

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 bœuf 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.

Nos Cocktails



MOJITO 10,00€
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier

PIÑA COLADA 12,00€
Rhum blanc, jus d'ananas, sirop de coco, lait

MOSCOW MULE 12,00€
Vodka, ginger beer, jus de citron vert, sucre de canne

CUBA LIBRE 12,00€
Rhum ambré, Cola, cassonade, citron vert

TI PUNCH 12,00€
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne

SEX ON THE BEACH 12,00€
Vodka, sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, sirop de grenadine

TEQUILA SUNRISE 12,00€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

TAPAS À PARTAGER • 14,90€

SAUCE COCKTAIL ET BBQ

Aperitifs

Americano maison (10cl)	10,00€
Aperol Spritz / Saint-Germain Spritz (16cl)	10,00€
Kir cassis, mûre, framboise, pêche (12cl)	4,50€
Kir Pétillant cassis, mûre, framboise, pêche (12cl)	8,30€
Ricard (2cl)	4,50€
William Lawson (4cl)	8,50€
Martini Bianco ou Rosso (6cl)	4,80€
Coupe de Champagne (12cl)	12,00€

VINS AU VERRE 12,5cl

MENETOU-SALON AOC	7,20€
COTEAUX DU LAYON	7,20€
CHÂTEAU MINUTY AOC	7,40€
Cru Classé	
BARGEMONE	6,80€
CÔTES DU RHÔNE AOC	6,50€
Village	
ST-EMILION AOC	7,80€
Belle Assise Coureau	
SAUMUR-CHAMPIGNY	6,40€



Bières

PRESSION	25cl	50cl
Mélusine blonde	5,00€	9,60€
Bière du mois	5,00€	9,60€
BOUTEILLES	33cl	
Desperados	7,50€	
Chouffe	7,50€	

Cocktails SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	9,00€
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier	
COCOLADA	9,00€
Jus d'ananas, sirop de coco, lait	
MAGIC AMAZON	9,00€
Sirops de kiwi, aloe vera, pomme verte, jus d'orange	
ROYAL BLUE	9,00€
Sirops de gingembre, cactus, citron, jus d'ananas, lait	
SOFT ANGUS	9,00€
Jus d'orange, jus de fraise, jus d'ananas	

Boissons Fraîches

Coca, Coca Zero (33cl)	4,50€
Orangina (25cl) ou Fuze Tea (25cl)	4,50€
Oasis Tropical (25cl)	4,50€
Schweppes Indian Tonic ou Agrum' (20cl)	4,50€
Sprite (25cl)	4,50€
Pago (20cl)	4,50€
Orange, ananas, pomme, fraise, tomate	

EAUX MINÉRALES

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



Entrées

TERRINE DE CAMPAGNE ARTISANALE	8,50€
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL	10,50€
NEMS FAÇON THAÏ	9,50€
OEUF MIMOSA	8,50€
TOMATE D'ANTAN et sa burrata	14,90€
TATAKI DE BŒUF	14,00€
ŒUF POCHÉ crème de parmesan	10,00€

Salades

SALADE CAESAR	15,90€
Poulet pané, œuf dur, sauce Caesar, croûtons, oignons rouges	
SALADE CHÈVRE CHAUD	14,90€
Toast de chèvre chaud, noix, poitrine fumée, miel	
SALADE PÉRIGOURDINE	16,90€
Tomates cerises, gésiers, magret de canard fumé, lardons, œuf poché, oignons rouges	
SALADE ITALIENNE BURRATA	17,90€
Tomates cerises, jambon de Pays, burrata, feta, olives noires	
POKE BOWL VÉGÉ	15,90€
Tomates cerises, cubes d'ananas, fèves, salade, poivrons, radis, quinoa	

Carpaccios DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE

avec frites et salade
AU CHOIX :
2 ASSIETTES : 18,20
OU 3 ASSIETTES : 19,90

BASILIC
Basilic pesto,
parmesan, huile d'olive

THAÏ
Coriandre, sauce kalbi

JAPONAIS
Viande de bœuf crue, gingembre mariné,
raifort, sauce soja

NICOIS
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

GREC
Viande de bœuf crue, huile d'olive,
basilic, feta, concombre

ROQUEFORT
Viande de bœuf crue, huile d'olive,
basilic, roquefort, noix

Selection de VIANDES

TARTARE VBF 170gr

TRADITIONNEL : Câpres, persil, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, huile d'olive	18,30€
ITALIEN : Basilic, parmesan, huile d'olive	18,30€
LOUISIANE : Épices cajun, coriandre, sauce soja, cacahuète, sauce chili aigre-douce	18,30€
LE THAÏ : Coriandre, échalotes, menthe, ail, nuoc-mâm, purée de piment	18,30€

BROCHETTES

BROCHETTE POULET MARINÉ 190gr (Marinade du Chef)	15,80€
BROCHETTE DE BŒUF TEX MEX 190gr	18,90€

NOS VIANDES DE BŒUF

TIGRE QUI PLEURE 180gr	18,90€
BAVETTE ALOYAU 190gr	21,50€
ONGLET 190gr	25,50€
HAMPE 180gr	17,90€
ENTRECÔTE 250gr	28,50€
STEAK À CHEVAL 150gr	14,90€

NOS AUTRES VIANDES

RIBS BBQ 450gr	26,50€
FILET DE CANARD 200gr	24,50€
CUISSE DE POULET NOIR 180gr	18,50€
ANDOUILLETTE AAAAA 190gr	22,90€
JARRETON DE PORC 380gr	16,50€



**LE FISH
& CHIPS DE
CABILLAUD**
sauce tartare
180gr
• 15,60€ •

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 DU MIDI

Uniquement le Midi
du lundi au vendredi

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT
17,90€

Terrine de Campagne
ou Oeuf mimosa

Hampe
ou Brochette de poulet
ou Salade chèvre chaud

Café gourmand
ou Île Flottante



P'TIT ANGUS

Jusqu'à 10 ans

12,90€

Steak haché, frites
ou Nuggets, frites
ou Bâtonnets de poisson

Glace Surprise
ou Palette gourmande

Coca (20cl)
ou Jus de fruits (20cl)
(orange, fraise, pomme, ananas)
ou Sirop à l'eau (20cl)

MENU BOWLING

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
+ 1 PARTIE DE BOWLING
43,00€

Terrine de Campagne
ou Œuf poché
ou Camembert rôti

Tigre qui pleure
ou Brochette poulet
ou Poke bowl Végé

Café Gourmand
ou Baulois
ou Tiramisu

Burgers

Nos steaks hachés sont VBF (150gr)

STEAK SUPP + 3€

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

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

LE MEXICAIN 18,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, filet de poulet pané,
cheddar, jalapenos, sauce guacamole

LE MONTAGNARD 18,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, raclette, sauce french miel

LE PEPPER 17,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, cheddar, sauce poivre

SAUCES MAISON SUPP. 2€ :
Béarnaise, rôti, cocktail,
Fourme d'Ambert, poivre,
beurre Maître d'Hôtel, échalote

ACCOMPAGNEMENT SUPP. 2€ :
Frites, salade,
haricots verts,
purée du moment, aligot



Desserts Maison



TIRAMISU.....	8,00€
LE BAULOIS GLACE VANILLE	8,50€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	8,90€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, glace vanille	9,50€
CRÈME BRÛLÉE.....	7,50€
MOUSSE AU CHOCOLAT	7,50€
PAVLOVA FRUITS ROUGES	8,50€
CRUMBLE AUX POMMES, glace vanille.....	9,00€
AFFOGATO	7,90€
CAFÉ GOURMAND.....	9,00€

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



Vins Rouges

37,5cl

BTLE 75cl

VAL DE LOIRE

Saumur-Champigny AOC – Les Chanteraines	15,40€	21,10€
Souple et frais, assez charnu, au nez de framboise et de bois de ronce.		
Chinon AOC – JM. Raffault - Les Lutinières	16,00€	24,00€
Un beau fruit au nez, bouche fraîche et gourmande, avec de la matière.		

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône -Villages AOC - Tour Mâlière	14,70€	25,00€
Un joli fruit juteux, des notes de pâte de fruit, une trame charnue et bien enrobée.		
Crozes-Hermitage AOC - Guigal		36,40€
Nez intense, d'épices et de tabac blond, rond, plein, fondu et épanoui.		

BORDELAIS

Côtes de Bourg AOC – Hipster de Barbe.....		21,90€
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	20,40€	33,30€
Longiligne et soyeux, prune et cuir, frais et sapide en bouche.		
Lalande de Pomerol AOC Château La Croix Saint-André		37,00€
Tout en souplesse, fondu et épanoui, avec du fruit et une discrète note boisée		

LANGUEDOC

Languedoc AOC – Jeff Carrel Les Darons.....		19,40€
Plein, rond et charnu, tanins enrobés, nez de mûre, de pâte de fruit.		
Pic Saint-Loup AOC Altitude 192 "Terre Haute"		30,10€
Joli nez de fruits rouges, pointe boisée, cire d'abeille. Souple, velouté, notes réglissées.		

Vins Blancs

BTLE 75cl

Menetou-Salon AOC – Domaine de Loye	32,40€
Nez de fruits jaunes, d'aubépine et d'agrumes, souple et frais en bouche.	
46 Coteaux du Layon AOC – Château la Roulerie	36,70€
Onctueux, suave et très frais, au nez de fleurs d'acacia et de pâte de coing.	
Chablis AOC Louis et Catherine Poitout	38,90€
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 Bargemone.....	26,00€
Très pâle, souple et frais, avec de la rondeur et des notes de cerise.	
Côtes de Provence AOC – Minuty Prestige	37,00€
Très bien fait, élégant, avec une belle tension et des notes d'agrumes.	



Champagne

btl 75cl

Delamotte	75,00€
-----------------	--------

Coupes de GLACES



DE NOTRE MAÎTRE ARTISAN GLACIER

DAME BLANCHE.....	9,50€
CHOCOLAT LIÉGEOIS.....	9,50€
CAFÉ LIÉGEOIS	9,50€
LE BLACK ANGUS.....	9,50€
Glace caramel, coulis caramel, Spéculoos	
COLONEL Glace citron, Vodka 2cl	10,50€
AFTER EIGHT	10,50€
Glace menthe-chocolat, Get 27 2cl	
Verrine 2 boules	5,90€
Verrine 3 boules	7,10€
Parfums au choix : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Menthe-chocolat, Citron vert, Fraise	
+ Chantilly	1,00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,40€
Double café expresso	4,20€
Noisette	2,50€
Décaféiné.....	2,40€
La sélection de nos thés.....	4,00€
Irish Coffee	10,00€

Nos Digestifs (4cl)

Get 27 ou Get 31	8,00€	Eau de vie Poire	8,00€
Baileys	8,00€	Diplomático	9,50€
Cognac Le Palin VS... ..	8,00€	Bumbu.....	10,00€
Cognac aux amandes Donjon	8,00€	Don Papa Baroko ...	10,00€
Limoncello	8,00€	Zacapa Solera	12,00€

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



BLACK ANGUS

Rue du Moulin de la Rousselière
44800 Saint-Herblain

02 49 10 44 57