

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, gnocchi,
sauce homard 9€

Tataki de bœuf,
pickles d'oignons,
cacahuètes, mimolette vieille,
copeaux de carottes, sauce barbecue 9€

Gravelax de saumon,
crème épaisse, agrumes, sarrasin 9€

Courges rôtie,
sauce yaourt aux épices douces 8€

Huîtres n°3 6 pces 12€
natures ou au jus de poulet 12 pces 20€

FRAICHEUR

Salade César L'ORIGINALE 17€
Romaine, sucrine, sauce
césar aux anchois, aiguillettes de poulet
pané, œuf parfait, parmesan

Salade César Gambas 19€
Romaine, sucrine, gambas, œuf parfait,
parmesan, sauce césar aux anchois

Salade Gourmande 15€
Courge rôtie, avocat, grenades, carottes,
camembert pané

Tartare de boeuf au couteau
"classique" 16€

Tartare de boeuf au couteau
"l'iodé" Huîtres, Wakamé 17€

RÔTISSERIE

Poulet jaune Label Rouge 12€

Jarreton de porc 17€

Andouillette de Vire AAAAA grillée 16€

Travers de porc laqué 17€

Cochon de lait farci aux champignons 19€

Le "Poulet du Dimanche" à partager 41€
servi avec des frites maison cuites à la graisse Entier 4 pers.
de boeuf et son jus de cuisson 23€
Demi poulet 2 pers.

BRASSERIE

Le Croqu'Ani à la truffe 15€
Jambon blanc, comté affiné,
huile de truffe,
supplément œuf au plat 1€

Paleron de bœuf confit 16€
Accompagnement suggéré
"purée du moment"

Encornets à la carbonara, tagliatelles
à l'encre de seiche 17€

Notre burger "signature" 17€
Effiloché de boeuf confit, coleslaw, morbier fermier,
oignons rouges, cornichons et mayonnaise
à la moutarde à l'ancienne

Retour de pêche, selon arrivage voir ardoise 18€
Accompagnement suggéré "légumes du moment"

Pavé de rumsteak 180g 18€

Entrecôte de boeuf maturée 14 jours 350g 25€

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites maison
cuites dans la graisse
de bœuf

Purée du moment

Légumes du moment

Mesclun de salade

Garniture supplémentaire 3€50

SAUCES AU CHOIX

Jus de cuisson
de la rôtisserie

Jus de viande à l'échalote

Sauce barbecue

Sauce Fourme d'Ambert

Mayonnaise

Sauce supplémentaire 1€20

DESSERTS

A partager

Fondant au chocolat, 20€
glace vanille 4 pers.
10min. de cuisson

La jarre de mousse 19€
au chocolat 3/4 pers.

Millefeuille Angani 7€20
crèmeux vanille,
caramel beurre salé

Profiterole vanille chocolat 7€50

Pavlova exotique, sorbet coco,
chantilly 7€

Brioche perdue, 7€
glace et tuile cacahuète

Crazy pot - Coupe glacée 7€50
Glace Chocolat & caramel,
chantilly, biscuit
chocolat & cookies,
sauce caramel beurre salé

Pamplemousse, Thé Earl Grey, 7€
biscuit Madeleine, blanc
vapoureux acidulé & amandes

Boule de glace artisanale 2€50
"Les glaces d'Emilien"

Vanille, Chocolat, Cacahuète,
Caramel fleur de sel, café,
Noix de coco, Citron, Mangue, Fraise

Pot chantilly 1€20

Supplément coulis 0€80
Chocolat, caramel

Fromages affinés 7€

MENU ENFANT 10€ (-12ans)

PLATS

Poulet pané, garniture au choix
ou
Jambon purée du moment
ou
Coquillettes des enfants sages
Jambon, fromage

DESSERTS

Mini fondant au chocolat
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




La cochonaille du moment servie avec cornichons et oignons pickles	7€	Sélection de charcuterie	17€
Il est fou le préfou	7€	Fromages affinés	7€
Tartine de courges, sauce yaourt aux épices douces	9€	Assortiment de Tapas	25€
Tataki de bœuf, pickles d'oignon, cacahuètes, mimolette vieille, copeaux de carottes, sauce barbecue	9€	Huitres n°3 natures 6 pces 12€ ou au jus de poulet 12 pces 20€	
Aiguillettes de volailles panées	9€	Fromage rôti du moment 10min de cuisson	15€

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 moelleux 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 contrôlée "Les Gagnés" St-Cyr Cabernet Franc - 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 Nugues Gamay - Frais et rond avec une belle finesse aromatique	6€
 AOP Languedoc Château de Gaure Grenache, Syrah, Carignan - L'équilibre entre fruits rouges et fruits noirs avec une pointe d'épine	6€
AOP Saint Emilion Grand Cru Château Palatin Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon - Riche et velouté, l'élégance d'un grand cru	9€

Rosés

 IGP Val de Loire Moulin Blanc Jérémie Mourat Pinot noir - Floral et fruité	5€
 AOP Côtes de Provence "Bélouvé" Domaine Bunan bio Cinault, Cabernet sauvignon, ugni blanc - Croquant et fruité aux notes d'agrumes	6€

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

