

SOMMAIRE

Pages

Les Apéritifs, Cocktails et Bières pression	1, 2
Les whiskies, Boissons fraîches et Digestifs	
Les Entrées et Menu enfant	3
Les Burgers	4
Les Salades Repas et Les Tartares	5
Les Viandes	6
Les Poissons	7
Menu La Changerie	8
Menu Guinguette	9
Les Desserts et Les coupes Alcoolisées	10
Les coupes Glacées	11
Les Boissons Chaudes, Digestifs et Pétillants	12
Les Vins Rouges	13, 14
Les Vins Rosés	15
Les Vins Blancs et Pétillants	16

Tous nos prix sont net, service compris et indiqués en euro.

LES APERITIFS

Ricard 2cl	2cl	3,40 €
Martini, Porto (blanc ou rouge)	5cl	3,40 €
Campari	5cl	3,50 €
Kir de la Changerie (vin blanc)	10cl	3,50 €
Coupe de Crémant de Loire	10cl	4,00 €
Kir pétillant (crémant de Loire)	12cl	4,40 €
Coteaux de l'Aubance	12cl	4,50 €
Menetou salon blanc	12 cl	4,50 €

LES COCKTAILS

Martini gin	7cl	6,00 €
Gin Fizz	12cl	6,50 €
Cocktail sans alcool	12cl	4,90 €
Ti Punch	12cl	6,90 €
Americano	7cl	6,90 €
Gin Tonic	12cl	6,50 €

LES BIERES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
1947	3,10 €	4,10 €	5,70 €
Grimbergen	3,50 €	4,60 €	6,30 €
Panaché, Monaco, Bière sirop	3,40 €	4,40 €	6,00 €
Picon bière	3,60 €	4,70 €	6,40 €
Bière sans Alcool	3,30 €		

LES WHISKIES

clan Campbell	4 cl	5,00 €
Whisky Coca	4 cl	6,90 €
Chivas Regal, Jack Daniels, Aberlour 10 ans	4 cl	7,00 €
Dalwhinnie 15 ans, Knockando 12 ans	4 cl	8,20 €

LES BOISSONS FRAICHES

	50 cl	1 L
Vittel, San Pellegrino,	3,00 €	4,90 €
Perrier fines Bulles, Evian		
Limonade	20 cl	2,90 €
Sirop à l'eau	20 cl	2,30 €
Diabolo	20 cl	3,10 €
Coca, Coca Zero, Perrier	33 cl	3,50 €
Schweppes Tonic ou Agrume,	25 cl	3,50 €
Orangina, Ice Tea		
Jus de Fruits Pago Orange, Ananas, Abricot,	20 cl	3,50 €
Pamplemousse, Tomate, Fraise ou Pomme		

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Menthe Pastille	4 cl	5,50 €
Poire Williams, Mirabelle, Bailey's	4 cl	5,50 €
Gin, Vodka, Rhum diplomatico réserve	4 cl	5,50 €
Cognac aux Amandes, Cognac, Cointreau,	4 cl	5,50 €
Cognac XO	4 cl	8,90 €
Rhum diplomatico exclusif	4 cl	7,50 €
Irish Coffee	10 cl	7,90 €

LES ENTREES

Terrine de Campagne Maison et ses Condiments	6,80 €
Fritures d'Eperlans, Sauce Tartare	6,90 €
Foie Gras de Canard Maison, et sa Confiture de Figues	11,70 €
Duo de Foie gras de Canard Maison et Tarte Tatin	12,90 €
Cassolette d'Escargots (une douzaine)	9,70 €
Salade Italienne (Tomates, Mozzarella, Jambon Sec)	9,20 €
Duo de Saumon fumé et Gambas, crème ciboulette, toasts	11,80 €
Encornet à la Provençale	10,20 €
Maki Saumon Fumée, Thon, Fromage Frais et Crème ciboulette	9,80 €

MENU ENFANT 7,90€

Steak haché ou Nuggets de poulet ou Cheese Burger
(accompagné de frites)

2 boules de glace ou Salade de fruits ou Fromage blanc
JUSQU'À 12 ANS

LES BURGERS

<u>Le Cheese</u> : 13,90 €	<u>Le Double Cheese</u> :	18,90 €
Pain artisanal, Steak haché 180g, Sauce Cheddar, Cheddar, Salade, Tomate, Oignon		
<u>Le Poivre</u> : 16,20 €	<u>Le Double Poivre</u> :	21,20 €
Pain artisanal, steak haché 180g, Sauce au Poivre, Lard grillé, Comté, Confit d'Oignon, Salade, Tomate		
<u>Le Canard</u> :		16,60 €
Pain artisanal, Magret de Canard Caramélisées au Vinaigre Balsamique, Magret de Canard fumé, comté, oignon confit, Salade, Tomate		
<u>Le Minnesota</u> : 16,20 €	<u>Le Double Minnesota</u> :	21,20 €
Pain artisanal, steak haché 180gr, Cheddar, Sauce Barbecue, lard grillé, Cornichons doux, Salade, Tomate, Oignon		
<u>Le Végétarien</u> :		15,70 €
Pain artisanal, Chèvre cendré, julienne de légumes, Cheddar, Galette de Pommes de Terre, Crème Ciboulette, Salade, Tomate, Oignon		
<u>L'Atlantique</u> :		15,30 €
Pain artisanal, Croustillant de Chèvre, Saumon fumé, Crème Ciboulette, Salade, Tomate		
<u>Le Rostii Montagnard</u> : 16,90 €	<u>Le Double Rostii Montagnard</u> :	21,90 €
Galettes de Pommes de terre, Steak haché 180 gr, Oignons confits, Lard grillé, Comté, Tomate, Oignon, Salade		
<u>Le Rostii Chèvre Miel</u> : 16,90 €	<u>Le Double Rostii Chèvre Miel</u> :	21,90 €
Galettes de Pommes de Terre, Steak haché 180 gr, Lard grillé, Chèvre Cendré, Sauce Moutarde au Miel, Salade, Tomate, Oignons		

Pour nos Burgers, nous utilisons les pains confectionnés par la boulangerie BECAM.

LES SALADES REPAS

Salade Périgourdine : Salade, Foie gras, Pommes de terre, Magret de Canard fumé, Croustillant de Gésiers, Croutons, Œuf dur, Tomates 17,80 €

Salade Caesar : Salade, Tomates, Filet de Poulet pané, Copeaux de Parmesan, Croutons 14,10 €

Salade Norvégienne : Salade, Tomates, Saint-Jacques, Saumon fumé, Gambas Poêlée, crème Ciboulette et Toasts 18,80 €

Croustillant de Chèvre, Miel et Romarin, Tomates, Salade, Maïs, Œuf Dur et Croûtons 12,80 €

LES TARTARES

Tartare de Bœuf Tradition env. 180g 14,10 €
Condiments : Câpres, Oignons, Cornichons

Tartare de Bœuf italien env. 180g 15,10 €
Condiments : Parmesan, Câpres, Oignons, Cornichons

LES POISSONS

Fillet de Bar au Beurre Blanc	19,90 €
Gambas Flambées au Whisky	14,90 €
Cuisses de Grenouilles au Beurre Persillé	16,90 €
Choucroute de la Mer et Pommes de terre vapeur (Merlu, Lieu noir fumé, gambas et beurre blanc)	15,50 €
Fillet de Sandre au Beurre Blanc	16,80 €
Fritures d' Anguilles au Beurre Persillé	20,90 €
Fillet de Merlu, Crème Citron et Thym	14,70 €

Garnitures au Choix :

Frites, Julienne de Légumes, Tagliatelles fraîches, riz, Gratin Angevin (pommes de Terre, crème fraîche, champignons), écrasé de Pommes de Terre à la Moutarde à l'Ancienne, Salade verte

Garniture supplémentaire : 2 €

Sauce supplémentaire : 2 €

LES VIANDES

Entrecôte, Sauce Roquefort	350g	21,10 €
	500g	28,90 €
Pavé d'Andouille, Sauce Moutarde	220g	14,70 €
Magret de Canard, Sauce Porto	300g	19,90 €
Bûchette d'Onglet de Bœuf, Sauce Poivre	200g	16,90 €
Rognons de Veau au Porto	200g	15,30 €
Bavette d'Aloyau, Fondue d'échalotes	180g	15,60 €

Garniture au choix :

Frites, Julienne de Légumes, Tagliatelles fraîches, riz, Gratin Angevin (pommes de terre, crème fraîche, champignons), écrasé de Pommes de Terre à la Moutarde à l'Ancienne, Salade Verte

Garniture supplémentaire : 2 €

Sauce supplémentaire : 2 €

Viande bovine française ou union européenne

MENU LA CHANGERIE

23,90 €

LES ENTREES

Foie Gras de Canard Maison, Toasts
et sa Confiture de Figues

Maki Saumon Fumée, thon, Fromage Frais et Crème Ciboulette

Salade Italienne (Tomates, Mozzarella, Jambon Sec)

Encornet à la provençale

LES PLATS

Bavette d'Aloyau, Fondue d'échalotes et écrasé de Pommes de terre à la
Moutarde à l'Ancienne

Choucroute de la Mer et Pommes de Terre vapeur
(Merlu, Lieu noir fumé, Gambas et Beurre Blanc)

Filet de Merlu, Crème de Citron et Thym, Riz et Julienne de Légumes
Rognons de veau au Porto, Tagliatelle Fraîche

LES DESSERTS

Assortiment de Fromages

Tiramisu Framboises

Fondant au Chocolat et sa Chantilly Maison
Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges

MENU GUINGUETTE

28,90 €

LES ENTREES

Duo de Foie Gras de Canard Maison et Tarte Tatin

Cassolette d'Escargots au Beurre persillé

Duo de saumon fumé et gambas, Crème Ciboulette et toasts

Croustillant de gésiers à la Moutarde à l'Ancienne

LES PLATS

Cuisses de Grenouilles, Beurre Persillé, écrasé de Pommes de terre

à la Moutarde à l'Ancienne

Filet de Sandre au Beurre Blanc, Riz et Julienne de légumes

Friture d'Anguilles au Beurre persillé et Frites

Magret de Canard au Porto, Gratin Angevin

LES DESSERTS

Assortiment de Fromages

Tarte Tatin et sa Glace vanille

Omelette norvégienne flambée au Cointreau

Dôme Stracciatella

LES DESSERTS

Tiramisu Framboises	5,90 €
Tarte Tatin et sa Boule de Glace	6,30 €
Fondant au Chocolat et sa Crème anglaise	6,30 €
Nougat Glacé	5,90 €
Omelette norvégienne flambée au Cointreau	6,30 €
Salade de Fruits Frais Maison	4,50 €
Profiteroles	8,20 €
Dôme Stracciatella	6,30 €
Assortiment de fromages	3,90 €
Café ou Thé Gourmand, et sa Farandole de Mignardises	7,20 €

LES ALCOOLISEES

<u>Colonel</u> : Sorbet Citron, Vodka	8,50 €
<u>Royal Poire</u> : Sorbet Poire, Alcool de poire	8,50 €
<u>L'Antillaise</u> : Glace rhum raisin, Rhum, Chantilly	8,50 €
<u>Iceberg</u> : Glace Menthe aux éclats de Chocolat, Göt 27	8,50 €
<u>Irish Coffee</u> : Café, Whisky, Crème fouettée	8,50 €

LES COUPES GLACEES

<u>Dame Blanche</u> : vanille, chocolat chaud, Chantilly	6,90 €
<u>La Changerie</u> : Crème brûlée, café, caramel Fleur de Sel, sauce Caramel, Chantilly	6,90 €
<u>Café Liégeois</u> : café, vanille, sauce au café, Chantilly	6,90 €
<u>Chocolat Liégeois</u> : chocolat, vanille, Chocolat chaud, Chantilly	6,90 €
<u>Pêche Melba</u> : vanille, oreillons de Pêche, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly	6,90 €
<u>Nectar Caramel</u> : caramel, vanille, Fruits de la Passion, sauce Caramel, Chantilly	6,90 €
<u>Banana Split</u> : vanille, Fraise, chocolat, Banane, sauce chocolat, Chantilly	6,90 €

LES PARFUMS DE CREMES GLACEES ET SORBETS :

Framboise, Café, Caramel Fleur de Sel, Chocolat Noir, Crème brûlée, Pistache, Fraise, Menthe aux éclats de Chocolat, Noix de Coco, Nougat, Rhum-Raisin, Praliné, vanille, Citron Vert, Fruits de la Passion, Poire, cassis

COMPOSEZ VOTRE COUPE :

1 Boule.... 2,90 €

2 Boules... 4,20 €

3 Boules.... 5,90 €

Supplément Chantilly... 1,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

	Tasse	Double
Thé parfumé ou infusion		2,70 €
Café expresso	1,80 €	3,30 €
Décaféiné	2,10 €	3,50 €
Café Crème	3,10 €	4,70 €
Café Viennois		3,90 €
Café ou Thé Gourmand	7,20 €	
Accompagné de ses mignardises		
Irish Coffee	8,50 €	

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Menthe Pastille	4 cl	5,50 €
Poire Williams, Mirabelle	4 cl	5,50 €
Gin, Vodka, Rhum diplomatico réserve	4 cl	5,50 €
Cognac, Cointreau, Bailey's	4 cl	5,50 €
Cognac aux Amandes	4 cl	5,50 €
Cognac XO	4 cl	8,90 €
Rhum diplomatico exclusif	4 cl	7,50 €

LES PETILLANTS

75 cl

La Coupe de Crémant de Loire	4,00 €
Crémant de Loire Blanc « Châteaux d'Avrillé »	22,00 €
Crémant de Loire rosé « Domaine Gagnebert »	24,00 €

Site internet :

<http://restaurantlachangerie.fr>

La Changerie, vous propose sa cuisine traditionnelle pour vos repas de familles, séminaires, cocktails, ou toutes autres occasions.

Chaque midi, notre Chef de Cuisine, vous propose une Formule complète : entrée + plat + dessert, à 15,40 €
Nous vous invitons à venir déguster nos plats du jour, tel que la tête de veau, sauce gribiche (servi tous les mercredis midi), ou bien encore notre Couscous maison (servi tous les jeudis midi).

Mais aussi une carte riche et variée, de viandes, poissons, salades et produits traditionnels, tel que les frites d'anguilles, les cuisses de grenouilles, les escargots ou bien encore les Rognons de Veau.

Nous vous offrons la possibilité d'organiser vos repas de groupes dans une salle privative, et vous proposons des menus avec boissons comprises à partir de 29 €. (Menus consultables sur notre site internet)

Terrasse Panoramique sur Etang
Avenue Le Corbusier, 49070 Beaucouzé
E.mail : restaurantlachangerie@hotmail.fr
Tel : 02 41 77 02 15



Ouvert le Midi : Du Lundi au Samedi

Ouvert le Soir : Le Vendredi et Le Samedi

Séminaires, Groupes, Cocktails :
Sur Réservation du Lundi au Samedi, Midi et Soir