

CARTE HIVER

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

BLACK ANGUS



BLACK ANGUS

Rue du Moulin de la Rousselière
44800 Saint-Herblain

02 49 10 44 57

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>	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€
Moelleux, onctueux et plein, au nez de fleurs d'acacia et de vanille.		
Vins Rosés		
12,5CL 37,5CL BOUTEILLE 75CL		
IGP Méditerranée – <i>Saint-Tropez</i>	3,70€	17,20€
Pâle et saumoné, frais, fruité et réglissé.		
Chinon rosé AOC – <i>Raffault</i>	13,90€	20,50€
Croquant en bouche, savoureux et fruité.		
Côtes de Provence AOC <i>Cru classé</i> - <i>Château de Minuty</i>		27,50€
Doux et à la fois fruité.		
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.....			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 groseilles.			

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 cerises confites.			
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 cerises noires.			

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</i> - <i>Château Paveil de Luze</i>		49,90€
Délicieusement Margaux, très élégant, aux tanins soyeux.		
Saint-Estèphe AOC <i>Cru Bourgeois</i> – <i>Château Tour des Termes</i>		53,00€
Ferme et charnu, aux tanins bien enrobés par des notes boisées de café grillé.		
Saint-Émilion Grand Cru AOC – <i>Saint-Paul de la Dominique</i>		77,40€
Epanoui, aux tanins bien fondus, au bouquet de cuir de pruneaux.		
Haut-Médoc AOC – <i>Château Lamarque</i>		48,90€

VINS DE BOURGOGNE

Pernand-Vergelesses – <i>1^{er} cru</i>		62,50€
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



Mousse au chocolat.....	6,00€
Tiramisu.....	6,50€
Île flottante.....	7,50€
Moelleux aux chocolat.....	6,50€
Baba au rhum.....	6,50€
Crème brûlée.....	6,50€
Café Gourmand.....	7,70€
Poire Belle-Hélène.....	6,50€
Panna cotta vanille.....	5,90€

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

VERRINES DE GLACE DE NOTRE MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Parfums au choix : chocolat, vanille, Spéculoos, caramel au beurre salé, 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€
Cognac ABK6 (4cl).....	6,50€
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.....	7,50€
French Coffee.....	7,50€
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	
APPLE MOJITO	6,50€
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, jus de pomme	
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

BLACK ICE	6,50€
Vodka Black, Pulco citron, Curaçao, Perrier	
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 12,5CL

PETIT CHABLIS.....	5,50€
CÔTES DU PROVENCE MINUTY.....	5,60€
SAUMUR-CHAMPIGNY.....	4,20€
CÔTES DU RHÔNE AOC GUIGAL.....	4,70€
ST-ÉMILION AOC LA CAZE BELLEVUE ..	5,70€
COTEAUX-DU-LAYON.....	5,50€

Cocktails sans alcool

SOFT ANGUS (18cl).....	6,00€
Jus d'orange, sirop 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€
Nestea pêche (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.....	4,50€	8,00€
Bière du mois.....	4,70€	8,60€

Eaux minérales

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

Les Entrées

ESCARGOTS FARCIS	12,90€
CARPACCIO DE CANARD	14,90€
FOIE GRAS	15,10€
chutney pomme verte et ses toasts	
CARPACCIO DE SAUMON FRAIS	13,90€



Les Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 14,90€
toast de chèvre chaud au miel, tranche de lard, tomates cerises, lardons, noix

SALADE PÉRIGOURDINE 15,90€
mesclun, gésiers, lardons, tomates, magret de canard, bœuf fumé, foie gras, vinaigre de framboise

SALADE PAYSANNE 13,90€
salade, tomates, lardons à la crème, croûtons, œuf sur le plat, vinaigre balsamique

Les Carpaccios De bœuf Charolais † volontÉ

CARPACCIO PESTO, PARMESAN
16,50€

Menu Black Angus
25,90€

Entrée au choix
(foie gras Sup 2€)

Cœur d'Aloyau
ou Onglet Angus
ou Brochette de poulet
à la provençale
ou Tartare Charolais

Dessert au choix

Formule BLACK SPARE
1 partie 31€90

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

Formule BLACK STRIKE
2 parties 37€90

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

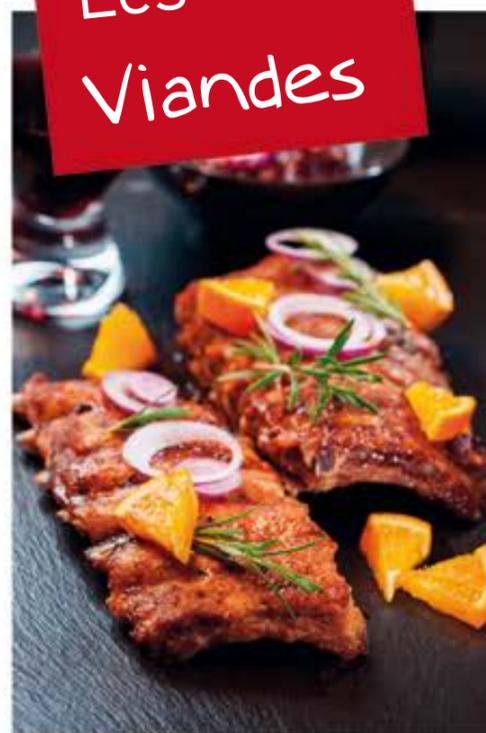
Petit Angus à 8,50€ Jusqu'à 12 ans

Burger Child frites ou Nuggets frites ou Steak frites

Sundae 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



Accompagnements à volonté :
frites, salades, écrasé de pommes de terre, aligot, haricots verts, gratin de légumes

RACE ANGUS

ENTRECÔTE ANGUS 300gr	28,90€
ONGLET ANGUS 190gr	17,90€
LE TIGRE QUI PLEURE 190gr	16,50€

VIANDES

ANDOUILLETTE AAAAA	14,50€
BROCHETTE D'ONGLET DE VEAU	15,50€
BROCHETTE DE POULET À LA PROVENÇALE	15,50€
CŒUR D'ALOYAU	16,90€
MAGRET DE CANARD 280gr sauce orange	18,50€
CÔTES DE BŒUF 340gr	29,00€
CÔTE DE PORC IBÉRIQUE	21,00€
TRAVERS DE PORC MARINÉS	14,90€

TARTARE CHAROLAIS 180gr

LE TRADITIONNEL NON PRÉPARÉ 16,60€
Câpres, persil, cornichons, échalote, jaune d'œuf, huile d'olive

BASILIC PARMESAN 17,00€
Basilic, parmesan, huile d'olive

ROQUEFORT 17,00€
Câpres, cornichons, Roquefort, oignons, huile d'olive

ALLER-RETOUR 17,40€
Câpres, cornichons, jaune d'œuf, ciboulette, persil

LE THAÏ 17,50€
Coriandre, échalote, menthe, ail, nuoc-mâm, purée de piment

Les Burgers

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



LE BLACK 14,00€
Cheddar, oignons, salade, tomate, sauce cocktail

AUBRAC 15,50€
Roquefort, oignons, tomate, salade

SAVOYARD 16,00€
Fromage à raclette, oignons, tomates, salade

NORMAND 16,50€
Camembert, pommes, oignons, tomates, salade

POITRINE FUMÉE 15,50€
Poitrine fumée, cheddar, oignons, salade, tomate, sauce cocktail

FOURME D'AMBERT 15,60€
Salade, tomate, cheddar, poitrine fumée, sauce Fourme d'Ambert, Fourme d'Ambert

PROVENÇAL 15,50€
Poivrons, aubergine, courgette, tomate, oignons, salade

DOUBLE 23,00€
Double steak, double cheddar, bacon, oignons, tomate, sauce cocktail

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

Sauces à volonté :
Béarnaise, cocktail, Roquefort, barbecue, échalote, poivre

Accompagnements à volonté :
frites, salades, écrasé de pommes de terre, aligot, haricots verts, gratin de légumes