

FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi hors jours fériés
Voir ardoise

Entrée + plat ou plat + dessert	17€
Entrée + plat + dessert	19€
Plat du jour	13€
Dessert du jour	5€

ENTRÉES

Œuf parfait petit-pois en texture, menthe, chips de sarrasin	8€
Tomate ancienne confite, mozzarella fumée, pesto	9€
Tataki de thon rouge, pequillos, poivrons, wasabi	11€
Huîtres n°3 natures ou au jus de poulet	6 pces 12€ 12 pces 20€

FRAICHEUR

Salade César Romaine, Sucrine, sauce César anchois, aiguillettes de poulet pané, œuf parfait, parmesan	17€
Salade César Gambas Romaine, Sucrine, gambas, œuf parfait, parmesan, sauce César anchois	19€
Salade Fraîcheur Melon, pastèque, jambon de Vendée, feta, graine de courge, vinaigrette crème de balsamique	17€
Tartare de boeuf au couteau "classique"	16€
Tartare de boeuf au couteau "l'iodé" Huîtres, Salicornes	17€
Bagel au saumon fumé Sauce Cajun, avocat, œuf mollet, choux rouge, grenades (version végétal possible)	15€

RÔTISSERIE

Poulet jaune Label Rouge	11€
Coquelet entier rôti	19€
Jambon à l'os aux épices douces	15€
Saucisse aux herbes grillée	15€
Andouillette de Vire AAAAA grillée	16€
Ribs de Porc laqué	17€
Le "Poulet du Dimanche" à partager servi avec des frites maison cuites à la graisse de boeuf et son jus de cuisson	Entier 4 pers. 40€ Demi poulet 2 pers. 22€

BRASSERIE

Retour de pêche, Beurre blanc au soja Accompagnement suggéré "légumes du moment"	18€
Encornets à la carbonara, tagliatelles à l'encre de seiche	17€
Notre burger "signature" Effiloché de boeuf confit, coleslaw, morbier fermier, oignons rouges, cornichons et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne	16€50
Pavé de rumsteak 180g	19€
Entrecôte de boeuf maturée 14 jours 350g	25€
Coquillettes des enfants terribles Jambon blanc, comté affiné	14€

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites cuites à la graisse de boeuf
Purée de pommes de terre au beurre noisette
Légumes du moment
Mesclun de salade
Garniture supplémentaire 3€50

SAUCES AU CHOIX

Jus de cuisson de la rôtisserie
Sauce poivre
Sauce barbecue
Sauce Fourme d'Ambert
Mayonnaise
Sauce supplémentaire 0€80

DESSERTS

A partager

La jarre de mousse au chocolat	19€ 4 pers.
Le méga cookie 10min. de cuisson	15€ 3/4 pers.

Millefeuille Angani Crèmeux vanille, caramel beurre salé	7€20
Profiterole vanille chocolat	7€
Pavlova granny Smith, kiwi, sorbet citron basilic, chantilly	7€
Crazy pot - Coupe glacée sorbet fraise, glace vanille, fraise et myrtilles, chantilly	7€50
Fontainebleau, fraise, rhubarbe et mélisse	7€50
Pêche en gaspacho et pochée, baie de Timur, groseille, churros	7€50
Boule de glace artisanale "Les glaces d'Emilien" Vanille, Chocolat, Cacahuète, Caramel fleur de sel, café, Noix de coco, Citron basilic, Mangue, Fraise	2€50
Pot chantilly	1€
Supplément coulis Chocolat, caramel, fraise	0€80
Fromages affinés	7€

MENU ENFANT 10€ (-12ans)

PLATS

Coquillettes des enfants sages Jambon, fromage ou Poulet pané, garniture au choix
--

DESSERTS

Le mini cookie ou La mousse au chocolat ou Une boule de glace

Angani vous propose une cuisine faite Maison, élaborée à partir de produits de saison.
Merci de nous indiquer toutes allergies ou régimes particuliers.

ami

rôtisserie

lounge
thé






TAPAS A PARTAGER




Tartine tomate confites, mozzarella fumée & pesto	9€	Sélection de charcuterie	17€
Il est fou le préfou	7€	Fromages affinés	11€
Rillettes de volaille rôtie au piment d'Espelette	7€	Assortiment de Tapas	25€
Tataki de thon rouge, pequillos, poivrons, wasabi	9€	Huitres n°3 natures 6 pces	12€
Aiguillettes de poulet pané, sauce barbecue	9€	ou au jus de poulet 12 pces	20€

VINS AU VERRE (12cl)



Blancs

 IGP Cévennes "Aillargues" Domaine du Lys bio Chardonnay, sauvignon - Gourmand, aux notes de fleurs blanche et d'amande	4€50
VDF "Gourmandi Nages" Château de Nages Viognier, Roussane, Colombard - Tendre et fruité, mariage de fraîcheur et de gourmandise	5€50
 AOP Fiefs Vendéens Brem Domaine Saint Nicolas "Les Clous" bio Chenin/Chardonnay - Vif, fruité aux notes iodées	7€
 AOC Sancerre Blanc "Le Perrier" Domaine Thomas bio Sauvignon - Minéral, floral et fruité	8€
AOC Bourgogne Chardonnay "Septembre" Edouard Delaunay Chardonnay - Riche et ample	6€

Rouges

 AOP Saumur Champigny "Laurigine" Domaine Les Varinelles bio Cabernet Franc - Rond et croquant aux notes de fruits rouges	4€50
 AOP Fiefs Vendéens Brem "les Reflets" Domaine Saint Nicolas bio Pinot Noir, Gamay, Negrette - Frais et gourmand, légère notes d'épices	5€50
AOP Morgon domaine des Nuges Gamay - Frais et rond avec une belle finesse aromatique	6€
 AOP Languedoc Château de Gaure bio Grenache, Syrah, Carignan - L'équilibre entre fruits rouges et fruits noirs avec une pointe d'épices	6€
AOP Saint Emilion Grand Cru Château Palatin Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon - Riche et velouté, l'élégance d'un grand cru	9€

Rosés

 AOP Fiefs Vendéens Brem "Gamme d'été rosé" Domaine Saint Nicolas bio Gamay, Negrette, Grolleau, Pinot Noir - Frais friand aux notes salines	5€
 AOP Cote de Provence "Bélouvé" Domaine Bunan bio Cinsault, Cabernet sauvignon, ugni blanc - Croquant et fruité aux notes d'agrumes	6€
AOP Côte de Provence Minuty M Grenache et Cinsault - Fruité et rond	7€

Disponibles également en bouteille.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets et service compris.

Ang

brasserie
bar
Salon de

