

*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

CARTE ÉTÉ

BLACK
ANGUS



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.

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.

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.

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.

Vins Blancs

	12,5cl	37,5cl	BOUTEILLE 75cl
Petit Chablis AOC - <i>Olivier Savary</i> De la minéralité et du silex, vif et droit en bouche.	5,50€		31,40€
Coteaux-du-Layon – <i>Château La Roulerie</i> Mœlleux, onctueux et plein, au nez de fleurs d'acacia et de vanille.	5,50€		31,20€

Vins Rosés

	12,5cl	37,5cl	BOUTEILLE 75cl
Rosé d'Anjou AOP – <i>Vignerons des terrains de la Noëlle</i> Croquant en bouche, savoureux et fruité.	12,90€		17,50€
Côtes de Provence AOC <i>Cru classé - Château de Minuty</i> Doux et à la fois fruité.			27,50€
OVNY J. Mourat Vin du Mois		3,50€	17,80€

Vins Rouges

	12,5cl	37,5cl	BOUTEILLE 75cl
VAL DE LOIRE			
Saumur-Champigny AOC – <i>Les Chanteraines</i> Souple et frais, au nez de framboise.	4,20€	11,90€	19,60€
Chinon AOC - <i>Château de Vaugaudry</i> Frais et gourmand, avec un joli nez de fruit noir et une belle matière.			20,60€
Saint-Nicolas de Bourgueil – <i>Domaine de la Cabernelle Signature</i> Du relief et beaucoup de saveur, au nez gourmand de groseille.			26,40€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC - <i>Guigal Réserve de Lutèce</i> Souple et charnu, au nez de fruits bien mûrs.	4,70€	15,80€	26,70€
Crozes-Hermitage AOC - <i>Guigal</i> Plein et enveloppé, au nez de bois, d'épices et de cerise confite.			34,90€
Côte-Rôtie AOC – <i>Guigal La Brune et La Blonde</i> Ample et puissant, au nez de poivre, de tabac de cigare et de cerise noire.			108,00€

VINS DE BORDEAUX

Côtes de Bourg AOC – <i>Château de Barbe</i> La rondeur charnue du Merlot, avec du relief.	12,40€		22,80€
Saint-Émilion AOC – <i>La Caze Bellevue</i> Charnu et structuré, avec du fruit mûr et des notes boisées.	5,70€		36,00€
Pomerol AOC – <i>Fugue de Nemin</i> Belle mache de tanins soyeux, appartient à la famille Delon.			47,90€
Margaux AOC <i>Cru Bourgeois - Château Pavail de Luze</i> Délicieusement Margaux, très élégant, aux tanins soyeux.			49,90€
Saint-Estèphe AOC <i>Cru Bourgeois – Château Tour des Termes</i> Ferme et charnu, aux tanins bien enrobés par des notes boisées de café grillé.			53,00€
Haut-Médoc – <i>L'Héritage de Chasse Spleen</i> Epanoui, aux tanins bien fondus, au bouquet de cuir de pruneaux.			71,50€
Haut-Médoc AOC – <i>Château Lamarque</i>			48,90€

VINS DE BOURGOGNE

Pommard AOP – <i>Prunier Bonheur</i>			82,50€
Hautes-Côtes-de-Nuits – <i>Domaine Cornu</i>			26,50€

Champagnes

	btl 75cl
Laurent Perrier brut	70,00€
R de Ruinart Beaucoup de fraîcheur et d'élégance, avec un nez d'agrumes et de fruits confits.	81,00€
Ruinart Brut Blanc de Blancs Profond et racé, tout en délicatesse.	101,00€
Ruinart Brut rosé Un corps d'une grande finesse et un fruité brillant et délicat, de fraise et de framboise.	101,00€



Les Desserts Maison



Nouveaux

Profiteroles au Carambar	7,50€
Nougat glacé coulis de fruits rouges.....	6,00€
Tiramisu	6,50€
Baba au rhum.....	7,50€
Faisselle de chez Beillevaire	6,50€
Affogato	7,00€
caramel beurre salé, boule vanille, Chantilly, café	
Mousse caramel.....	6,50€
Soupe de fraises et menthe fraîche	6,50€
Pavlova	9,00€
Café gourmand	7,70€

Ardoise de fromages et son mesclun aux noix
et son beurre de Beillevaire
6,50€

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

VERRINES DE GLACE

DE NOTRE MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Parfums au choix : Chocolat, vanille, café,
Spéculoos, caramel au beurre salé, confiture de lait, fraise,
framboise, citron vert, menthe chocolat, pistache

Verrine 2 boules.....	4,65€
Verrine 3 boules	7,00€

Banana Split

vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat chaud, Chantilly

+ Alcool..... 2,60€ + Chantilly 0,50€



Les Boissons chaudes

Café expresso	2,00€
Double café expresso	3,80€
Noisette	2,00€
Décaféiné.....	2,20€
La sélection de nos thés.....	2,80€
Irish coffee, French coffee,	
Caribbean Coffee	7,50€

LES DIGESTIFS

Get 27 (4cl)	5,50€
Get 31 (4cl)	5,50€
Menthe-Pastille (4cl)	5,50€
Diplomatico	9,00€
Cognac Otard VS (4cl).....	5,50€
Cognac aux amandes Donjon (4cl)	5,50€
Eau-de-vie Poire (4cl)	6,50€
Eau-de-vie Mirabelle (4cl)	6,50€
Irish Coffee, French Coffee, Caribbean Coffee	7,50€

Cocktails avec alcool

RHUM

MOJITO7,50€
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche,
citron vert, sucre roux, Perrier

STRAWBERRY MOJITO7,90€
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche,
citron vert, sucre roux, jus de fraise

PASSION MOJITO7,50€
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche,
citron vert, sucre roux,
purée de passion, Perrier

CAÏPIRINHA7,50€

DAÏQUIRI..... 8,00€

WIKI WAKI WOU8,50€
Rhum blanc, Tequila, Triple Sec,
jus d'orange, jus d'ananas

Gin

GIN FIZZ6,50€
Gin, sucre de canne, Pulco citron, Perrier

BLUE MOON6,50€
Gin, Curaçao, jus d'ananas, limonade

Whisky

APPLE SKY6,50€
Whisky, sucre, citron vert, jus de pomme

HIGHLAND SKY6,50€
Crème de mûre, whisky,
Pulco citron, jus de fraise

Vodka

SUNSET BEACH6,50€
Vodka, crème de pêche,
jus d'orange, sirop de fraise

ARDOISE TAPAS BLACK 13,30€

2 assortiments
de tapas salés à partager

AMERICANO • 8,50€
Martini Rouge,
Campari, Noilly Prat

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12,5€

PETIT CHABLIS	5,50€
SAUMUR-CHAMPIGNY	3,90€
CÔTES DU RHÔNE AOC GUIGAL	4,70€
ST-EMILION AOC LA CAZE BELLEVUE	5,70€
CHÂTEAU MINUTY AOC CRU CLASSÉ	6,90€
OVNI J. MOURAT.....	4,90€
COTEAUX DU LAYON	5,50€

Cocktails sans alcool

SOFT ANGUS (18cl)..... 6,00€
Jus d'orange, jus de fraise, jus d'ananas

APPLE MOJITO SOFT (18cl) 6,00€
Jus de pomme, citron vert,
menthe fraîche et Perrier

STRAWBERRY MOJITO SOFT (18cl) 6,00€
Jus de fraise, citron vert,
menthe fraîche et Perrier

Les Classiques

Porto rouge ou blanc (7cl).....	4,00€
Kir cassis, mûre, framboise, cerise (11cl).....	3,60€
Kir de la Reine	
cassis, mûre, framboise, cerise (11cl).....	4,30€
Kir Royal	
cassis, mûre, framboise, cerise (11cl)	8,00€
Ricard (2cl)	3,60€
Jack Daniel's Single Barrel (4cl)	8,00€
William Lawson (4cl).....	5,90€
Martini Bianco ou Rosato ou Rosso (5cl)	3,60€
Coupe de Champagne (11cl).....	7,50€

Boissons Fraîches

Coca, Coca-Zero, Coca-Light (33cl)....	3,80€
Orangina (25cl).....	3,80€
Fuze Tea (20cl).....	3,80€
Schweppes Indian Tonic (20cl).....	3,80€
Schweppes Agrum' (20cl).....	3,80€
Sprite (33cl)	3,80€
Minute Maid (20cl)	3,80€
Orange, ananas, pamplemousse, tomate, fraise, pomme	

Les Bières Pression

	25cl	50cl
Mélusine blonde.....	4,20€	8,00€
Bière du mois.....	4,30€	8,60€

Eaux minérales

Evian (100cl).....	4,50€
Evian (50cl).....	3,50€
Badoit Verte (100cl)	4,50€
Badoit Verte (50cl)	3,50€

Les Entrées

TARTARE DE SAUMON Nouveau	14.10€
ESCARGOTS FARCIS.....	12.90€
FOIE GRAS, CONFIT DE FIGUES et toasts de pain d'épices.....	15.90€
CAMEMBERT RÔTI AU FOUR Nouveau	12.90€
TOMATE BURRATA Nouveau	12.50€
huile d'olive ou huile de truffe	



Les Salades

SALADE CAESAR.....	14,90€
poulet, œuf dur, sauce Caesar, parmesan, anchois	
SALADE LANDAISE.....	15,90€
salade, tomates, lardons, gésiers, magret de canard fumé, foie gras, toast	
SALADE DE NEMS	
CHÈVRE CHAUD Nouveau	14,90 €
mesclun, tomates cerises	
SALADE FRAÎCHEUR Nouveau	13,50 €
salade, melon, fraises, billes de mozzarella, tomates cerises, jambon de pays	

Les Carpaccios De bœuf Charolais

2 Assiettes

BASILIC PESTO ET PARMESAN.....	16,50€
Basilic, pesto, Parmesan, huile d'olive	
THAÏ.....	17,00€
Coriandre, sauce kalbi	
TAPENADE.....	17,00€
Huile noire, parmesan	
PURÉE DE PIMENT.....	16,50€
et coriandre	

Menu Black Angus 25,90€

Entrée au choix
Tigre qui pleure
ou Onglet Angus 180gr
ou Travers de porc mariné
ou Burger Black
Dessert au choix

**Formule
BLACK SPARE**
1 partie 31€

Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours fériés et jours fériés
(location chaussures offerte)

**Formule
BLACK STRIKE**
2 parties 35€

Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours fériés et jours fériés
(location chaussures offerte)

Les Viandes



TARTARE CHAROLAIS 180gr

LE TRADITIONNEL.....	16,60€
Câpres, persil, cornichons, échalote, jaune d'œuf, huile d'olive	
BASILIC PARMESAN.....	17,00€
Basilic, parmesan, huile d'olive	
ALLER-RETOUR.....	16,20€
Câpres, cornichons, jaune d'œuf, ciboulette, persil	
LE THAÏ.....	16,50€
Coriandre, échalotes, menthe, ail, nuoc-mâm, purée de piment	
SAVEUR LOUISIANE Nouveau	16,50€
Relevé aux épices cajun, coriandre, oignons, sauce soja et sauce chili aigre-douce	

BLACK ANGUS

PALERON BLACK ANGUS AMERICAIN 190gr Nouveau	17,50€
---	--------

RACE ANGUS

ENTRECÔTE ANGUS 300gr.....	28,90€
HAMPE ANGUS 250gr.....	17,90€
LE TIGRE QUI PLEURE 250gr.....	18,50€

SALERS

FAUX FILET SALERS 240gr Nouveau	19,50€
--	--------

VIANDES

ANDOUILLETTE AAAAA.....	14,90€
BAVETTE D'ALOYAU 180gr.....	15,90€
MAGRET DE CANARD 300gr.....	19,50€
sauce à l'orange	
TRAVERS DE PORC MARINÉS 500gr.....	14,90€
CUISSE DE POULET NOIR 400gr Nouveau	14,50€

BROCHETTES

POULET À LA PROVENÇALE Nouveau	14,50€
CANARD Nouveau	16,50€
BŒUF Nouveau	15,50€
ONGLET DE VEAU Nouveau	16,50€

Accompagnements à volonté :
Frites, salades, ratatouille maison, aligot,
purée de carotte et lardons

Menu Angus Uniquement le Midi 15,90€

Hampe VBF 180gr
ou Brochette de poulet
à la provençale
ou Suggestion du Jour
ou Burger poitrine fumée

Café Gourmand
ou Mousse caramel
ou Tiramisu

Bière ou Soda
ou Verre de vin ou 1/2 Eau

Les Burgers

Steak haché Charolais VBF 180gr
Tous nos pains burgers sont frais du matin



LE BLACK.....	14,50€
Cheddar, oignons, salade, tomate, sauce cocktail	
AUBRAC.....	15,50€
Fourme d'Ambert, oignons, tomate, salade	
SAVOYARD.....	15,00€
Fromage à raclette, oignons, tomate, salade	

POITRINE FUMÉE..... 15,50€
Poitrine fumée, cheddar, oignons, mâche
nantaise, tomate, sauce cocktail

CURÉE NANTAIS **Nouveau**..... 16,50€
Oignons, salade, tomate,
Curée Nantais

PROVENÇAL..... 14,50€
Poivron, aubergine, courgette,
tomate, oignons, fromage ail et fines
herbes, salade

ROYAL 16,40€
Steak haché, poitrine fumée,
oignons, tomate, salade, cheddar,
galettes de pommes de terre

DOUBLE 24,50€
Double steak, double cheddar,
bacon, oignons, tomate,
sauce cocktail

Sauces à volonté :
Béarnaise, cocktail, Roquefort,
barbecue, échalote, poivre,
beurre Maître d'Hôtel

Accompagnements à volonté :
Frites, salades, ratatouille maison, aligot,
purée de carotte et lardons

Petit Angus
à 10,50€
Jusqu'à 12 ans

Burger Child frites ou Nuggets frites ou Steak frites
Glace (vanille, fraise, chocolat ou caramel) ou Palette Gourmande
Coca (20cl) ou Jus de fruits (20cl) (orange, fraise, pomme, ananas) ou
Evian (33cl) ou Evian sirop (33cl)