

La Carte des plats à emporter

Apéritif/Cocktail :

Assortiment de 4 blinis...3.50€ les 4

Saumon fumé crème citron œufs de truite, Ganache foie gras, Magret fumé griotte, La St jacques tomates

Assortiments de 4 burgers ...3.50€ les 4

Burger savoyard, burger escargot beurre persillé, le cheese burger, le burger croque monsieur

Planche gourmande:...3.50€ la planche

Chorizo, jambon de montagne, andouille de vire, coppa, conté, pâté crouste noisette, olive, tomate confite.

Verrine saumon asperge:...3.20€ la verrine

Pana cotta d'asperge, émiette aux deux saumons, mascarpone citronnée.

Verrine fraîcheur :...3.20€ la verrine

Crèmeux de pois maraicher, mousseux de betterave et émiette de lieu fumé

Nos entrées :

Salade Périgourdine...11.00€

Mâche nantaise, gésier confit, magret fumé, foie gras mi-cuit, tomate cerise

Salade italienne (saison estivale)...9.50€

Melon jambon sec, tomate mozzarella, coppa, chorizo, parmesan

Crevette cocktail...10.00€

Crevettes décortiquées, avocats, suprême d'oranges et pamplemousses, cube mangues et ananas, sauce cocktail

Nems de saumon fumé...9.00€

Graine de nature aux cramberries, crevettes, salade gourmande

Gourmandise de la mer...12.00€

Crevettes, langoustines, St Jacques, saumon fumé, avocat, agrumes, mangues-ananas, sauce cocktail

Terre et mer...13.50€

Foie gras mi-cuit confit d'échalote, Gravelax de saumon, Crevette façon cocktail

Nos poissons :

Pavé de merlu rôti sur sa peau, coulis de langoustines...9.50€

Dos de cabillaud rôti sur sa peau, crème de Monbazillac...11.50€

Pavé d'omble chevalier crème safranée ...13.00€

Filet de flétan grillé, sauce vierge (tomate confite, olive, oignon rouge, câpre)...13.00€

Pavé de sandre rôti, crème de muscadet...13.00€

Possibilité de changement de sauce

Nos poissons sont accompagnés d'un crumble de risotto de courgettes

Nos viandes :

Cuisse de canard confite, compotée d'oignon rouge...13.00€

Emincé de noix de jambon braisé, sauce barbecue...9.00€

Suprême de pintade façon blanquette à l'ancienne...11.50€

Pavé de cerf rôti au porto et griotte (de nov à mars) ...11.00€

Magret de canard rôti au miel et vinaigre balsamique...12.50€

Pavé d'aloïau de bœuf grillé, sauce à l'échalote...11.00€

Picatta de quasi de veau, jus de viande corsé au Madère...14.00€

Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, sauce poivre vert...15.50€

Nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois façon sarladaise

Nos Plats à thèmes (minimum pour 20 personnes)

- Rougaille saucisse, riz pilaf safrané (saucisse, saucisse fumé, chorizo doux)...10.50€
Cassoulet (saucisse de Toulouse, lard fumé, saucisson à l'ail, manchon de canard confit)...11.00€
Paëlla (blanc de poulet, anneaux d'encornet, moules, crevettes)...12.50€
Jambalaya (blanc de poulet, crevettes, chorizo)...12.00€

Nos Bambinos :

Menu à 11.50€

Planche gourmande (galantine, rosette, saucisson à l'ail, pâté croute, emmental, tomate cerise)

Burger à notre façon ou

Aiguillette de poulet à la crème, gratin Dauphinois

Evasion chocolat caramel ou le même dessert que les adultes

Nos Fromages :

Assortiment de 3 fromages aux fruits secs, salade de saison...3.00€

Croustillant de camembert aux pommes caramélisées, salade de saison...2.80€

Nos Desserts :

Omelette Norvégienne, vanille bourbon ou Rhum raisin...3.00€

Le croquant trois chocolats...3.70€

Le framboisier (selon saison)...3.90€

Le fraisier (selon saison)...4.00€

Le marbré poire caramel...3.70€

Fraicheur chocolat blanc, fruits rouges... 3.80€

Les Sphères gourmandes : crémeux vanille-caramel, le chocolat façon forêt noire, fraicheur fruits rouges...5.00€

Café gourmand (Guimauve, moelleux chocolat, dôme fruit rouge, financier pistache, crème brûlée, macaron)...4.80€



La Porte
Angevaine

Hôtel - Restaurant - Traiteur

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE

Tél : 02.41.92.68.52

laporteangevine@orange.fr www.laporteangevine.fr

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 30/06/2024. TVA 5.5% incluse sur la nourriture,

Dans la mesure du possible, les commandes doivent être passées avant le mercredi midi passé ce délai nous

Ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les produits.

La vaisselle fournie pour le repas doit rendre propre.