates séchées, chèvre fermier au lait cru, ciboulette, olives
	Salade du Ponton 5,50 € Salade, tomate, tomates séchées, poisson de Loire fumé, ciboulette, olives
	Le Mulet Rouge 5,50 € Caviar de betteraves, poisson de Loire fumé, crème crue
	Terrine Célestine 5,50 € Mixé de fromage frais fermier, poivron, ail, origan
	Rillettes Angèle 6,50 € Thon, crème crue, curry
	Terrine à l'ancienne [200 g] 7,00 €
Rillettes artisanales [200 g] 10,00 €	
ASSIETTES	Assiette Gamin 3,80 € Frites, rôti de porc froid
	Tartare Petits Patapons 12,00 € Fromage blanc fermier, poisson de Loire fumé, tomates séchées, ciboulette, olives
	Assiette Angevine 10,50 € Petits rillauds, crème crue moutardée, frites, salade, tomate
	Assiette Morice 11,50 € Brochette d'andouillette de Troyes, crème crue moutardée, frites, salade, tomate
	Assiette Coco 13,00 € Saucisse de poisson de Loire et porc aux épices, crème crue ciboulette, frites, salade, tomate
	Assiette Chalonnaise 15,00 € Brochette de filet de canard marinée, crème crue moutardée, frites, salade, tomate
	Assiette Voiladu 15,50 € Boudin blanc de brochet, crème crue ciboulette, frites, salade, tomate
	Assiette de fromages 6,00 € Roquefort, chèvre fermier, fromage frais fermier, beurre fermier
	Frites 2,80 €
	Fromage blanc fermier & crème crue 5,00 € Nature, ou avec purée de framboises ou miel d'acacia
Gâteau Tourbillon 6,00 € Praliné à l'ancienne, chocolat noir pure plantation	
Petits Babas au rhum chantilly 7,00 € 5 mini-babas	

à déguster

	le verre 12 cl	le pichon 50 cl	la bouteille 75 cl
<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>			
Crémant de Loire « Cuvée les Tourbillons » Château de Passavant - David Lecomte - AOC 2015*	4,50 €		27,00 €
<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>			
Coteaux du Layon Le Fief Noir - D. Sirot & A. Soulas - AOC 2017*	4,00 €		24,00 €
Anjou Coteaux de la Loire Domaine du Fresche - A. Boré - AOC 2014*			26,00 €
<i>Vin de Pays</i>			
Chardonnay « Cuvée les Tourbillons » Vin de Pays du Val de Loire - S. & C. Plessis - 2017	1,90 €	7,80 €	
Pinot Gris Vin de Pays du Val de Loire - A. Boré - 2017*			14,00 €
<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>			
Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie Maison Vieille - C. Maillard - AOC 2017*			12,00 €
Anjou Blanc Le Fief Noir - D. Sirot & A. Soulas - AOC 2017*	3,30 €		19,50 €
Château de Passavant - David Lecomte - AOC 2017*			20,50 €
Savennières Moulin de Chauvigné - S. & C. Plessis - AOC 2016	4,00 €		24,00 €
Sables & Schistes - L. Mahé - AOC 2016*			31,00 €
Savennières Roche aux Moines Domaine aux Moines - M. & T. Laroche - AOC 2015*			37,00 €
<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>			
Rosé de Loire « Cuvée les Tourbillons » Moulin de Chauvigné - S. & C. Plessis - AOC 2017	1,90 €	7,80 €	
Cabernet d'Anjou Château de Passavant - David Lecomte - AOC 2016*			18,50 €
<i>Vin de France</i>			
Rouge « Cuvée les Tourbillons » - David Lecomte - 2017*	2,00 €	8,20 €	
Rouge d'à côté « Vents d'Ouest » - L. Mahé*			21,00 €
<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>			
Anjou Gamay Domaine du Fresche - A. Boré - AOC 2017*			14,50 €
Anjou Rouge Château de Passavant - David Lecomte - AOC 2017*	3,30 €		19,50 €
Les Coteaux d'Ardenay - P. Baudouin - AOC 2015*			37,00 €
Anjou Villages Le Fief Noir - Le Rêveur - D. Sirot & A. Soulas - AOC 2014*			29,00 €

* Issus de raisins de l'agriculture biologique

à boire

Café	1,50 €
Double café	2,50 €
Décaféiné	1,50 €
Infusion	2,50 €
Thé	2,50 €
Thé citron	2,80 €
Supplément lait	0,30 €
Limonade 25 cl	2,00 €
Sirop à l'eau 25 cl	2,00 €
[menthe-fraise-citron-grenadine-pêche-framboise]	
Diabolo 25 cl	2,00 €
[menthe-fraise-citron-grenadine-pêche-framboise]	
Radeau 25 cl	2,00 €
Jus de raisin 12 cl	2,00 €
Domaine du Fresche - A. Boré*	
Jus de fruits 20 cl	2,80 €
[orange]	
Eau gazeuse 25 cl	2,60 €
Eau gazeuse 50 cl	3,60 €
Eau minérale 50 cl	3,00 €
Supplément sirop ou tranche	0,30 €
Bière sans alcool 25 cl	2,80 €
Bière pression Vedett 25 cl	2,80 €
Bière pression Vedett 50 cl	5,40 €
Bière blanche Vedett [bouteille] 33 cl ...	4,50 €
Bière La Chouffe [bouteille] 33 cl	5,50 €
Monaco, Twist, Tango 25 cl	2,80 €
Galopin 15 cl	1,80 €
Panaché 25 cl	2,50 €
Kir cassis 12 cl	2,80 €
Guignollette 12 cl	2,80 €
[Guignolet, Chardonnay]	
Kir royal 12 cl	4,80 €
Guignollette royale 12 cl	4,80 €
[Guignolet, Crémant de Loire]	

Prix nets

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

LA GUINGUETTE TRAVAILLE AVEC

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

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

■ GAEC de la Blanchetière
Belligné
02 40 96 83 16

■ Légumes P. Fièvre
St-Georges s/Loire
02 41 39 98 23

■ Charcuterie Gasté
Rocheft s/Loire
02 41 78 70 12

■ Boulangerie P. Bressin
La Possonnière
02 41 72 20 55

■ Miel Max et Lyli
Saint Germain des Prés
06 72 06 46 75

■ Gâteaux A. Begou
St-Georges s/Loire
06 32 68 17 43



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 h à 14 h et de 19 h à 22 h. La guinguette ne peut pas accueillir les groupes de plus de 15 personnes pour les repas.