

*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.

## 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.

## Vins Blancs

12,5cl 37,5cl BOUTEILLE 75cl

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

## Vins Rosés

12,5cl 37,5cl BOUTEILLE 75cl

Rosé d'Anjou AOP – <i>Vignerons des terrains de la Noëlle</i> .....	12,90€.....	17,50€
Croquant en bouche, savoureux et fruité.		
Côtes de Provence AOC <i>Cru classé - Château de Minuty</i> .....		27,50€
Doux et à la fois fruité.		
OVNY J. Mourat.....		18,50€
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> .....	4,20€.....	11,90€.....	19,60€
Souple et frais, au nez de framboise.			
Chinon AOC - <i>Château de Vaugaudry</i> .....			20,60€
Frais et gourmand, avec un joli nez de fruit noir et une belle matière.			
Saint-Nicolas de Bourgueil – <i>Domaine de la Cabernelle Signature</i> .....			26,40€
Du relief et beaucoup de saveur, au nez gourmand de groseille.			

### VALLÉE DU RHÔNE

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

### VINS DE BORDEAUX

Côtes de Bourg AOC – <i>Château de Barbe</i> .....	12,40€.....	22,80€
La rondeur charnue du Merlot, avec du relief.		
Saint-Émilion AOC – <i>La Caze Bellevue</i> .....	5,70€.....	36,00€
Charnu et structuré, avec du fruit mûr et des notes boisées.		
Pomerol AOC – <i>Fugue de Nemin</i> .....		47,90€
Belle mache de tanins soyeux, appartient à la famille Delon.		
Margaux AOC <i>Cru Bourgeois - Château Pavil de Luze</i> .....		49,90€
Délicieusement Margaux, très élégant, aux tanins soyeux.		
Saint-Estèphe AOC <i>Cru Bourgeois – Château Tour des Termes</i> .....		53,00€
Ferme et charnu, aux tanins bien enrobés par des notes boisées de café grillé.		
Haut-Médoc – <i>L'Héritage de Chasse Spleen</i> .....		71,50€
Epanoui, aux tanins bien fondus, au bouquet de cuir de pruneaux.		
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.....	81,00€
Beaucoup de fraîcheur et d'élégance, avec un nez d'agrumes et de fruits confits.	
Ruinart Brut Blanc de Blancs.....	101,00€
Profond et racé, tout en délicatesse.	
Ruinart Brut rosé.....	101,00€
Un corps d'une grande finesse et un fruité brillant et délicat, de fraise et de framboise.	



## 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 .....	8,50€
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

**MOJITO** .....7,50€  
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche,  
citron vert, sucre roux, Perrier

**STRAWBERRY MOJITO** .....7,90€  
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche,  
citron vert, sucre roux, jus de fraise

**PASSION MOJITO** .....7,50€  
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche,  
citron vert, sucre roux,  
purée de passion, Perrier

**CAÏPIRINHA** .....7,50€

**DAÏQUIRI**..... 8,00€

**WIKI WAKI WOU** .....8,50€  
Rhum blanc, Tequila, Triple Sec,  
jus d'orange, jus d'ananas

### Gin

**GIN FIZZ** .....6,50€  
Gin, sucre de canne, Pulco citron, Perrier

**BLUE MOON** .....6,50€  
Gin, Curaçao, jus d'ananas, limonade

### Whisky

**APPLE SKY** .....6,50€  
Whisky, sucre, citron vert, jus de pomme

**HIGHLAND SKY** .....6,50€  
Crème de mûre, whisky,  
Pulco citron, jus de fraise

### Vodka

**SUNSET BEACH** .....6,50€  
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 <b>Nouveau</b> .....	14.10€
ESCARGOTS FARCIS.....	12.90€
FOIE GRAS, CONFIT DE FIGUES et toasts de pain d'épices.....	15.90€
CAMEMBERT RÔTI AU FOUR <b>Nouveau</b> .....	12.90€
TOMATE BURRATA <b>Nouveau</b> huile d'olive ou huile de truffe.....	12.50€



## 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 <b>Nouveau</b> .....	14,90 €
mesclun, tomates cerises	
SALADE FRAÎCHEUR <b>Nouveau</b> .....	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)

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)

## 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 <b>Nouveau</b> .....	16,50€
Relevé aux épices cajun, coriandre, oignons, sauce soja et sauce chili aigre-douce	

### BLACK ANGUS

PALERON BLACK ANGUS AMERICAIN 190gr <b>Nouveau</b> .....	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 <b>Nouveau</b> .....	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 <b>Nouveau</b> .....	14,50€

### BROCHETTES

POULET À LA PROVENÇALE <b>Nouveau</b> .....	14,50€
CANARD <b>Nouveau</b> .....	16,50€
BŒUF <b>Nouveau</b> .....	15,50€
ONGLET DE VEAU <b>Nouveau</b> .....	16,50€

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

## 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