

Cocktails sans alcool

Bora Bora 6 € Nectar de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine	Virgin spritz 6 € Spritz sans alcool, Schweppes tonic, tranche d'orange
Sam 6 € Voir ardoises ou demander au serveur(se)	Thé glacé printemps signature 6 € Thé fruits rouges, jus de fraise, jus de citron jaune, sirop de grenade
Virgin mojito 6 € Feuilles de menthe, quartiers de citron vert, cassonnade, limonade	Brume du vergers signature 6 € Jus de poire, liqueur de fleur de sureau sans alcool, jus de citron jaune, sirop de cannelle, eau pétillante

SPRITZ

Angevin spritz 9 € Bitter Giffard 6cl, crémant de Loire, eau pétillante, tranche d'orange	Italicus spritz 9 € Liqueur d'agrumes 6cl, Prosecco, eau pétillante, tranche de citron jaune et vert
Aperol spritz 9 € Aperol 6cl, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange	Hugo spritz 9 € Liqueur de fleur de sureau Giffard 6cl, Prosecco, eau pétillante, feuilles de menthe, tranche de citron jaune
Cherry spritz 9 € Guignolet d'Anjou 6cl, sirop de cerise crémant de loire, eau pétillante, griottes	

MULE

Angers mule 9 € Cointreau 4cl, jus de citron vert, ginger beer, tranche de citron vert	Mexican mule 9 € Tequila 4cl, jus de citron vert, ginger beer, tranche de citron vert
Cuban mule 9 € Rhum ambré 4cl, jus de citron vert, ginger beer, tranche de citron vert	Moscow mule 9 € Vodka 4cl, jus de citron vert, ginger beer, tranche de citron vert
London mule 9 € Gin 4cl, jus de citron vert, ginger beer, tranche de citron vert	

Cocktails avec alcool

Americano 8 € Bitter Giffard 4cl, Martini rouge 2cl, eau pétillante, tranche d'orange	Margarita 9 € Tequila 4cl, Cointreau 2cl, jus de citron vert, sirop de sucre de canne
Caïpirinha 8 € Cachaça 4cl, sirop de sucre de canne, quartiers de citron vert	Mojito classique 9 € Rhum blanc 2cl, rhum ambré 2cl, feuilles de menthe, quartiers de citron vert, cassonnade, eau pétillante
Cocktail du moment 9 € Voir ardoises ou demander au serveur(se)	Sex on the beach 9 € Vodka 4cl, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche
Cointreaupolitan 9 € Cointreau 6cl, jus de cranberry, jus de citron jaune	Ti punch 8 € Rhum blanc agricole « les trois rivières » 4cl, quartiers de citron vert, cassonnade
Cosmopolitan 9 € Vodka 4cl, cointreau 2cl, jus de cranberry, jus de citron jaune	Abricot Frappé signature 11 € Vodka 4cl, liqueur d'abricot 2 cl, nectar d'abricot, jus de citron jaune, sirop de miel
Gin tonic 10 € Gin Méridor Combier 4cl, tranche de citron jaune, tonic	Lover Smash signature 11 € Gin 4cl, jus de fraise, jus de citron vert, purée de framboises, tonic
La création 10 € Voir ardoises ou demander au serveur(se)	

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Ciney blonde bière d'abbaye	4,5 €	5,5 €	8,6 €
Bière du moment	4,7 €	5,7 €	9 €
IPA du moment	4,7 €	5,7 €	9 €
Gallia blonde coq d'habitude	4 €	5 €	7,6 €
Panaché, monaco	3,9 €	5 €	7,4 €
Picon bière	4,2 €	5,2 €	8 €

BIÈRES bouteilles

Cherry chouffe 33cl	5,5 €
Bière aromatisée aux cerises griottes (8 %), Belgique	
Desperados 33cl	5,8 €
Bière aromatisée à la Tequila (5,9 %), France	
La chouffe 33cl	5,5 €
Bière blonde aux notes fruitées et épicées (8 %), Belgique	
Mélusine blanche Ecume 33cl	6,9 €
Bière de blé élégante aux notes de fruits et de fleurs (4,2%), Vendée	
Piautre ambrée 33cl	6,9 €
Bière aux notes de caramel et de pain grillé (6 %), bière d'Anjou	

Coca-Cola 33cl	4 €
Classique, zéro ou cherry	
Diabolo Phénix 25cl	3,5 €
3cl de sirop	
Vittel 25cl	3,5 €
Vittel sirop 25cl	3,8 €
3cl de sirop	
Fuzetea pêche 25cl	4 €
Jus de fruits 25cl	4 €
Jus de pomme, jus de tomate, jus d'abricot, jus d'ananas, nectar d'orange,	
Kombucha pêche sureau 33cl	4,7 €
Kombucha original 33cl	4,7 €
Kombucha framboise hibiscus 33cl	4,7 €
Limonade Phénix 25cl	3,2 €
Oasis tropical 25cl	4 €

BIÈRES bouteilles 0%

La Chouffe 0.0% 33cl	5 €
Desperados 0.0% 33cl	5 €
Oh pétard (Hibiscus) 0.4% 33cl	5 €
Kasteel rouge 0.0% 33cl	5 €

Rafraichissements

Fanta 25cl	4 €
Perrier 33cl	4 €
Schweppes 25cl	4 €
Agrumes ou tonic	
Sirop à l'eau 25cl	2,8 €
3cl de sirop	
Orange pressée 20cl	5 €
Citron pressé 10cl	5 €
Yuki fruit de la passion 33cl	4,7 €
Thé pétillant vert, arôme naturel de fruit de la passion	
Yuki rose cassis 33cl	4,7 €
Thé pétillant vert, arômes naturels de rose et cassis	
Yuki yuzu et gingembre 33cl	4,7 €
Thé pétillant vert, arômes naturels de yuzu et gingembre	

**PARFUMS
SIROP GIFFARD**

Banane, cassis, cerise, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, grenade, grenadine, kiwi, menthe, orgeat, pêche, violette

ALCOOLS

Gin

	4cl
Beefeater Angleterre - 40%	6 €
Hendrick's Ecosse - 41,4%	11 €
Malfy limone Italie - 41%	12 €
Meridor France, vallée de la Loire-41,9%	10 €
Monkey 47 Allemagne - 47%	13 €
Roku Japon - 43%	10 €

Rhum

Havana blanc Cuba - 40%	6 €
Havana ambré Cuba - 40%	6 €
Botran réserve salera Guatemala - 40 %	11 €
Bumbu original Caraïbes - 40%	12 €
Mathusalem 15 ans République Dominicaine - 40 %	12 €
Pyrat xo réserve Caraïbes - 40%	12 €
Santa teresa Venezuela - 40 %	14 €
Trois rivières Martinique - 50 %	7 €

Tequila

Olmelca Mexique - 38%	8 €
------------------------------	-----

Vodka

Absolut Suède - 40%	6 €
Wyborowa Pologne - 30%	6 €
Grey Goose original France - 40%	12 €

Whisky

Ailsa bay single malt, Écosse - 48,9%	15 €
Bellevoe bleu blended malt, France - 40%	10 €
Galaad single malt, France, Bretagne - 44,5%	13 €
Jack Daniels bourbon, États-Unis, Tennessee - 40%	9 €
Jameson blended malt, Irlande - 40%	8 €
Lagavulin 16ans single malt, Écosse - 43%	16 €
Teeling small batch blend, Irlande - 46%	10 €
Togouchi premium blended malt, Japonais - 40%	12 €
William Lawson's blended malt, Écosse - 40%	6 €

Accompagnement soda ou jus de fruit	1 €
--	-----

APÉRITIFS

Crémant de loire blanc AOP 12cl . . . 6 €
Domaine Sainte Anne, 4 empreintes

Kir breton 12cl . . . 4,2 €

Kir pétillant 12cl . . . 5,2 €

Kir vin blanc 12cl . . . 4,2 €

Parfums de crèmes : Cassis, cerise,
framboise, passion, pêche, mûre, violette

Martini blanc 6cl . . . 4 €

Martini rouge 6cl . . . 4 €

Pastis 2cl . . . 2,8 €

Pineau blanc 6cl . . . 3,7 €

Porto rouge 6cl . . . 3,7 €

Ricard 2 cl . . . 3 €

Soupe angevine 12cl . . . 6,5 €

Cointreau, jus de citron jaune,
sucre de canne, crémant de loire

Suze 5cl . . . 3,5 €

Suze cassis 7cl . . . 3,8 €



Formules

— DU MIDI —

Uniquement le midi
du lundi au vendredi, sauf jours fériés

Plat du jour*	14,5 €
Entrée* + plat*	17 €
Plat* + dessert*	17 €
Entrée* + plat* + dessert*	19,5 €

Voir ardoises ou demander au serveur(se). ***Quantités limitées.**

MENU ENFANT

-12 ans 10 €

Plat au choix

Burger classique, steak haché, filet de poulet, pavé de saumon

Garniture au choix

Frites, poêlée de légumes

Dessert au choix

Glace 2 boules, crêmet, Pom'Potes



Planches


À partager ou pas... (2 personnes)

Planche du Faubourg	22 €
Mix de charcuteries et de fromages	
Planche asiatique	16 €
Beignets de crevettes, beignets de calamar, nems au poulet, sauce thai	
Planche charcuterie	15 €
Assortiment de charcuteries	
Planche fromagère 	15 €
Fromages sélectionnés par nos soins	
Planche tapas	16 €
Sticks de mozzarella, onion rings, bouchées de camembert panés, potato pops, sauce barbecue	

ENTRÉES

Terrine du moment, cornichons	8€
Saumon gravlax maison, crème d'aneth et toasts	14 €
Terrine de foie gras maison, confit d'oignons et toasts	15 €
Ravioles de champignons, crème parmesan	10€

POKE & BUDDHA

Buddha végétarien 	16 €
Quinoa d'Anjou, concombre, fêta, avocat, tzatziki, chou rouge, sauce vinaigrette	
Poke saumon	18 €
Riz, saumon gravlax maison, chou rouge, suprêmes d'agrumes, avocat, edamame, sauce ponzu*	
Poke poulet mariné	17 €
Riz, poulet mariné, chou rouge, avocat, suprêmes d'agrumes, edamame, sauce ponzu*	

*Sauce ponzu : jus d'agrumes, vinaigre, miel, sésame, huile végétale, sauce soja



SALADES

- Salade Faubourg** 15 €
Salade, jambon blanc, tomme de Loire, poulet, cornichons, oeuf mollet, sauce vinaigrette
- Salade César** 16 €
Salade, poulet pané, parmesan, câpres, croûtons, sauce César
- Salade de chèvre** 17 €
Salade, granola aux fruits secs, jambon serrano, toast de chèvre, sauce vinaigrette
- Salade océane** 17 €
Salade, crevettes, saumon gravlax maison, anchois, crème d'aneth, sauce vinaigrette

Poissons

- Aile de raie** 20 €
Beurre aux câpres, écrasé de pommes de terre
- Fish and chips** 17 €
Sauce Faubourg*, frites
- Sandre** 21 €
Sauce vierge et agrumes, wok de légumes
- Tartare de saumon, mayonnaise curry mangue** 22 €
Salade et frites de patates douces

*Sauce Faubourg : moutarde savora, mayonnaise, câpres, cornichons, échalottes

SAUCES MAISON AU CHOIX

Supplément sauce 1 €

**Béarnaise, sauce du Faubourg*, crème de bleu,
crème de moutarde, poivre**



BURGERS

Supplément sauce 1 € - Supplément steack 3 €

Burger classique, frites	16 €
Pain buns brioché, steak haché boucher VBF 150gr, oignons rouges, cornichons, cheddar, sauce burger	
Burger chicken, frites	16 €
Pain buns brioché, filet de poulet pané, oignons rouges, cheddar, sauce curry	
Burger Nantais, frites	17 €
Pain buns brioché, steak haché boucher VBF 150gr, curé Nantais, oignons rouges, crème moutarde	
Burger végétarien, frites de patates douces et mesclun 	17 €
Pain burger aux céréales, salade, rôtis de pommes de terre, chèvre frais, avocat, crème d'aneth	
Burger du Faubourg, frites	17 €
Pain buns brioché, tomme de Loire, oignons rouges, steak haché boucher VBF 150gr, lard grillé, sauce du Faubourg*	

*Sauce Faubourg : moutarde savora, mayonnaise, câpres, cornichons, échalottes

Andouillette artisanale 5A	17 €
Sauce moutarde, frites et salade	
Galet de Loire rôti	18 €
Pommes de terre grenaille, charcuteries	
Carpaccio classique, frites et salade	16 €
Rond de gîte VBF 140 gr, huile basilic, parmesan, tomates séchées, citron	
Cuisse de canard confit maison, pommes grenaille et salade	20 €
Entrecôte VBF (Env. 300 gr), béarnaise, frites et salade	26 €
Pavé de bœuf VBF (Env. 180 gr), sauce au poivre, frites et salade	20 €
Tartare de bœuf, frites et salade	18 €
Viande hachée au couteau VBF 180 gr, cornichons, câpres, échalottes	

VIANDES

GARNITURES AU CHOIX

Supplément garniture 2,5 €

Frites, pommes de terre grenaille, wok de légumes, écrasé de pommes de terre, frites de patates douces

Coupes glacées alcoolisées

- Colonel** 9 €
2 boules citron vert, 4cl de vodka
- Iceberg** 9 €
2 boules menthe chocolat, 4cl de peppermint
- Williamine** 9 €
2 boules poire, 4cl d'eau de vie de poire

GLACES ARTISANALES

Supp Sauce ou Chantilly 1 €

1 Boule - 3 € • 2 Boules - 5 € • 3 Boules - 7 €

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, menthe-chocolat, pistache

Sorbets : Fraise, framboise, poire, citron-vert

Sauces : Café, caramel beurre salé, chocolat noir, coulis fruits rouges

COUPES GLACÉES

- Café liégeois** 8 €
2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly
- Caramel liégeois** 8 €
2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly
- Chocolat liégeois** 8 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat noir, chantilly
- Dame rouge** 8 €
1 boule framboise, 1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, chantilly
- Dame blanche** 8 €
3 boules vanille, sauce chocolat noir, chantilly, copeaux de chocolat
- Pistache** 9 €
2 boules pistache, 1 boule vanille, sauce chocolat noir, chantilly

Desserts MAISON

- Assiette de fromages** 8 €
4 Fromages sélectionnés par nos soins
- Brioche, façon pain perdu** 9 €
Caramel au beurre salé, chantilly
- Cheesecake** 8 €
Coulis fruits rouges
- Crème brûlée à la vanille bourbon** . 8 €
- Crêmet fruits rouges** 7 €
Coulis fruits rouges
- Fondant au chocolat, glace pistache** 8 €
- Parfait glacé au citron** 7 €
- Tiramisu spéculoos caramel** 7 €

- Café douceur** 3 mignardises 6 €
- Café gourmand** 5 mignardises 8 €
- Chocolat gourmand** 5 mignardises 9 €
- Infusion gourmande** 9 €
Tilleul, tilleul-menthe, verveine, verveine-menthe, tisane du berger
- Thé gourmand** 9 €
Breakfast, caramel, earl grey, fruits rouges, rooibos citrus, vert gunpowder, vert menthe

COCKTAILS CHAUDS AVEC ALCOOL

- Angevin coffee** 10 €
Cointreau 4cl, sucre de canne, café, chantilly
- Irish coffee** 10 €
Whisky Jameson 4cl, sucre de canne, café, chantilly

- Armagnac duc de Loussac Vsop 40%** 7 €
- Baileys 17%** 6 €
- Calvados père Magloire fine v.s 40%** 7 €
- Cointreau original 40%** 6 €
Liqueur triple sec
- Cointreau noir** 9 €
Liqueur triple sec et cognac 40%
- Cognac aux amandes 40%** 7 €
Giffard amarande
- Cognac le Palin vs 40%** 7 €
- Cognac Remy Martin vsop 40%** 12 €
- Eau de vie de poire William 45%** 6 €
- Limoncello Giffard 25%** 6 €
- Menthe pastille Giffard 24%** 6 €
- Peppermint Giffard 21%** 6 €

- Café ou café allongé** 2 €
- Café au lait** 2,4 €
- Décaféiné ou décaféiné allongé** 2,2 €
- Décaféiné au lait** 2,6 €
- Grand café** 3,9 €
- Grand café au lait** 4,3 €
- Grand décaféiné** 4,3 €
- Grand décaféiné au lait** 4,7 €
- Cappuccino**, mousse de lait 4 €
- Café viennois**, chantilly 5 €
- Chocolat** 3 €
- Chocolat viennois**, chantilly 4,5 €
- Infusion** 3,9 €
Tilleul, tilleul-menthe, verveine, verveine-menthe, tisane du berger
- Thé** 3,9 €
Breakfast, caramel, earl grey, fruits rouges, rooibos citrus, vert gunpowder, vert menthe

BOISSONS CHAUDES

DIGESTIFS 4cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous nos prix sont nets.