



MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

MENU DU JOUR

ENTRÉE
PLAT
DESSERT **17€50**

ENTRÉE / PLAT **15€90**
ou
PLAT / DESSERT

PLAT DU JOUR **12€50**

MENU EXPRESS **16€50**

PLAT DU JOUR

Avec CAFÉ ou THÉ
GOURMAND 3 PIÈCES

SOUS RÉSERVE
DE DISPONIBILITÉS

MIDI / SOIR

MENU BRASSERIE **26€90**

Poêlon d'escargots - 6 pièces
ou Salade de chèvre chaud
ou Crevettes roses - 6 pièces

Pavé de saumon grillé, sauce
à l'Aubance, risotto au pesto
ou Suprême de poulet
ou Filet mignon de porc

Brioche façon pain perdu
ou Mousse au chocolat
ou Crème brûlée du moment

MENU GOURMET **38€90**

Carpaccio de saumon gravlax
ou Foie gras de canard maison
ou Huîtres creuses n°3 - 6 pièces

Dos de cabillaud pané au sésame,
ratatouille, réduction balsamique
à la framboise
ou Souris d'agneau braisée
ou Demi magret de canard rôti

Dessert au choix
[POUR LE CAFÉ GOURMAND,
LA BOISSON CHAUDE EST EN SUPPLÉMENT]

SOUS RÉSERVE
DE DISPONIBILITÉS

NOS ENTRÉES / SALADES

- RIS DE VEAU SAUTÉS

PROVENANCE
LOIR ARDOISE



Sauce forestière
- 14€90

CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX



Citron et aneth

14€90

POÊLON D'ESCARGOTS



au beurre d'ail, épices et sésame

9€90 - 14€50

6 pièces ou 12 pièces

FOIE GRAS DE CANARD MAISON



Confiture de figues et pain d'épices grillé

15€90

LA TERRINE DE CAMPAGNE

Oignons glacés et cornichons

8€50

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD



Méli-mélo de salades, tomates cerises, chèvre mayennais pané, lardons, figues séchées et noix de cajou
- 9€90 - 16€90

ENTRÉE PLAT

SALADE DE TRUITE FUMÉE



Méli-mélo de salades, Grana Padano, piquillos, tomates cerises, truite fumée de Parné, avocat, crème citronnée ail et fines herbes, oignons glacés

9€90 - 16€90

SALADE LANDAISE



Méli-mélo de salades, gésiers confits, pommes de terre, magret de canard fumé, tomates cerises, oignons glacés et copeaux de foie gras

10€90 - 17€90

 SALADE VÉGÉTARIENNE



Méli-mélo de salades, figues séchées, avocat, tomates cerises, oignons glacés, noix de cajou, piquillos, crème citronnée ail et fines herbes

8€90 - 14€90

NOS PIZZAS

- PIZZA

2M



Sauce tomate, mozzarella, pesto, jambon sec d'Espagne, Grana Padano, roquette
- 15€90

LA REINE



Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, emmental, origan

13€90

LA MONTAGNARDE



Crème fraîche, mozzarella, bacon, pommes de terre, oignons glacés, Reblochon, origan

16€90

 LA VÉGÉTARIENNE



Sauce tomate, mozzarella, pesto, légumes ratatouille, champignons de Paris

14€50

LA TRUITE DE PARNÉ



Crème fraîche citron-aneth, truite fumée de Parné, mozzarella, oignons glacés, piquillos, roquette

16€90

LA CHÈVRE MIEL MAYENNAISE



Sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel, bacon, thym

15€90

COTÉ MARÉE

- HUÎTRES CREUSES N°3



6 ou 12 pièces
- 11€90 - 17€90

CREVETTES ROSES



Sauce tartare - 6 ou 12 pièces

8€90 - 14€50

PLATEAU DU MAREYEUR



6 huîtres creuses de Bretagne n°3, 6 crevettes roses, 6 bulots

21€00

par pers.

NOS POISSONS

- PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ



SAUCE À L'AUBANCE
- 17€50

Risotto au pesto

DOS DE CABILLAUD PANÉ AU SÉSAME



Ratatouille, réduction balsamique à la framboise

19€90

FILET DE BAR RÔTI



Sauce forestière, purée de topinambour

18€90

NOS VIANDES

- RIS DE VEAU SAUTÉS

PROVENANCE
LOIR ARDOISE


- 27€50

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE

PROVENANCE
LOIR ARDOISE

22€90

SUPRÊME DE POULET



Mariné à l'ail et aux fines herbes

15€90

FILET MIGNON DE PORC



Mariné au citron et à l'aneth

16€50

PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT



15€90

CÔTE DE BŒUF À LA PESÉE



50€/kg

TÊTE DE VEAU



Pommes de terre, sauce tartare

17€90

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE



Bœuf haché, œuf haché, câpres, échalotes, persil et condiments

16€90

ENTRECÔTE GRILLÉE



300g minimum

27€00

DEMI MAGRET DE CANARD RÔTI



19€50

NOS PÂTES

- TAGLIATELLES CARBONARA



Lardons, oignons glacés, champignons de Paris, crème fraîche, Grana Padano, jaune d'œuf
- 13€90

WOK DE CREVETTES COCO CURRY



Nouilles chinoises, crevettes, piquillos, gingembre frais, légumes en ratatouille, coriandre, crème de coco au curry jaune ou rouge

15€90

NOS BURGERS

- BURGER

2M



Pain burger, steak haché de bœuf, sauce béarnaise, tomates confites, bacon, oignons glacés, roquette, Reblochon
- 16€90

BURGER POULET CRISPY



Pain burger, poulet pané, sauce tartare, roquette, piquillos

16€90

 BURGER VÉGÉTARIEN



Pain burger, pavé d'aubergines, sauce tartare, légumes en ratatouille, roquette

14€90

Sauces

- POIVRE
- BÉARNAISE
- FORESTIÈRE
- TARTARE
- ROQUEFORT

Garnitures

- TAGLIATELLES
- PURÉE DE TOPINAMBOUR
- RISOTTO PESTO
- RATATOUILLE
- FRITES MAISON

MENU enfant

- PLAT / DESSERT / BOISSON 12€00
- Steack haché ou saumon ou burger ou jambon blanc ou poulet ou pizza bambino (sans accompagnement)
- Accompagement : frites ou tagliatelles
- Glace 2 boules ou brookie ou salade de fruits

 Plat végétarien

NOS DESSERTS

ASSIETTE DU FROMAGER SO₂ 6€90

Accompagnée d'une salade verte

POIRE POCHÉE SO₂ 7€90

Au vin rouge et aux épices, streusel, glace madeleine

TIRAMISU 7€50

Crème de marron, Oreo

BROOKIE GOURMAND 7€50

Glace cookie, crème fouettée, sauce chocolat

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 7€90

Caramel au beurre salé, glace caramel, crème fouettée

PAVLOVA 8€50

Aux fruits du moment

MOUSSE AU CHOCOLAT 7€00

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT 6€90

"BIG" PROFITEROLE 8€90

Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées

DESSERT DU JOUR SO₂ 5€50

[SELON DISPONIBILITÉS]

NOS GLACES

COUPE PASSION 8€90

Glace vanille, sorbet passion, sorbet citron vert, coulis de fruits rouges, crème fouettée et copeaux de chocolat

COUPE GOURMANDE 9€50

Glace vanille, glace cookie, glace pistache, sauce caramel, brisures de brookie, crème fouettée et copeaux de chocolat

CAFÉ gourmand 9€50

    SO₂

5 mignardises du moment

OPTION THÉ, CHOCOLAT OU DÉCAFÉINÉ GOURMAND (SUPPLÉMENT : 0€30)

CAFÉ douceur 5€00

   

Un macaron et une autre mignardise

COUPES DE GLACES

1 boule / 2 boules / 3 boules
3€50 / 6€00 / 7€50

Chocolat   Citron vert
Vanille   Passion
Fraise   Cookie  
Café   Madeleine  
Pistache  
Rhum raisin   SO₂
Caramel beurre salé  

SUPPLÉMENTS 1€00

Crème fouettée
Coulis caramel au beurre salé
ou chocolat ou fruits rouges

WWW.LE2MRESTAURANT.FR