

Bar - Restaurant La Gabelle

Menu Gabelou à 25 €

Entrée au choix:

La Salade Bergère (Rillauds d'Anjou, pomme de terre, toast au chèvre, tomate)

Ou La Gouline (Tourte aux Champignons et Rillauds d'Anjou)

Ou la Farandole de Trois Galipettes (champignons farcis beurre d'escargot, chèvre, duxelles de champignons, salade)

Plat au choix:

Le Filet de Merlu sauce Hollandaise accompagné de riz et flan de légumes

Ou la Cuisse de Pintade Braisée au Cognac accompagnée de Frites Maison et Salade

Ou le Pavé de Rumsteck poêlé sauce au choix accompagné de Frites Maison et Salade

Sauce au choix: sauce échalote, sauce Poivre, sauce Cognac, sauce moutarde.

Dessert au choix:

Le Baba au Rhum à la Chantilly

Ou la Crème Brulée au Caramel

Ou le Crêmet d'Anjou aux Fruits rouges (Mousse de crème fouettée et fromage blanc)

Menu du Midi 14.50 €

Voir Ardoise

servi le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Plat du Jour 9.00 €

Le Menu Bout'chou

Pour les enfants de - 10 ans

à 8.50 €

Le Steak haché poêlé (100 g)

Ou les croustillants de Poulet

Ou le petit Burger

(steak haché 100 g, cheddar, ketchup)

Plat accompagné de Frites Maison ou de Riz

La Coupe de deux boules de glace

Ou la Coupe de Fromage Blanc Nature

Ou la petite île flottante



Bar - Restaurant La Gabelle

<i>Terrine de Porc Maison</i>	5.90 €
<i>Gouline (Tourte aux champignons et Rillauds)</i>	8.90 €
<i>Médailillon de Foie Gras et sa compote d'oignons</i>	9.90 €
<i>Farandole de 3 Galipettes</i>	9.50 €
<i>(champignons farcis au chèvre, beurre d'escargot, duxelles de champignon)</i>	
<i>Salade Bergère (Rillauds, pomme de terre, toasts chèvre, tomate, salade)</i>	9.00 €
<i>Tartare duo de Saumon cru et Fumé Maison et Légumes croquants</i>	10.90 €
<i>Assiette Végétarienne (assortiment de légumes cuits)</i>	12.00 €
<i>L'Omelette aux Champignons et salade verte</i>	10.00 €
<i>Cuisses de Grenouilles à la Provençale (Riz et flan de légumes)</i>	12.50 €
<i>Filet de Merlu sauce Hollandaise (Riz et flan de légumes)</i>	12.50 €
<i>Filet de Sandre au Beurre Blanc (Riz et flan de légumes)</i>	15.90 €
<i>Coq au vin de Pays</i>	14.00 €
<i>Cuisse de Pintade braisée au Cognac</i>	12.50 €
<i>Andouillette poêlée sauce Moutarde</i>	14.90 €
<i>Cuisse de Canard Confite sauce au Poivre</i>	13.50 €
<i>Pavé de Rumsteck (150 g) poêlé sauce au choix</i>	15.70 €
<i>Steak Bavette Aloyau (160 g) poêlé sauce au choix</i>	10.50 €

Les accompagnements des plats au choix:

Frites Maison, gratin dauphinois, émincé de champignons de Paris persillés, flan de légumes, poêlée de légumes à la Provençale, riz, purée du jour.

<i>Burger Classique (steak haché de bœuf 160 g, cheddar, ketchup, oignon rouge, salade, tomate, cornichon)</i>	13.00 €
<i>Burger Saumurois (steak haché de bœuf 160 g, champignons de Paris, crème de reblochon, oignon, salade, tomate, cornichon)</i>	14.00 €
<i>Steak haché (200 g) poêlé sauce au choix</i>	12.50 €
<i>Tartare de Bœuf cru (180 g) garni de frites Maison</i>	15.00 €
<i>Les sauces au choix: sauce Poivre, échalote, Cognac ou moutarde.</i>	

<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	5.90 €
<i>Île flottante au Caramel</i>	4.50 €
<i>Baba au Rhum à la Chantilly</i>	5.50 €
<i>Crème Brulée au Caramel</i>	5.00 €
<i>Crêmet d'Anjou et son Coulis de fruits rouges</i>	5.90 €
<i>Tarte au chocolat et caramel</i>	6.90 €
<i>Sorbet à l'alcool: - Colonel (sorbet citron vert, vodka)</i>	6.90 €
<i>- Williamine (sorbet Poire, eau de vie de poire)</i>	6.90 €
<i>- Mandarin (sorbet mandarine, triple sec orange)</i>	6.90 €
<i>Chocolat liégeois, Vanille, Café ou Caramel liégeois</i>	6.80 €
<i>Café ou Thé Gourmand (4 gourmandises)</i>	7.20 €
<i>Coupe de deux Boules de Glace</i>	3.90 €
<i>Trois Boules</i>	4.90 €
<i>Parfum des Glaces: vanille, café, chocolat, caramel, rhum-raisin, fraise, citron vert, poire, cassis, mandarine, fruit de la passion</i>	