

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

AMFP / 02 99 85 10 49 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. L'axe des allégories disponibles sur demande. Prix nets en euros, service compris. Photos non contractuelles. 07-2024

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 ANGLUS

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

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 fleurs 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€



LES VINS



DESSERTS

DESSERTS

«Fait Maison»



FROMAGE BLANC, coulis de fruits rouges.....	6,50€
LE BAULOIS GLACE VANILLE.....	8,50€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT.....	8,50€
GAUFRE DE BRUXELLES.....	8,00€
sucre, chocolat ou caramel beurre salé	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, glace Vanille.....	8,50€
BABA AU RHUM.....	9,00€
CRÈME BRÛLÉE.....	7,50€
Café Gourmand.....	9,00€
TARTE TATIN ABRICOT, glace vanille.....	9,00€
AFFOGATO.....	7,50€

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

LES GLACES

VERRINES GLACÉES

DE NOTRE MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Coupe Belle-Hélène.....	9,50€
Verrine 2 boules.....	5,90€
Verrine 3 boules.....	7,10€

Parfums au choix : Chocolat, Vanille,
Caramel au beurre salé, Fraise, Pistache,
Citron vert, Menthe-chocolat

+ 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.....	7,90€
Calvados Pays d'Auge.....	7,90€
Cognac Otard VS.....	7,90€
Cognac aux amandes Donjon.....	7,90€
Limoncello.....	7,90€
Chartreuse.....	7,90€
Mandarine impériale.....	7,90€
Eau de vie Poire.....	7,90€
Manzana.....	7,90€
Diplomático.....	10,00€
Zacapa XO.....	12,00€
Don Papa.....	10,00€

COCKTAILS

avec alcool

RHUM

MOJITO..... 8,00€
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert,
sucre roux, Perrier



STRAWBERRY MOJITO..... 8,50€
Rhum blanc Bacardi,
menthe fraîche, citron vert,
sucre roux, purée de fraise

PASSION MOJITO..... 8,50€
Rhum blanc Bacardi, menthe
fraîche, citron vert, sucre roux,
purée de passion, Perrier

CAÏPIRINHA..... 8,90€

DAÏQUIRI..... 8,90€

WIKI WAKI WOU..... 8,90€
Rhum blanc, Tequila, Triple Sec,
jus d'orange, jus d'ananas

Gin

GIN FIZZ..... 8,00€
Gin, sucre de canne, Pulco citron, Perrier

BLUE MOON..... 8,00€
Gin, Curaçao, jus d'ananas, limonade

Whisky

APPLE SKY..... 8,00€
Whisky, sucre, citron vert,
jus de pomme

HIGHLAND SKY..... 8,00€
Crème de mûre, whisky,
Pulco citron, jus de fraise

Vodka

SUNSET BEACH..... 8,00€
Vodka, crème de pêche,
jus d'orange, sirop de fraise

TAPAS À PARTAGER • 14,90€
SAUCE COCKTAIL ET BBQ

Spritz St-Germain
• 9,50€ •

APÉRITIFS

Porto rouge ou blanc (7cl).....	5,60€
Americano maison, Aperol Spritz.....	9,00€
Kir cassis, mûre, framboise, cerise (11cl).....	5,20€
Kir de la Reine cassis, mûre, framboise, cerise (11cl).....	5,90€
Kir Royal cassis, mûre, framboise, cerise (11cl).....	10,20€
Ricard (2cl).....	4,80€
Jack Daniel's Single Barrel (4cl).....	9,00€
William Lawson (4cl).....	7,50€
Martini Bianco ou Rosato ou Rosso (5cl).....	4,80€
Coupe de Champagne (11cl).....	10,00€
Aberlour (4cl).....	9,50€

VINS AU VERRE

SÉLECTION 12,5CL

MENETOU-SALON AOC.....	7,00€
SAUMUR-CHAMPIGNY.....	6,00€
CÔTES DU RHÔNE AOC.....	6,20€
Village	
St-EMILION AOC.....	7,60€
Belle Assise Coureau	
CHÂTEAU MINUTY AOC.....	7,00€
Cru Classé	
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE.....	6,50€
COTEAUX DU LAYON.....	7,00€



BIÈRES PRESSION

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

COCKTAILS

sans alcool

SOFT ANGUS (18cl)..... 7,00€
Jus d'orange, jus de fraise,
jus d'ananas

APPLE MOJITO SOFT (18cl)..... 7,50€
Jus de pomme, citron vert,
menthe fraîche et limonade

STRAWBERRY MOJITO SOFT (18cl)..... 7,50€
Jus de fraise, citron vert,
menthe fraîche et limonade

BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Coca Zero (33cl).....	4,40€
Orangina (25cl).....	4,10€
Fuze Tea (25cl).....	4,10€
Oasis Tropical (25cl).....	4,10€
Schweppes Indian Tonic (20cl).....	4,10€
Schweppes Agrum' (20cl).....	4,10€
Sprite (25cl).....	4,10€
Pago (20cl).....	4,10€
Orange, ananas, pomme, fraise, ACE, tomate, abricot	

EAUX MINÉRALES

Evian (100cl).....	6,10€
Evian (50cl).....	5,00€
Badoit Verte (100cl).....	6,10€
Badoit Verte (50cl).....	5,00€

LES ENTRÉES

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL	9,50€
FOIE GRAS chutney aux figues	14,90€
COQUILLE DE NOIX DE ST-JACQUES À LA NANTAISE	10,50€
TATAKI DE THON	10,50€
TARTARE DE SAUMON	13,50€
ŒUFS MIMOSA	6,50€



SALADES



SALADE CAESAR	14,90€
Poulet pané, œuf dur, sauce Caesar, croûtons, oignons rouges, anchois	
• SALADE CHÈVRE CHAUD	14,50€
Toast de chèvre chaud, noix, poitrine fumée	
• POKE BOWL VÉGÉ	16,50€
Tomates cerises, cubes d'ananas, fèves, salade, poivrons, radis, quinoa	
• POKE BOWL THON	17,90€
Thon, tomates cerises, cubes d'ananas, fèves, salade, poivrons, radis, quinoa	

LES VIANDES

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

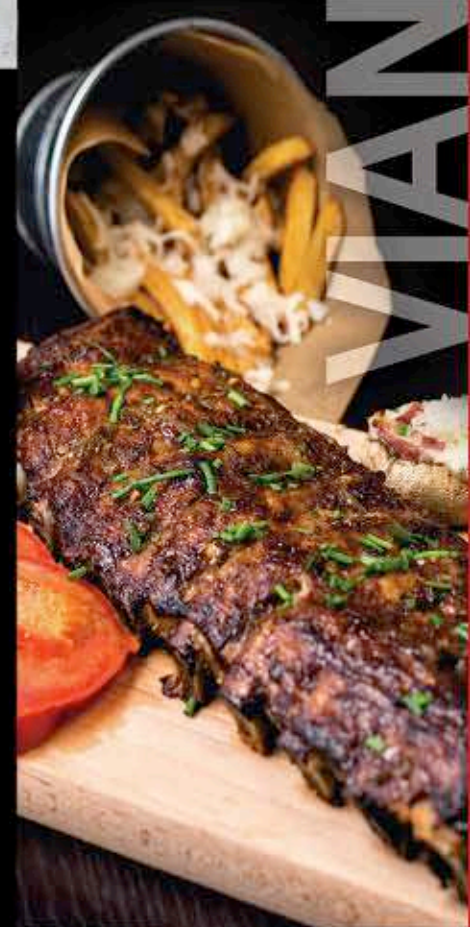
ITALIEN
VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC, ROQUETTE, PARMESAN, VINAIGRE BALSAMIQUE

RAIFORT
VIANDE DE BŒUF CRUE, RADIS, RAIFORT

GREC
VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC, FETA, CONCOMBRE

TROIS POIVRES
VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC, POIVRE MIGNONNETTE,
POIVRES VERT ET ROSE

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



TARTARE CHAROLAIS 180gr	
TRADITIONNEL : Câpres, persil, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, huile d'olive..	17,90€
ITALIEN : Basilic, parmesan, huile d'olive	17,90€
LOUISIANNE : Épices Cajun, coriandre, sauce soja, cacahuète, sauce chili aigre douce ..	17,90€
LE THAÏ : Coriandre, échalotes, menthe, ail, nuoc-mâm, purée de piment.....	17,90€
L'ŒUF À CHEVAL : Câpres, persil, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, huile d'olive, œuf ..	17,90€

RACE ANGUS	
ONGLET ANGUS 190gr	22,50€
BAVETTE ANGUS 180gr	21,50€
PALERON ANGUS 250gr	22,50€

BROCHETTES	
BROCHETTE TANDOORI 180gr	15,80€
BROCHETTE DE BŒUF MARINÉ À LA SAUCE SOJA 180gr	18,90€

VIANDES	
ARAIGNÉE DE BŒUF 180gr	16,50€
TIGRE QUI PLEURE 180gr	18,90€
ANDOUILLETTE AAAAA 200gr	19,90€
MAGRET DE CANARD 400gr	22,50€
ENTRECOTE 300g	27,00€
RIBS BBQ 450g	25,50€
STEAK À CHEVAL 180gr	14,90€
PAVÉ DE RUMSTEACK 180gr	15,60€

À PARTAGER	
CÔTE DE BŒUF environ 1kg	75,00€

Sauces Maison : Béarnaise, rôti, cocktail, fourme d'Ambert, poivre, beurre Maître d'Hôtel, échalote
Accompagnements : Frites, salade, haricots verts, purée du moment, Aligot

Menu Angus

Uniquement le Midi du lundi au vendredi

19,00€

- Eau 50cl ou Bière 25cl
- Assiette Tomate Mozza ou Œuf Mimosa ou Stick Mozza et chips de jambon
- Carpaccio 1 assiette ou Brochette Tandoori ou Hampe
- Café gourmand ou Baulois ou Fromage blanc avec coulis de fraise

Petit Angus

à 12,10€

Jusqu'à 10 ans

Steak haché, frites ou Nuggets, frites ou Bâtonnets de poisson
Glace Surprise ou Fromage blanc coulis de fruits rouges
Coca (20cl) ou Jus de fruits (20cl) (orange, fraise, pomme, ananas) ou Sirop à l'eau

LES BURGERS

Steak haché Charolais VBF 180gr

LE BLACK

17,50€
Salade, tomates, oignons rissolés, cheddar, sauce cocktail

LE ROYAL

19,50€
Salade, tomates, oignons rissolés, cheddar, galette de pommes de terre, poitrine fumée

BURGER POITRINE FUMÉE

18,50€
Salade, tomates, oignons rissolés, cheddar, poitrine fumée, sauce cocktail

LE CHICKEN BBQ

17,50€
Filet de poulet pané, salade, tomates, oignons rissolés, cheddar, sauce cocktail

LE PERIGORD

18,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, foie gras

LE CURÉ NANTAIS

17,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, Curé Nantais

BURGER TOMME DE SAVOIE

17,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, Tomme de Savoie

LE FISH AND CHIPS DE CABILLAUD

sauce tartare

• 15,60€ •

Sauces maison Supp. 2€ :
Béarnaise, rôti, cocktail, fourme d'Ambert, poivre, beurre Maître d'Hôtel, échalote

Accompagnements Supp. 2€ :
Frites, salade, haricots verts, purée du moment, Aligot

Supp. Steak 3€

