

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 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 7,90€
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, purée de passion, Perrier

CAÏPIRINHA 8,00€

DAÏQUIRI 8,00€

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



Gin

GIN FIZZ 6,90€
Gin, sucre de canne, Pulco citron, Perrier

BLUE MOON 6,90€
Gin, Curaçao, jus d'ananas, limonade

Whisky

APPLE SKY 6,90€
Whisky, sucre, citron vert, jus de pomme

HIGHLAND SKY 6,90€
Crème de mûre, whisky, Pulco citron, jus de fraise

Vodka

SUNSET BEACH 6,90€
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, sirop de fraise

À GRIGNOTER

CHIFFONNADE DE JAMBON Ibérique 15,90€

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

APÉRITIFS

Porto rouge ou blanc (7cl) 5,50€
Aperol Spritz 8,00€
Kir cassis, mûre, framboise, cerise (11cl) 5,10€
Kir de la Reine cassis, mûre, framboise, cerise (11cl) 5,80€
Kir Royal cassis, mûre, framboise, cerise (11cl) 8,50€
Ricard (2cl) 4,60€
Jack Daniel's Single Barrel (4cl) 8,00€
William Lawson (4cl) 6,90€
Martini Bianco ou Rosato ou Rosso (5cl) 4,60€
Coupe de Champagne (11cl) 9,50€
Aberlour (4cl) 8,50€

COCKTAILS

sans alcool

SOFT ANGUS (18cl) 6,50€
Jus d'orange, jus de fraise, jus d'ananas

APPLE MOJITO SOFT (18cl) 6,50€
Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche et Perrier

STRAWBERRY MOJITO SOFT (18cl) ... 6,50€
Jus de fraise, citron vert, menthe fraîche et Perrier

VINS AU VERRE 12,5cl

SÉLECTION

MENETOU-SALON AOC 6,50€

SAUMUR-CHAMPIGNY 5,50€

CÔTES DU RHÔNE AOC 5,70€
Village

ST-EMILION AOC 6,70€
Belle Assise Coureau

CHÂTEAU MINUTY AOC 6,90€
Cru Classé

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE.. 5,90€

COTEAUX DU LAYON 6,50€



BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Coca Zero (33cl) 3,90€

Orangina (25cl) 3,90€

Fuze Tea (20cl) 3,90€

Schweppes Indian Tonic (20cl) 3,90€

Schweppes Agrum' (20cl) 3,90€

Sprite (33cl) 3,90€

Pampryl (20cl) 3,90€

Orange, ananas, pamplemousse, tomate, fraise, pomme

EAUX MINÉRALES

Evian (100cl) 5,20€

Evian (50cl) 4,90€

Badoit Verte (100cl) 5,20€

Badoit Verte (50cl) 4,90€

BIÈRES PRESSION

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

LES

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON AU YUZU crème fouettée.....	12.30€
TATAKI DE BŒUF.....	14.90€
ESCARGOTS FARCIS beurre persillé.....	12.90€
CAMEMBERT RÔTI AU FOUR.....	12.50 €
TOMATE DE SAISON ET SA BURRATA, huile de truffe.	13.50€



SALADES



SALADE CAESAR..... 14,90€
 poulet pané, œuf dur,
 sauce Caesar, croûtons,
 oignons rouges, anchois

•
SALADE CAMEMBERT 15,90€
 tomates, jambon de pays,
 Camembert pané, oignons rouges

•
SALADE DE CHÈVRE CHAUD ... 14,90€
 toast de chèvre chaud,
 noix, poitrine fumée

•
SALADE PERIGOURDINE..... 15,90€
 lardons, gésiers, marget de
 canard fumé, foie gras

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, POIVRE VERT
 ET ROSE

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

Menu Angus

Uniquement le Midi
 du lundi au vendredi

17,90€

Hampe 180gr
 ou Brochette de poulet au curry
 ou Jambon Grillé

Café gourmand
 ou Tiramisu
 ou Panna cotta

et coulis de fruits rouges

Petit Angus

à 11,90€

Jusqu'à 12 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

LES VIANDES



TARTARE CHAROLAIS 180gr

TRADITIONNEL : Câpres, persil, cornichons, échalote, jaune d'œuf, huile d'olive.... 17,60€

BASILIC PARMESAN : Basilic, parmesan, huile d'olive 17,60€

ALLER-RETOUR : Câpres, cornichons, jaune d'œuf, ciboulette, persil 17,60€

LE THAÏ : Coriandre, échalotes, menthe, ail, nuoc-mâm, purée de piment..... 17,60€

L'OEUF À CHEVAL : Câpres, persil, cornichons, échalote, jaune d'œuf, huile d'olive, œuf... 17,60€

RACE ANGUS

ONGLET ANGUS 190gr 2150€

LE TIGRE QUI PLEURE 180gr 18,50€

PALERON ANGUS 190gr 26,90€

BROCHETTES

BROCHETTE DE POULET AU CURRY 15,50€

BROCHETTE DE BŒUF TEX MEX 19,50€

VIANDES

ANDOUILLETTE AAAAA..... 16,90€

FAUX FILET 200gr 17,90€

MAGRET DE CANARD 250gr 19,50€

ENTRECÔTE 280gr 24,90€

HAMPE 180gr..... 15,90€

JARRETON DE PORC..... 18,90€

PAVÉ DE MERLAN 19,50€

Sauces Maison Supp.2€ : Béarnaise, cocktail, Roquefort, barbecue, poivre, forestière, échalotes

Accompagnements Supp.2€ : Frites, salades, épinards copeaux de parmesan, haricots verts, purée de carotte

LES

BURGERS

Steak haché Charolais VBF 180gr

LE BLACK 17,00€
(Steak haché, cheddar, oignons, salade, tomates, sauce cocktail)

LE BASQUE 17,50€
(Steak haché, chorizo, cheddar, oignons, tomate, salade, sauce cocktail)

POITRINE FUMÉE 18,50€
(Poitrine fumée, cheddar, oignons, salade, tomates, sauce cocktail)

TOMME DE SAVOIE 17,50€
(Steak haché, oignons, salade, tomates, Tomme de Savoie)

SPACY 18,50€
(Steak haché, tomate, cheddar, salade, oignons, poivrons jalapenos, sauce cocktail)

ROQUEFORT 17,50€
(Steak haché, oignons, salade, tomate, sauce Roquefort)

CHÈVRE ET MIEL 17,50€
(Steak haché, chèvre, oignons, salade, tomate, miel)

Sauces maison Supp.2€ :
Béarnaise, cocktail, Roquefort, barbecue, poivre, forestière, échalotes

Accompagnements
Supp.2€ :
Frites, salades, épinards copeaux de parmesan, haricots verts, purée de carotte



**LE FISH AND CHIPS
DE CABILLAUD**
• 15,60€ •





DESSERTS

DESSERTS

«Fait Maison»



LE BAULOIS GLACE VANILLE	8.50€
PANNA COTTA, coulis de fruits rouges	7.50€
SOUPE DE FRAISES À LA MENTHE.....	8.00€
TIRAMISU.....	6.50€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU glace Carambar.....	8.50€
ILE FLOTTANTE.....	7.50€
MOUSSE CHOCOLAT	7.50€
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	7.50€
CAFÉ GOURMAND	8.00€
AFFOGATO	7.50€
(Caramel Beurre Salé, Glace Vanille, Chantilly, Café)	

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, framboise, Spéculoos, citron vert, menthe-chocolat, pistache, Barbe-à-Papa

Verrine 2 boules	5,50€
Verrine 3 boules	6,50€
+ 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	7,50€
Calvados pays d'auge	7,50€
Cognac Otard VS.....	7,50€
Cognac aux amandes Donjon	7,50€
Limoncello	7,50€
Chartreuse.....	7,50€
Mandarine impériale.....	7,50€
Eau de vie Poire	7,50€
Manzana	7,50€
Diplomático	9,00€
Zacapa	10,00€
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.
- AB** Coteaux du Layon AOC – Château la Roulerie 36,20€
Onctueux, suave et très frais, au nez de fleur 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