



La Haute Forêt

HÔTEL - RESTAURANT

Apéritifs

Kir	10 cl	3.30€
Kir pétillant	10 cl	4.30€
Flûte de Saumur Brut	10 cl	4.40€
Ricard ou Pastis	2 cl	3.20€
Martini Rosso ou Bianco	5 cl	3.20€
Pineau ou Porto Blanc ou Rouge	5 cl	3.20€
Whisky Clan Campbell	4 cl	4.40€
Whisky Jameson	4 cl	4.60€
Whisky Jura 12 ans	4 cl	8.40€
Whisky Lagavulin 16 ans	4 cl	9.60€

Bières

	25 cl	33cl	50cl
Leffe pression	3.60€	4.60€	7.00€
Jupiler pression	3.30€	4.20€	6.40€
Panaché	3.00€		
Monaco	3.40€		
Picon bière	3.60€		
Vedett Blanche	33 cl	4.60€	
Carolus	33 cl	4.90€	
L'Ambrée Bière artisanale nantaise	33 cl	4.90€	

Sans alcool

Jus de fruits Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate	25 cl	3.10€
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33 cl	3.20€
Perrier	33 cl	3.20€
Fuzetea	25 cl	3.00€
Diabolo	25 cl	2.50€
Supplément sirop ou tranche		0.30€

Eaux

	50 cl	1 l
Badoit	2.90€	3.90€
Plancoët	2.70€	3.70€
Plancoët pétillante	2.90€	3.90€



MENU À 19.50€ :

(Hors boissons, prix nets, service compris)

Entrée, plat, dessert :	19.50€
Entrée, plat ou plat, dessert :	16.00€

ENTRÉES : 6.50€

** mes élections
du Gerroir

** 6 huîtres N°4 de Vendée

~~~~~

\*\* 9 huîtres N°4 de Vendée (supplément 3.00€)

~~~~~

Soufflé au crabe et herbes fraîches

~~~~~

\*\* Rillettes de lapin du Vignoble, chutney de raisins

~~~~~

Tarte fine forestière, quenelle de Sainte-Maure aux noix et herbes fraîches

~~~~~

Entrée du moment : voir ardoise

## **PLATS : 13.00€**

\*\* Pièce du boucher \* (180 g) grillée, sauce angevine et frites maison

~~~~~

Magret de canard poêlé, sauce fruits rouges et carottes wokées au balsamique

~~~~~

Onglet de veau grillé, sauce périgourdine et écrasé de pommes de terre à l'échalote

~~~~~

** Poisson du marché, sauce beurre blanc et mousseline de potimarron

~~~~~

Plat du moment : voir ardoise

## **DESSERTS : 6.00€**

\*\* Duo de Curé Nantais et Sainte-Maure de Touraine, compotée de prunes et raisins

~~~~~

Cheesecake au chocolat Weiss et fève de Tonka

~~~~~

Pomme rôtie, caramel aux épices et mousseline cacao

~~~~~

** Café ou thé nantais gourmand (supplément 1.50€)

~~~~~

Sablé breton, poire pochée aux épices et mousse caramel

~~~~~

Dessert du moment : voir ardoise

* Viande origine UE

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



MENU À 13.80€ :

(Hors boissons, prix nets, service compris)

Entrée, plat, dessert :	13.80€
Entrée, plat ou plat, dessert :	11.90€
Plat	9.80€

ENTRÉE

Duo de jambon Serrano et Vendée

PLAT

Aile de raie, beurre de câpres et riz créole

DESSERT

Salade de fruits frais

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

SOIREE ETAPE à 85.00€ : MENU

Entrée, plat, dessert
(Hors boissons, prix nets, service compris)



SOIREE ETAPE à 89.00€ : MENU

Entrée, plat, fromage, dessert
(Hors boissons, prix nets, service compris)

ENTRÉES :

** mes élections
duerroir

** 6 huîtres N°4 de Vendée
~~~~~

\*\* 9 huîtres N°4 de Vendée (supplément 3.00€)  
~~~~~

Soufflé au crabe et herbes fraîches
~~~~~

\*\* Rillettes de lapin du Vignoble, chutney de raisins  
~~~~~

Tarte fine forestière, quenelle de Sainte-Maure aux noix et herbes fraîches
~~~~~

Entrée du moment : voir ardoise

### PLATS :

\*\* Pièce du boucher \* (180 g) grillée, sauce angevine et frites maison  
~~~~~

Magret de canard poêlé, sauce fruits rouges et carottes wokées au balsamique
~~~~~

Onglet de veau grillé, sauce périgourdine et écrasé de pommes de terre à l'échalote  
~~~~~

** Poisson du marché, sauce beurre blanc et mousseline de potimarron
~~~~~

Plat du moment : voir ardoise

### DESSERTS :

\*\* Duo de Curé Nantais et Sainte-Maure de Touraine, compotée de prunes et raisins  
~~~~~

Cheesecake au chocolat Weiss et fève de Tonka
~~~~~

Pomme rôtie, caramel aux épices et mousseline de cacao  
~~~~~

** Café ou thé nantais gourmand (supplément 1.50€)
~~~~~

Sablé breton, poire pochée aux épices et mousse caramel  
~~~~~

Dessert du moment : voir ardoise

* Viande origine UE

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



La Haute Forêt

HÔTEL - RESTAURANT

ET POUR ACCOMPAGNER ...

VIN AU VERRE

Blancs

12.5cl

Quincy AOP 2018	4.60€
Côteaux du Layon AOC 2016 Domaine de l'été	4.10€
Chardonnay IGP 2017 Pennautier	3.80€
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie 2018	3.50€

Rosé

La P'tite Annie Val de Loire IGP 2018 Domaine des Hauts de Sanziers	3.00€
---	-------

Rouges

Saint Emilion Grand Cru AOC 2015 Château Petit Bert	5.90€
Chinon Bio AOP 2017 Les Terrasses	4.60€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP 2017 Vignoble Hauts de La Gardière	4.30€
Saumur Champigny AOC 2018 Les Rochelins	4.20€
Côtes du Rhône AOC 2017 Samorëns	4.00€

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



CARTE DES VINS

Blancs

	La Bouteille 50 cl	La Bouteille 75 cl
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie 2018 Domaine des Cormiers		13.90€
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie 2018 Domaine Bel Air	9.80€	14.20€
Quincy AOP 2018		25.90€
Chardonnay IGP 2017 Pennautier		19.40€
Côteaux du Layon AOC 2016 Domaine de l'été		22.40 €

Rosé

		La Bouteille 75 cl
La P'tite Annie Val de Loire IGP 2018 Domaine des Hauts de Sanziers		15.80€

Rouges

	La Bouteille 50 cl	La Bouteille 75 cl
Saint Emilion Grand Cru AOC 2015 Château Petit Bert		36.10€
Moulis en Médoc AOC 2015 n°2 de Maucaillou		35.80€
Chinon Bio AOP 2017 Les Terrasses		25.80€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP 2017 Vignoble Hauts de La Gardière		22.80€
Saumur Champigny AOP 2017 Domaine des Coutures	19.50€	
Saumur Champigny AOC 2018 Les Rochelins		23.50€
Côtes du Rhône AOC 2017 Samorëns		23.70€

Effervescents

		La Bouteille 75 cl
Champagne HOURDRY Millésimé		58.80 €
Champagne HOURDRY Réserve		49.40 €
Saumur Brut		21.10€



La Haute Forêt

HÔTEL - RESTAURANT

Vins

Le verre

Le pichet

	12,5 cl	25 cl	50 cl
Muscadet Appellation Muscadet contrôlée	2.30€	3,50€	6.50€
Grenache Merlot rosé Origine Camargue	2.30€	3,50€	6.50€
Grenache Merlot rouge origine Camargue	2.30€	3,50€	6.50€

Boissons chaudes

Digestifs (4 cl)

Expresso	1,50€	Cognac	5,60€
Déca	1,50€	Calvados	5,60€
Double café	2,90€	Armagnac	5,60€
Café crème	1,70€	Get 27	5,60€
Double café crème	3,00€	Menthe Pastille	5,60€
Chocolat	2,50€	Cognac aux Amandes	5,60€
Thé / Infusion	2,80€	Mirabelle, Poire Williams	6,00€
		Vieux rhum	6,00€