

BLACK ANGUS



BON APPÉTIT

BLACK ANGUS

Nous avons choisi cette race de boeuf exceptionnelle pour symboliser notre restaurant, celle-ci satisfera assurément les plus grands amateurs de viande.

Black Angus est une viande de boeuf écossaise qui vous fera vivre une expérience gastronomique unique. Elle est reconnue mondialement pour sa tendreté, sa succulence, son goût et vous assure une qualité constante.

Nous sommes heureux de vous faire partager notre passion pour la viande bovine d'excellence et nous vous invitons à découvrir une sélection unique provenant de pays différents.

Bonne dégustation



CHAROLAIS

La charolaise est une race bovine française originaire de la région de Charolles en Bourgogne.

Fournissant une viande peu grasse et de bonne qualité gustative, elle est réputée pour ses qualités bouchères mais aussi pour sa forte croissance, sa rusticité et sa docilité.

SALERS

La Salers est une très ancienne race du Massif Central utilisée à l'origine pour la production de fromages réputés (ex : le Cantal) et la traction animale. C'est une race mixte, apte à la fois à produire du lait et de la viande de qualité.

RACE ANGUS

Elle vient de la région des comtés d'Aberdeenshire et d'Angus en Écosse. C'est une race bouchère qui produit une viande appréciée, finement persillée, avec une bonne conformation de carcasse et un excellent rendement en viande.

AUBRAC

Née sur les plateaux de l'Aubrac, élevée localement depuis des siècles et sélectionnée par les moines, la race Aubrac s'est forgée une rusticité digne de la rudesse du climat du plateau.

La race s'adapte parfaitement à des conditions climatiques extrêmes : écarts de température, vent, froid.

COCKTAILS

avec alcool

RHUM

MOJITO 8,00€
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Perrier

STRAWBERRY MOJITO 8,50€
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, purée de fraise

PASSION MOJITO 8,50€
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, purée de passion, Perrier

CAÏPIRINHA 8,90€

DAÏQUIRI 8,90€

WIKI WAKI WOU 8,90€
Rhum blanc, Tequila, Triple Sec, jus d'orange, jus d'ananas



Gin

GIN FIZZ 8,00€
Gin, sucre de canne, Pulco citron, Perrier

BLUE MOON 8,00€
Gin, Curaçao, jus d'ananas, limonade

Whisky

APPLE SKY 8,00€
Whisky, sucre, citron vert, jus de pomme

HIGHLAND SKY 8,00€
Crème de mûre, whisky, Pulco citron, jus de fraise

Vodka

SUNSET BEACH 8,00€
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, sirop de fraise

TAPAS À PARTAGER • 14,90€
SAUCE COCKTAIL ET BBQ

Spritz St-Germain
• 9,50€ •

APÉRITIFS

Porto rouge ou blanc (7cl) 5,60€
Americano maison, Aperol Spritz 9,00€
Kir cassis, mûre, framboise, cerise (11cl) 5,20€
Kir de la Reine cassis, mûre, framboise, cerise (11cl) 5,90€
Kir Royal cassis, mûre, framboise, cerise (11cl) 10,20€
Ricard (2cl) 4,80€
Jack Daniel's Single Barrel (4cl) 9,00€
William Lawson (4cl) 7,50€
Martini Bianco ou Rosato ou Rosso (5cl) 4,80€
Coupe de Champagne (11cl) 10,00€
Aberlour (4cl) 9,50€

VINS AU VERRE 12,5cl SÉLECTION

MENETOU-SALON AOC 7,00€

SAUMUR-CHAMPIGNY 6,00€

CÔTES DU RHÔNE AOC 6,20€
Village

ST-EMILION AOC 7,60€
Belle Assise Coureau

CHÂTEAU MINUTY AOC 7,00€
Cru Classé

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 6,50€

COTEAUX DU LAYON 7,00€



BIÈRES PRESSION

25cl 50cl
Mélusine blonde 4,50€ .. 8,50€
Bière du mois 4,60€ .. 8,90€

COCKTAILS

sans alcool

SOFT ANGUS (18cl) 7,00€
Jus d'orange, jus de fraise, jus d'ananas

APPLE MOJITO SOFT (18cl) 7,50€
Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche et limonade

STRAWBERRY MOJITO SOFT (18cl) 7,50€
Jus de fraise, citron vert, menthe fraîche et limonade

BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Coca Zero (33cl) 4,40€

Orangina (25cl) 4,10€

Fuze Tea (25cl) 4,10€

Schweppes Indian Tonic (20cl) 4,10€

Schweppes Agrum' (20cl) 4,10€

Sprite (25cl) 4,10€

Pago (20cl) 4,10€

Orange, ananas, pomme, fraise, ACE, tomate, abricot

EAUX MINÉRALES

Evian (100cl) 6,10€

Evian (50cl) 5,00€

Badoit Verte (100cl) 6,10€

Badoit Verte (50cl) 5,00€

LES

ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| <i>BRICK DE CURÉ NANTAIS CHAUD</i> | 11,80€ |
| <i>ASSIETTE TERRE ET MER</i> | 14,20€ |
| <i>OEUFS MIMOSA</i> | 5,90€ |
| <i>SAINT MARCELLIN</i> et sa Poitrine fumée..... | 11,50€ |
| <i>BURRATA DI BUFALA</i> , tomates d'Antan | 14,90€ |
| <i>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</i> , beurre persillé | 13,90€ |



SALADES



| | |
|---|--------|
| <i>SALADE CAESAR</i> | 14,90€ |
| Poulet pané, œuf dur, sauce Caesar, croûtons, oignons rouges, anchois | |
| • | |
| <i>SALADE PÉRIGOURDINE</i> | 16,90€ |
| Lardons, gésiers, foie gras, magret fumé, tomates cerises | |
| • | |
| <i>POKE BOWL VÉGÉ</i> | 16,50€ |
| Tomates cerises, cubes d'ananas, concombre, salade, poivrons, radis, quinoa | |
| • | |
| <i>POKE BOWL SAUMON</i> | 17,90€ |
| Saumon, tomates cerises, cubes d'ananas, concombre, salade, poivrons, radis, quinoa | |

Menu Angus

Uniquement le Midi
du lundi au vendredi

17,90€

Hampe 160gr

ou Brochette Provençale

ou Cuisse de canard confite

Café gourmand

ou Nougat glacé

ou Mousse au chocolat

Petit Angus

à 12,10€

Jusqu'à 10 ans

Steak haché, frites ou Nuggets, frites ou Fish and Chips

Glace (vanille, fraise, chocolat, Carambar) ou Palette Gourmande

Coca (20cl) ou Jus de fruits (20cl) (orange, fraise, pomme, ananas)
ou Sirop à l'eau

CARPACCIOS

de Bœuf Charolais

avec frites et salade

AU CHOIX :

2 ASSIETTES : 18,20

OU 3 ASSIETTES : 25,20

BASILIC PESTO ET PARMESAN

BASILIC, PARMESAN, HUILE D'OLIVE

THAÏ

CORIANDRE, SAUCE KALBI

JAPONAIS

VIANDE DE BŒUF CRUE, GINGEMBRE MARINÉ,
RAIFORT, SAUCE SOJA

NIÇOIS

VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
ŒUF MIMOSA, ANCHOIS, CÂPRES, OLIVES
NOIRES

PROVENÇAL

VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
TOMATES CERISES, AIL, PERSIL, POIVRONS
MARINÉS

ITALIEN

VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC, ROQUETTE, PARMESAN, VINAIGRE
BALSAMIQUE

MOZZARELLA

VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
MOZZARELLA, BASILIC

GREC

VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC, FETA, CONCOMBRE

TROIS POIVRES

VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC, POIVRE MIGNONNETTE,
POIVRES VERT ET ROSE

ROQUEFORT

VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC, ROQUEFORT, NOIX

LES VIANDES



TARTARE CHAROLAIS 180gr

TRADITIONNEL : Câpres, persil, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, huile d'olive.. 17,90€

BASILIC PARMESAN : Basilic, parmesan, huile d'olive 17,90€

ALLER-RETOUR : Câpres, cornichons, jaune d'œuf, ciboulette, persil 17,90€

LE THAÏ : Coriandre, échalotes, menthe, ail, nuoc-mâm, purée de piment..... 17,90€

L'ŒUF À CHEVAL : Câpres, persil, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, huile d'olive, œuf. 17,90€

RACE ANGUS

ONGLET ANGUS 190gr 22,50€

BAVETTE ANGUS 180gr 21,50€

PALERON ANGUS 250gr 24,50€

BROCHETTES

BROCHETTE DE POULET PROVENÇALE 180gr 15,80€

BROCHETTE DE BŒUF À L'ITALIENNE 180gr 18,90€

VIANDES

FAUX FILET 190gr 15,60€

HAMPE 180gr 15,90€

TIGRE QUI PLEURE 180gr 18,90€

ANDOUILLETTE AAAAA 250gr 18,90€

CUISSÉ DE CANARD CONFITE 300gr 17,50€

ENTRECÔTE 300g 27,00€

SOURIS D'AGNEAU AU THYM 350gr 25,50€

RIBS BBQ 450g 25,50€

STEAK À CHEVAL 180gr 14,90€

RACE IRLANDAISE

CÔTE DE BŒUF A PARTAGER 1kg (Uniquement Week end)..... 67,00€

Sauces Maison Supp.2€: Béarnaise, Porto vin rouge, cocktail, Fourme d'Ambert, poivre, Beurre Maître d'hôtel

Accompagnements Supp.2€: Frites, salade, Aligot, haricots verts, purée carotte au lard

LES

BURGERS

Steak haché Charolais VBF 180gr

LE BLACK 17,50€

Salade, tomates, oignons, cheddar, sauce cocktail

LE DOUBLE CHEESE 17,90€

Salade, tomates, oignons, double cheddar, sauce cocktail

LE POITRINE FUMÉE 18,90€

Poitrine fumée, salade, tomates, oignons, cheddar, sauce cocktail

LE CHICKEN BBQ 17,50€

Filet de poulet pané, salade, tomates, oignons, cheddar, sauce barbecue

LE FOURME D'AMBERT 17,90€

Salade, tomates, oignons,

Fourme d'Ambert, sauce Fourme d'Ambert

LE SAVOYARD 17,90€

Salade, tomates, oignons, fromage à raclette



LE FISH AND CHIPS DE CABILLAUD

sauce tartare

• 15,60€ •

Sauces maison Supp.2€ :

Béarnaise, Porto vin rouge, cocktail, Fourme d'Ambert, poivre, Beurre Maître d'hôtel

Accompagnements

Supp.2€ :

Frites, salade, Aligot, haricots verts, purée carotte au lard



DESSERTS

«Fait Maison»



| | |
|--|-------|
| AFFOGATO | 7,50€ |
| LE BAULOIS GLACE VANILLE | 8,50€ |
| PANNA COTTA VANILLE | 7,50€ |
| CRUMBLE POMME, glace vanille..... | 7,50€ |
| BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, glace Carambar.. | 8,50€ |
| PAVLOVA FRUITS ROUGES | 8,50€ |
| CRÈME BRÛLÉE..... | 7,50€ |
| CAFÉ GOURMAND..... | 9,00€ |
| NOUGAT GLACÉ | 7,90€ |
| GAUFRE LIÉGEOISE..... | 8,00€ |
| sucre, chocolat ou caramel beurre salé | |
| CRÊPE SUZETTE..... | 9,00€ |

Les plats «Fait Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES

GLACES

VERRINES GLACÉES

DE NOTRE MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Parfums au choix : Chocolat, Vanille, Carambar,
Caramel au beurre salé, Fraise, Spéculoos,
Citron vert, Menthe-chocolat

| | |
|------------------------|-------|
| Verrine 2 boules | 5,90€ |
| Verrine 3 boules | 7,10€ |
| + Alcool..... | 2,60€ |
| + Chantilly..... | 0,50€ |



Les Boissons chaudes

| | |
|-------------------------------|-------|
| Café expresso | 2,20€ |
| Double café expresso | 4,00€ |
| Noisette | 2,20€ |
| Décaféiné..... | 2,20€ |
| La sélection de nos thés..... | 3,00€ |
| Irish Coffee | 8,50€ |

LES DIGESTIFS (4cl)

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Get 27 (4cl) ou Menthe Pastille | 7,90€ |
| Calvados Pays d'Auge..... | 7,90€ |
| Cognac Otard VS | 7,90€ |
| Cognac aux amandes Donjon | 7,90€ |
| Limoncello | 7,90€ |
| Chartreuse..... | 7,90€ |
| Mandarine impériale..... | 7,90€ |
| Eau de vie Poire | 7,90€ |
| Manzana | 7,90€ |
| Diplomático | 10,00€ |
| Zacapa XO | 12,00€ |
| Don Papa | 10,00€ |

Vins Blancs

BTLE 75cl

- Menetou-Salon AOC – Domaine de Loye 31,90€
Nez de fruits jaunes, d'aubépine et d'agrumes. Souple et frais en bouche.
-  Coteaux du Layon AOC – Château la Roulerie 36,20€
Onctueux, suave et très frais, au nez de fleurs d'acacia et de pâte de coing.
- Chablis AOC Louis et Catherine Poitout 38,40€
De la matière, une belle tension minérale, nez de fleurs blanches et de pomme, finale citronnée.

Vins Rosés

BTLE 75cl

- Coteaux d'Aix en Provence Vallon des Glauges Pink Valley 25,50€
Très pâle, souple et frais, avec de la rondeur et des notes de cerise.
- Côtes de Provence AOC – Minuty Prestige 36,50€
Très bien fait, élégant, avec une belle tension et des notes d'agrumes.

Vins Rouges

37,5cl

BTLE 75cl

VAL DE LOIRE

- Saumur Champigny AOC – Les Chanteraines 14,90€ 20,60€
Souple et frais, assez charnu, au nez de framboise et de bois de ronce.
- Chinon AOC – JM. Raffault - Les Lutinières 15,50€ 23,50€
Un beau fruit au nez, bouche fraîche et gourmande, avec de la matière.

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône -Villages AOC - Tour Mâlière 14,20€ 24,50€
Un joli fruit juteux, des notes de pâte de fruit, une trame charnue et bien enrobée.
- Crozes-Hermitage AOC - Guigal 35,90€
Nez intense, d'épices et de tabac blond. Rond, plein, fondu et épanoui.

BORDELAIS

- Côtes de Bourg AOC – Hipster de Barbe 21,40€
Nez d'épices et de tabac anglais, charnu, plein et enrobé, finale longue sur les épices.
- Saint-Emilion AOC L'Esprit du Ch. Belle Assise Coureau 19,90€ 32,80€
Longiligne et soyeux, prune et cuir, frais et sapide en bouche.
- Lalande de Pomerol AOC Château La Croix Saint André 36,50€
Tout en souplesse, fondu et épanoui, avec du fruit et une discrète note boisée

LANGUEDOC

- Languedoc AOC – Jeff Carrel Les Darons 18,90€
Plein, rond et charnu, tanins enrobés, nez de mûre, de pâte de fruit.
- Pic Saint-Loup AOC Altitude 192 "Terre Haute" 29,60€
Joli nez de fruits rouges, pointe boisée, cire d'abeille. Souple, velouté, notes réglissées.

BOURGOGNE

- Bourgogne Côte Chalonnaise AOC Millebuis Pinot Noir 30,50€
Un boisé discret et notes fruitées, charnu en bouche, avec du relief et des tanins légers.

Champagnes

btl 75cl

- Laurent Perrier brut 90,00€
- Delamotte 65,00€



Après votre repas,
sur présentation de l'addition
votre accès sur les pistes
est prioritaire.



BLACK ANGUS

Rue du Moulin de la Rousselière
44800 Saint-Herblain

02 49 10 44 57