

# LA HAUTE FÔRET

HÔTEL & RESTAURANT

Entrée, plat, dessert	22.10€
Entrée, plat ou plat, dessert	18.10€
Plat + café ou thé gourmand	20.50€



## ENTRÉES 6.50€

### 6 HUÎTRES

N°4 Bio de Bretagne

### CÉVICHÉ DE THON

Salade de fenouil et crème au curry

### CHEESE CAKE AUX TOMATES CONFITES

Chiffonnade de chorizo

### TATIN DE COURGETTES

et chèvre frais

## PLATS 15 €

### FILET MIGNON DE PORC RÔTI BASSE TEMPÉRATURE

Sauce chorizo, parmentier de poireaux

### CÔTELETTES D'AGNEAU

Marinade barbecue au poivre fumé,  
compotée de légumes de saison

### PIÈCE DU BOUCHER\* (180G)

Beurre frais à l'ail, frites maison

### POISSON DU MARCHÉ

Beurre blanc, mousseline de carottes à la  
cardamome

## DESSERTS 7 €

### PANNA COTTA CHOCO-NOISETTE

et figues fraîches

### SABLÉ BRETON

Mousseline vanille et prunes

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

supplément 2.50 euros

### COUPE 2 BOULES : GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Glaces: Vanille, chocolat, pistache,  
caramel beurre salé

Sorbets: Fraise, framboise, cassis,  
citron, mangue

### FROMAGE

Duo de Curé Nantais et Galet de la  
Loire

\*viande origine UE

RESTAURANT  
SAVOUREUX

notre équipe est à l'écoute des personnes allergiques ou suivant un régime alimentaire

# CARTE DES VINS

## BLANCS

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
<b>CÔTEAUX DU LAYON</b> AOC 2017 <i>Domaine de l'été</i>	—	—	20
<b>QUINCY</b> AOP 2022 <i>domaines Siret</i>	4.90	20	28
<b>CHARDONNAY</b> IGP 2022 <i>Pennautier</i>	4.20	15	20
<b>MUSCADET BOUTEILLE</b> Sèvre & Maine sur Lie 2021 <i>domaine Bel Air</i> <i>La Haie Fouassière</i>	37.5cl	75cl	
	9	15	

## ROSÉS ET PÉTILLANTS

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
<b>LA P'TITE ANNIE</b> IGP 2021 <i>Domaine des hauts de Sanziers</i>	3.40	12	17.50
<b>COQUELICOTS ROUSSET</b> IGP <b>BIO</b> 2022 <i>Alpes de haute Provence</i>	—	—	19.50
<b>SAUMUR BRUT</b>	4.90	—	22
<b>BERLIGOU METHODE TRADITIONNELLE</b> <i>Domaine Poiron Dabin</i> <i>Château Thébaud</i>	—	—	25

## ROUGES

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
<b>BORDEAUX CHATEAU JARON 2018</b>	—	—	22
<b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL</b> AOP 2021 <i>Vignoble Hauts de La Gardière</i>	4.60	—	25.50
<b>CHINON BIO</b> AOP 2021 <i>Les Terrasses</i>	4.90	19	28.50
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> AOP 2021 <i>Samorens</i>	4.50	—	25
<b>SAUMUR CHAMPIGNY</b> AOC 2022 <i>Les Rochelins</i>	4.80	18	26.50
<b>COTEAUX DE NARBONNE</b> IGP 2021 <i>Convivialité</i>	—	—	19
<b>CÔT MALBEC VAL DE LOIRE</b> IGP 2021 <i>Domaine Poiron Dabin</i> <i>Château Thébaud</i>	—	—	20

### VIN DU MOIS

VOIR ARDOISE

## NOS VINS AU PICHET

	25CL	50CL
<b>MUSCADET</b> <i>Appellation Muscadet contrôlée</i>	5.10	8.40
<b>GRENACHE MERLOT ROSÉ</b> <i>Origine Camargue</i>	5.10	8.40
<b>GRENACHE MERLOT ROUGE</b> <i>Origine Camargue</i>	5.10	8.40

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# CARTE DES BOISSONS

## APÉRITIFS

	CL	PRIX
KIR	10	3.50
KIR PETILLANT	10	4.80
RICARD OU PASTIS	2	3.50
MARTINI ROSSO OU BIANCO	5	3.50
PORTO BLANC-ROUGE	5	3.50
WHISKY CLAN CAMPBELL	4	4.60
WHISKY JAMESON	4	4.80
WHISKY THE GLENLIVET (12ANS)	4	6.80
WHISKY CHIVAS (12ANS)	4	7.20
COCKTAIL MAISON		6.00

## BIÈRES

	25 CL	33 CL	50 CL
LEFFE PRESSION	3.90	4.90	7.40
JUPILER PRESSION	3.60	4.60	6.90
PANACHE	3.50	4.50	6.50
MONACO	3.70	4.70	6.80
PICON BIÈRE	3.90	4.90	7.30
LA BLANCHE	—	5.50	—
IPA	—	5.80	—
L'AMBRÉE	—	5.50	—
CAROLUS	—	5.50	—

COGNAC	6.00
CALVADOS	6.00
ARMAGNAC	6.00
GET 27	6.00
MENTHE PASTILLE	6.00

## SOFTS

JUS DE FRUITS <i>Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Orange</i>	25 CL	3.60
COCA COLA, COCA COLA ZERO	33 CL	3.70
PERRIER	33 CL	3.80
FUZETEA	25 CL	3.50
DIABOLO	33 CL	3.00
SUPPLEMENT SIROP OU TRANCHE		0.30

## EAUX

	50 CL	1 L
BADOIT	3.50	4.50
PLANCOËT PLATE	3.00	4.00
PLANCOËT PETILLANTE	3.50	4.50

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1.70
DÉCA	1.70
DOUBLE CAFÉ	3.30
CAFÉ CRÈME	1.90
DOUBLE CAFÉ CRÈME	3.70
CHOCOLAT	3.30
THE - INFUSION	3.50

## DIGESTIFS (4CL)

COGNAC AUX AMANDES	6.00
MIRABELLE, POIRE WILLIAMS	6.40
VIEUX RHUM	6.80
RHUM ARRANGE MAISON	3.00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*



**La Haute Forêt**

HÔTEL - RESTAURANT

# NOS CUISSONS DE VIANDES

## OUR MEAT COOKING

---



### **BLEU - BLUE**

- *Cru et chaud à cœur*
- *Raw and warm inside*



### **SAIGNANT - RARE**

- *Sang perlé à l'intérieur*
- *Pearled blood inside*



### **A POINT - MEDIUM**

- *Sang coulant à l'extérieur*
- *Flowing blood outside*



### **BIEN CUIT - WELL DONE**

- *Cuit complètement à cœur*
- *Fully cooked through*