



Les 2 Épis

Apéritifs à base de cidre

Les Deux Épis 12 cl – crème mûre, calvados, cidre	4,60 €
Kir Breton 12 cl – crème mûre, pêche, cassis, fraise des bois, cerise, framboise	3,30 €
Pommeau Ferme du Pressoir 6 cl	3,40 €
Kir Madi 12 cl – Cidre, crème et sirop de pamplemousse	3,30 €
Cocktail au cidre 12 cl – Pulco citron, cidre, crème de fraise des bois	3,40 €
Cocktail sans alcool 12 cl – Jus de pomme, Pulco citron, sirop de fraise	3,30 €

Apéritifs classiques

Kir au vin blanc 12 cl – crème mûre, pêche, cassis, cerise, fraises des bois, framboise	3,30 €
Kir pétillant 12 cl – crème mûre, pêche, cassis, cerise, fraises des bois, framboise	3,60 €
Saumur brut BOUVET LADUBAY Cuvée Saphir 12 cl	5,00 €
75 cl	30,00 €
Veuve Dubreil Pétillant 75 cl	17,00 €
Crémant de Loire Pétillant AOC 75 cl	25,00 €
Porto rouge 6 cl	3,40 €
Pastis ou Ricard 2 cl	3,00 €
Martini rouge ou blanc 6 cl	3,40 €
Vin Rosé, crème et sirop de pamplemousse 12 cl	3,30 €
Verre de Coteaux du Layon AOC Domaine des Petites Grouas 10 cl	3,50 €

Cidres

CIDRES EN PICHET

Cidre « Val de Rance » brut ou doux	
Bolée 25 cl	2,90 €
Pichet 50 cl	5,20 €
Pichet 100 cl	8,70 €
Cidre Demi-sec Fermier « Ferme du Pressoir »	
Bolée 25 cl	3,20 €
Pichet 50 cl	5,70 €
Pichet 100 cl	9,20 €

CIDRES EN BOUTEILLES

CIDRE « VAL DE RANCE »

Brut ou doux 75 cl	8,70 €
Biologique 75 cl	10,50 €
Cidre Rosé 75 cl	10,50 €

CIDRE « LES CELLIERS DE L'ODET »

Artisanal DAN ARMOR brut ou doux 75 cl	9,70 €
--	--------

CIDRE FERMIER « FERME DU PRESOIR »

Brut ou doux 75 cl	9,70 €
Cidre de poire 75 cl	9,80 €

Demandez
notre cocktail
du jour

Les 2 Épis

Whiskies

Breton 4 cl	4,70 €
Clan Campbell 4 cl.....	4,70 €
Jack Daniel's 4 cl	5,10 €
Aberlour 4 cl	5,10 €
Jameson 4 cl	5,10 €

Bières

BRASSERIE ANGEVINE ; bière artisanale brassée à Angers

bière ambrée ou blonde ou blanche 33 cl 5,00 €

Pression blonde Leffe 25 cl	3,30 €
Pression blonde Leffe 33 cl	3,60 €
Bière sans alcool 25 cl	2,60 €

Jus de Pomme (traditionnel ou fermier)

Traditionnel : Rauch

Pichet 25 cl 2,00 € Pichet 50 cl 4,00 € Pichet 100 cl 7,00 €

Fermier : Ferme du Pressoir

Pichet 25 cl 3,00 € Pichet 50 cl 5,50 € Pichet 100 cl 9,00 €

Jus de pomme pétillant - Bouteille 75 cl 9,50 €

Jus de Raisin

Pichet 25 cl 3,00 € Pichet 50 cl 5,50 € Pichet 100 cl 9,00 €

Jus de raisin pétillant - Bouteille 75 cl 9,50 €

Cola Breton

Breizh Cola 33 cl 3,50 €

Boissons Fraîches

Sirop à l'eau Citron, orange, grenadine, menthe, fraise, banane, kiwi, pamplemousse, cerise, framboise, pêche 1,80 €

Jus de fruits 25cl Tomate, orange, ananas, abricot, multivitaminé 3,00 €

Diabolo 25cl 3,00 € Limonade 25cl 2,70 €

Coca 33cl 3,50 € Breizh-cola 33cl 3,50 €

Orangina 25cl 3,50 € Coca Light, Zéro 33cl 3,50 €

Ice Tea pêche 25cl 3,50 € Perrier 33cl 3,20 €

Eaux Plates

Vittel 25cl 2,50 € Plancoët, Evian 50cl 3,50 € Plancoët, Vittel 1L 4,10 €

Eaux Gazeuses

Plancoët, San Pellegrino 50cl 3,50 € Plancoët, San Pellegrino 1L 4,10 €

Voir les autres boissons en dernière page

Aujourd'hui le coup
de cœur du Chef ...
Consultez nos tableaux

Les 2 Épis

Salades Fraîcheur

Estivale au thon	9,70 €
Salade, avocat, thon, asperges, riz, emmental, tomate	
Evasion	9,70 €
Salade, blanc de poulet, maïs, cœur de palmier, tomates, œuf dur, crème ciboulette	
Neptune	10,30 €
Salade, avocat, miettes de saumon, concombre, riz, crème ciboulette	
Pacifique	10,80 €
Salade, avocat, saumon fumé, surimi, tomates, pamplemousse, crème ciboulette	
Norvégienne	10,80 €
Salade, saumon fumé, asperges, œuf poché, tomates, riz, crème ciboulette	
Des Iles	10,60 €
Salade, surimi, crevettes, tomates, œuf dur, sauce cocktail	
Maison	10,60 €
Salade, saumon fumé, oignons crus, champignons crus, tomates, crème fraîche au vinaigre de framboise	
Du Nord	10,80 €
Salade, saumon fumé, crevettes, avocat, œuf de lump, tomates, sauce crème à l'ail	
La Fraîche	10,60 €
Salade, avocat, crevettes, surimi, champignons crus, crème ciboulette	
Sarlat	12,00 €
Salade, magrets fumés, foie gras maison, concombre à la crème ciboulette, tomates	
Côté crêperie	13,00 €
Salade, foie gras maison, saumon fumé, tomates, magrets fumés, asperges, orange, crème au vinaigre de framboise	

Salades Tièdes

Emincé de volaille	10,50 €
Salade, blanc de poulet, gésier, riz, tomates, œuf dur	
De la Ferme	10,60 €
Salade, blanc de poulet, gésier, lardons, cerneaux de noix	
Petit Gris	11,50 €
Salade, escargots, lardons, champignons	
Cantal	10,60 €
Salade, bleu, noix, pomme, lardons, cantal, œuf poché	
Du Berger	10,60 €
Salade, fromage de chèvre sur toasts, lardons, œuf dur	
Paimpolaise	14,00 €
Salade, Saint-Jacques poêlées, mousse de saumon sur toasts, riz, fondue de poireaux, crème au vinaigre de framboise	
Anjou	10,60 €
Salade, rillauds, tomates, pommes de terre, croûtons aillés	
Saturnin	10,60 €
Salade, magrets poêlés, lardons, pommes de terre, tomates, pignons de pin	
La Gourmande	14,00 €
Salade, magrets poêlés, gésiers, filet de canard fumé, œuf poché	
Périgourdine	14,70 €
Salade, foie gras maison, magrets fumés, gésiers, toasts chauds	
Auvergnate	9,70 €
Salade, jambon, emmental, pommes de terre, œuf dur	
Caprice	10,60 €
Salade, gésiers, lardons, pommes de terre, œuf poché, vinaigre de framboise	

Toutes nos salades peuvent être servies en version « entrée » (- 3,00€)



Les 2 Épis

Moules/Frites (selon arrivage)

Moules à la Marinière	10,00 €
Vin blanc, oignons, persil	
Moules à la Crème	10,50 €
Vin blanc, oignons, crème, persil	
Moules au Curry	10,50 €
Vin blanc, oignons, crème, curry, persil	
Moules à la Provençale	12,00 €
Vin blanc, oignons, tomates, courgettes, persil	
Moules au Roquefort	12,00 €
Vin blanc, oignons, Roquefort, persil	
Moules « Les 2 Épis »	12,00 €
Vin blanc, oignons, curry, crème, carottes, lardons, persil	
Moules Lardons et Poireaux	12,00 €
Vin blanc, oignons, fondue de poireaux, lardons, persil	
Moules Chorizo et Poireaux	12,00 €
Vin blanc, oignons, fondue de poireaux, chorizo, persil	

Sardines

Sardines fraîches grillées à la plancha (de Saint Gilles Croix de Vie, selon arrivage)	10,00 €
Servies avec riz safrané et salade ou frites et salade	

Soupe de poisson

Soupe de poisson et sa rouille , fromage râpé, croûtons	7,00 €
--	--------

Omelettes

(3 œufs, cuites sur Billig façon crêpe)

Omelette nature / salade	6,00 €
Omelette 1 ingrédient / salade	7,00 €
Au choix : jambon, fromage, oignons, tomates, champignons, lardons etc.	
Omelette 2 ingrédients / salade	8,00 €
Au choix : jambon, fromage, oignons, tomates, champignons, lardons etc.	
Omelette 3 ingrédients / salade	9,00 €
Au choix : jambon, fromage, oignons, tomates, champignons, lardons etc.	

Portion de frites	2,00 €
--------------------------------	--------

CAHIER DES ALLERGENES DISPONIBLE



Les 2 Épis

Galettes de blé noir

LES CLASSIQUES

Beurre.....	3,40 €
Œuf brouillé ou au plat.....	4,50 €
Œuf brouillé, emmental	6,40 €
Œuf brouillé, jambon.....	6,50 €
Œuf brouillé, bacon	6,80 €
Bacon.....	6,50 €
Bacon, emmental.....	7,40 €
Jambon ou emmental.....	5,50 €
Jambon et emmental.....	6,80 €
Jambon blanc fumé, emmental	7,30 €
Andouille, emmental	6,80 €
Tomates, emmental.....	6,70 €
Champignons, emmental.....	7,10 €
Chipolata, œuf brouillé, emmental	7,80 €
Complète Œuf brouillé, jambon, emmental	7,70 €
Spéciale Œuf brouillé, jambon blanc fumé, emmental	7,70 €
Super Complète Œuf brouillé, jambon, emmental, salade	8,70 €
Hyper Complète Œuf brouillé, jambon, emmental, champignons frais, tomates, salade	9,60 €
Super Spéciale Œuf brouillé, jambon blanc fumé, emmental, salade	8,70 €
Ingrédient supplémentaire	1,50 €
Supplément frites	2,00 €

Galettes de blé noir

À LA VIANDE

Orloff Blanc de volaille, bacon, emmental, champignons, crème fraîche, salade	10,60 €
Vieille France Magrets de canard frais poêlés, œuf au plat, pommes de terre, emmental, crème fraîche, salade	10,90 €
Fermière Blanc de volaille, lardons, champignons, emmental, crème fraîche, salade	10,40 €
Pouchkine Bœuf haché cuit, curry, oignons, crème fraîche	9,70 €
Cheese Burger Steak haché, emmental, tomates, mayonnaise, salade	11,30 €
Egg and cheese Steak haché, œuf au plat, emmental, tomates, mayonnaise, salade	11,60 €
Ravigote Bœuf haché épicé, tomates, oignons crus, emmental, œuf au plat.....	11,40 €
Randonneur Chipolata, emmental, œuf au plat, salade	9,80 €
Normandie Andouillette, pommes de terre, pommes (fruit), salade	10,60 €
Vire Andouille, épinards à la crème, œuf au plat, emmental	9,70 €
Andalouse Chorizo, œuf brouillé, emmental, tomates cuites, salade	9,60 €

Aujourd'hui le coup de cœur du Chef ...

Consultez nos tableaux



Les 2 Épis

Galettes de blé noir

AUX LÉGUMES

Favorite Épinards à la crème, œuf au plat, lardons, emmental	9,50 €
Forestière Champignons, lardons, crème fraîche, emmental, salade	10,00 €
Bretonne Cœur d'artichaut, tomates cuites, emmental, herbes, crème fraîche	9,50 €
Popeye Épinards à la crème, champignons, emmental, œuf au plat, bacon	10,30 €
Campagnarde Jambon, emmental, fondue de poireaux	9,50 €
Buissonnière Escargots, pommes de terre, ail, salade	11,30 €

Galettes de blé noir

DE LA MER

Pêcheur Thon au naturel, courgettes, tomates cuites, crème fraîche, emmental, oignon	9,50 €
Canadienne Saumon fumé, champignons, crème fraîche	9,90 €
Océane Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux	11,70 €
Saint-Michel Noix de pétoncles, moules, crevettes, coulis de langoustines	11,70 €
Venue du Froid Saumon fumé, œuf au plat, emmental, épinards à la crème	10,50 €
Écossaise Saumon fumé, œuf brouillé, emmental, crème fraîche	10,50 €

Galettes de blé noir

AU FROMAGE

La Vache Qui Bêlé Buchette mi-vache mi-chèvre, salade	8,50 €
Trois Fromages Saint-nectaire, buchette mi-vache mi-chèvre, emmental, noix	8,70 €
Fromagère Emmental, buchette mi-vache mi-chèvre, lardons, oignons, salade	9,50 €
Dauphinoise Jambon blanc fumé, gratin dauphinois « maison », emmental, salade	9,90 €
Savoyarde Œuf au plat, bacon, fromage tartiflette, emmental, pommes de terre	9,90 €
Des Champs Pommes de terre, emmental, lardons, oignons, crème fraîche, salade	9,90 €
Andalouse Chorizo, œuf brouillé, emmental, tomates cuites, salade	9,60 €
Ingrédient supplémentaire	1,50 €

Menu Enfant - 12 ans

Jambon frites ou 1 galette jambon-fromage ou steak haché frites
+ 1 boule de glace ou crêpe sucre + 20 cl de jus de pomme ou raisin ou sirop à l'eau 8,00 €

Aujourd'hui le coup de cœur du Chef ...

Consultez nos tableaux



Les 2 Épis

Crêpes Sucrées

LES CLASSIQUES

Beurre ou sucre	3,20 €
Beurre et sucre	3,50 €
Jus de citron ou Jus d'orange	4,10 €
Confiture Abricot, myrtille, pêche, figue, mûre, fraise, rhubarbe, framboise, orange	4,30 €
Banane cuite	5,00 €
Chocolat maison	5,00 €
Nutella	5,00 €
Miel	5,00 €
Crème de marron	5,00 €
Chocolat blanc ou Crème de Spéculoos	5,50 €
Ananas au sirop ou Pêche au sirop ou Poire au sirop	5,00 €
Pommes Pommes cuites et caramel maison	6,20 €
Salidou Caramel maison à la fleur de sel	5,20 €
Crêpe flambée Au choix : Grand Marnier, Cointreau, Triple Sec, Rhum, Calvados, Poire ..	6,70 €

Crêpes Sucrées

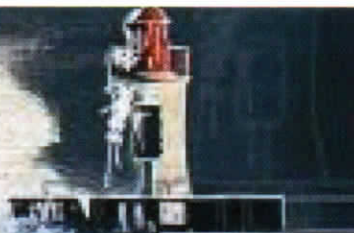
LES SPÉCIALITÉS

Poirinette Paires au sirop, crème de spéculoos, sorbet poire	7,60 €
Vercors Miel, pralin, jus de citron	6,20 €
Delphine Chocolat, pralin	6,20 €
Amandine Chocolat, amandes grillées	6,20 €
Melissa Chocolat, noix de coco râpée	6,20 €
Forêt Noire Crème de marron, Chantilly	6,20 €
Martiniquaise Ananas au sirop, Chantilly	6,20 €
Chérie Noire Banane cuite, chocolat	6,50 €
Goûter du Paysan Confiture de myrtille, fromage blanc	6,70 €
Malibu 3 boules de glace noix de coco, sauce chocolat, arrosée de Malibu	8,00 €
Menu plaisir 1 boule de vanille, 1 boule de fraise, confiture de myrtille, chantilly	8,00 €
Negresco 3 boules de glaces vanille, sauce chocolat, amandes grillées	8,00 €
Angevine Miel, flambée Cointreau	7,90 €
Brésilienne 2 boules de glace café, Chantilly, arrosée de liqueur de café	7,90 €
Joséphine 3 boules de glace chocolat, sauce chocolat, arrosée Cointreau	8,00 €
Fraîcheur 2 boules de glace menthe/chocolat, Chantilly, arrosée menthe pastille	8,00 €
Crêmet Crêpe au véritable Crêmet d'Anjou, coulis de fruits rouges « maison »	8,00 €

Crêpes Sucrées

AUX FRUITS

Aux fraises (en saison) Fraises, glace fraise, Chantilly ou crème anglaise	8,00 €
Multi fruits Ananas, pêches et poires au sirop, crème anglaise	7,90 €
Canaries Banane en rondelles, confiture de fraises, flambée triple sec	8,00 €
Sultane Banane en rondelles, ananas au sirop, confiture d'abricot, flambée Rhum	8,00 €
Agenaise Pommes cuites, pruneaux, flambée Cognac	8,00 €
Suzette Beurre d'orange, flambée Grand-Marnier	7,90 €
Normande Pommes cuites, caramel, flambée Calvados	7,90 €
Tatin Pommes cuites, caramel, glace vanille, flambée Calvados	8,00 €
Créole Banane cuite, chocolat, flambée Rhum Brun	8,00 €
Coconut Banane en rondelles, Nutella, glace noix de coco, noix de coco râpée	7,60 €
Supplément Chantilly	1,50 €



Les 2 Épis

Goupes glacées

Glaces (2 boules au choix) Vanille, chocolat, fraise, café, praliné, pistache, menthe/chocolat noix de coco, caramel, chocolat blanc, rhum/raisins, Cointreau	4,40 €
Sorbet (2 boules au choix) Cassis, poire, citron, framboise, fruits de la passion, cerise, pêche	4,40 €
Sorbet (3 boules au choix) + coulis de fruits rouges	6,20 €
Pistachée 3 boules de glace à la pistache, cerises amarena, crème anglaise	6,30 €
Profiteroles	6,40 €
Café Liégeois 2 boules de glace café, sirop de café, Chantilly	6,50 €
Chocolat Liégeois 2 boules de glace chocolat, sauce chocolat maison, Chantilly	6,50 €
Dame Blanche 2 boules glace vanille, sauce chocolat maison, Chantilly	6,50 €
Banana Split 2 boules de glace vanille, glace fraise, glace chocolat, banane, sauce chocolat maison, Chantilly	7,50 €
Vosgienne Glace caramel, glace praliné, sauce chocolat maison, Chantilly	6,60 €
Assiette de chocolat Glace chocolat noir et chocolat blanc, sauce chocolat maison Chantilly	6,50 €
Pêche Melba ou Fraise Melba (en saison) 2 boules de glace vanille, pêche sirop, gelée de groseilles, amandes, Chantilly	7,20 €
Poire Belle-Hélène 2 boules de glace vanille, sauce chocolat maison, poire au sirop, Chantilly	7,20 €
Sundae 2 boules de glace menthe-chocolat, sauce chocolat maison, Chantilly	6,80 €
Maia 2 boules de glace pistache, sauce chocolat maison, noix de coco râpée, Chantilly ..	6,80 €
Amarena Sorbet cerise, glace vanille, cerises amarena, crème anglaise, Chantilly	7,20 €
Marbella Glace café, glace caramel, glace pistache, sauce caramel, Chantilly amandes, pralin	8,00 €
Colonel 2 boules de sorbet citron, vodka	7,00 €
William 2 boules de sorbet poire, alcool de poire	7,00 €
Pompadour (en saison) 2 boules de glace fraise, fraises, Chantilly, Kirsch, sirop de fraise	8,00 €
Blizzard Glace menthe-chocolat, glace chocolat, glace café, Chantilly, arrosée peppermint	8,00 €
L'ardoisière 2 boules de sorbet cassis, arrosée Cointreau et vin pétillant	7,50 €
La Cointreau 2 boules de glace Cointreau, arrosée Cointreau	7,50 €
Supplément Chantilly	1,50 €

Desserts

Assiette assortiment 3 fromages	6,50 €
Coupe fraises Chantilly (en saison)	5,70 €
Coupe fraises au sucre (en saison)	4,60 €
Crème brûlée	4,80 €
Ile Flottante	4,80 €
Coupe fromage blanc	4,50 €
Fromage blanc au coulis de fruits rouges maison	5,50 €

Café ou thé
gourmand
5,00 €

Demandez notre
vin du mois



Les 2 Épis

Vins

VERRE ET PICHET :

	12cl	25cl	50cl
Domaine des Petites Grouas AOC Philippe LEGER, Martigné-Briand			
Blanc, rosé ou rouge	3.00 €	4,50 €	9.00 €
Mathieu TIJOU Sauvignon Chenin (sec et fruité)			
	3.00 €	5.00 €	10.00 €
Mathieu TIJOU Rosé de Loire fraîcheur d'été			
	3.00 €	5.00 €	10.00 €
Mathieu TIJOU Anjou Rouge Cépage Cabernet			
	4,00 €	6,50 €	12,00 €

BOUTEILLE :

BLANCS	37,5cl	75cl
Domaine de la Tuffière		
Vin de Pays Sauvignon		18.00 €
Vin de Pays Chardonnay		18.00 €
Muscadet sur Lie	10,50 €	18.00 €
AB Château de Passavant Anjou Sec AOC	12,00 €	21,00 €
AB Domaine des Petites Grouas Coteaux du Layon AOC		18,00 €
le verre 10cl		3,50 €
Mathieu TIJOU Sauvignon Chenin (sec et fruité)		18.00 €
AB Anjou Blanc Sec FL Les Bergères Cépage Chenin		21,00 €
ROSÉS	37,5cl	75cl
Domaine de la Tuffière		
AOC Rosé de Loire		19.00 €
AOC Rosé d'Anjou		19,00 €
AB Château de Passavant Rosé de Loire AOC	11,00 €	19,00 €
Mathieu TIJOU Rosé de Loire fraîcheur d'été		19.00 €
ROUGES	37,5cl	75cl
Domaine de la Tuffière AOC Anjou Rouge		21,00 €
Domaine des Petites Grouas AOC Anjou Rouge	10,00 €	21,00 €
AB Château de Passavant Anjou rouge AOC	12,00 €	21,00 €
Mathieu TIJOU Anjou Rouge Cépage Cabernet		21,00 €
AB Anjou Rouge FL Le Cochet Cépage Cabernet Franc	le verre 12 cl 4 €	21,00 €



Les 2 Épis

Boissons Chaudes

Café	1,60 €	Café Crème	1,80 €	Grand café	3,00 €
Grand crème	3,60 €	Café, Chantilly	3,60 €	Lait chaud	1,20 €
Chocolat au choix	2,60 €	Irish Coffee	7,40 €		
Chocolat Chantilly au choix	3,50 €	Café ou thé gourmand	5,00 €		

« MAISON RICHARD »

Cafés du monde au choix.....1,70 € Décaféiné 1,70 € Thés, infusions au choix..... 2,50 €

Digestifs 4cl

Rhum, Calvados, Cassis, Cognac, Vodka, Poire, Triple Sec, Grand-Marnier,
Cointreau, Peppermint, Malibu, Bailey's5,30 €

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les 2 Épis

**Vous accueillent du lundi
au samedi MIDI et SOIR
de 11h45 à 22h00
en service continu**

