



à manger

petites faims

Salade Salade verte, tomate, ciboulette.....	3,00€
Soupette Soupe froide de courgettes, crème crue, curry.....	5,50€
Tartare Héron	5,00€
Fromage blanc fermier, ciboulette, poivre, fleur de sel	
Tartare Biquette	5,00€
Fromage blanc de chèvre fermier, poivrons grillés	
Salade Belvédère	5,50€
Salade, tomate, tomates séchées, râpé de chèvre fermier, 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 à la noix Fromage frais fermier, noix, figue.....	6,00€
Terrine Célestine Fromage frais fermier, poivron, ail, origan.....	6,00€
Rillettes Angèle Thon, crème crue, curry.....	6,50€
Terrine Toue Rillettes de poisson de Loire.....	8,00€
Terrine à l'ancienne Foie de volaille, porc - 200g.....	8,00€
Rillettes artisanales Pur porc - 200g.....	10,00€
Frites	3,00€

assiettes

Assiette Gamin Frites, rôti de porc froid.....	4,00€
Tartare Petits Patapons	13,00€
Fromage blanc fermier, poisson de Loire fumé, tomates séchées, ciboulette, olives	
Assiette Morice	12,00€
Brochette d'andouillette de Troyes, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Angevine	12,50€
Petits rillauds, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Poulette	13,50€
Brochette de poulet marinée colombo, crème crue moutardée, frites, salade	
Assiette Coco	13,50€
Saucisse de poisson et porc aux épices, crème crue ciboulette, frites, salade	
Assiette Chalonnaise	15,00€
Brochette de filet de canard marinée, crème crue moutardée, frites, salade, tomate	
Assiette Voiladu	16,00€
Boudin blanc de sandre, crème crue ciboulette, frites, salade, tomate	
Assiette de fromages	6,50€
Tome et crottin de chèvre fermier, fromage frais fermier, beurre fermier	

douceurs

Fromage blanc fermier & crème crue	5,00€
Nature ou avec purée de framboises ou miel de fleurs sauvages	
Gâteau Tourbillon Intense	6,50€
Croustillant praliné, mousse chocolat noir	
Petits Babas au rhum chantilly 5 mini-babas.....	7,50€

à déguster

le verre	le pichton	la bouteille
12 cl	50 cl	75 cl

crémants

Crémant de Loire		
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2019*	4,50€	27,00€

moelleux

Coteaux du Layon		
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2020*	4,50€	27,00€

blancs

Chardonnay		
Val de Loire - S. Plessis • IGP 2021	2,20€	8,50€
Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie		
Maison Vieille - C. Maillard • AOC 2020*		13,00€
Pinocchio		
Pinot gris - C. Maillard • VDF 2020*		17,00€
Anjou Blanc		
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2021*	4,00€	22,00€
L'échappée - Le Fief Noir • AOC 2021*		23,00€
Savennières		
Moulin de Chauvigné - S. Plessis • AOC 2020	4,50€	27,00€
Sables & Schistes - L. Mahé • AOC 2018*		33,00€
Savennières Roche aux Moines		
Domaine aux Moines - T. Laroche • AOC 2018*		42,00€

rosés

Rosé de Loire		
Moulin de Chauvigné - S. Plessis • AOC 2021	2,20€	8,50€
Grolleau - On verra demain		
Val de Loire - Le Fief Noir • IGP 2020*		20,00€

rouges

Rouge Vdf		
« Cuvée les Tourbillons » - David Lecomte • 2021*	2,20€	8,50€
Vents d'Ouest - L. Mahé • 2019*		25,00€
Gamay Grolleau - L'Alouette		
Val de Loire - A. Boré • IGP 2021*		16,00€
Anjou Rouge		
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2020*	3,50€	20,00€
Somnambule - Le Fief Noir • AOC 2020*		23,00€
Posson Rouge - Château La Franchaie • AOC 2020*		30,00€
Anjou Villages		
Château de Passavant - David Lecomte • AOC 2019*		28,00€

* Issus de raisins de l'agriculture biologique

PRIX NETS

à boire

Café Bio Arabica du Pérou.....	1,70€	Bière sans alcool 25cl.....	2,80€
Double café Bio	2,70€	Perrier 33cl.....	3,50€
Décaféiné	1,70€	Eau gazeuse 50cl.....	4,00€
Double décaféiné	2,70€	Eau minérale 50cl.....	3,00€
Infusion	2,50€	Bière pression Meteor 25cl ...	2,80€
Thé	2,50€	Bière pression Meteor 50cl ...	5,50€
Thé citron	2,80€	Bière Bio La Piautre IPA 33cl ...	5,50€
Supplément lait	0,30€	Monaco, Twist, Tango 25cl...	2,80€
Limonade 25cl.....	2,00€	Galopin 12,5cl.....	1,80€
Sirop à l'eau 25cl.....	2,00€	Panaché 25cl.....	2,80€
Menthe - fraise - citron - grenadine - pêche - framboise		Panaché 50cl.....	5,50€
Diabolo 25cl.....	2,00€	Kir cassis 12cl.....	3,00€
Menthe - fraise - citron - grenadine - pêche - framboise		Guignollette 12cl.....	3,00€
Radeau 25cl.....	2,00€	Guignolet, Chardonnay	
Jus de fruits 20cl.....	3,00€	Kir royal 12cl.....	5,00€
Orange - ananas - abricot		Guignollette royale 12cl.....	5,00€
Jus de pommes Bio 25cl.....	3,00€	Guignolet, Crémant de Loire	
Verger de La Possonnière		Cidre Bio le verre 12cl.....	3,00€
		Verger de La Possonnière	

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	— Boulangerie P. Bressin - La Possonnière 02 41 72 20 55
— 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	— Gâteaux A. Begou - St-Georges s/Loire 06 32 68 17 43
— Charcuterie Gasté - Rochefort s/Loire 02 41 78 70 12	— Légumes E. Branchereau - La Possonnière 07 83 61 81 11

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