



LE TABLIER  
*de Jaurès*

Chef de cuisine: Jérôme *Lair*

## *Les Apéritifs*

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| Pastis 5l  | 2 cl  | 3,50 €  |
| Martini blanc  | 4 cl  | 5,00 €  |
| Martini rouge  | 4 cl  | 5,00 €  |
| Américano maison   |       | 8,50 €  |
| Old Porto Westport "vieille vigne" 10 ans d'âge                | 4 cl  | 8,50 €  |
| Cocktail du mois   |       | 9,50 €  |
| Cocktail sans alcool   |       | 5,50 €  |
| Pétillant à la Fleur d'Hibiscus                                |       | 10,00 € |
| Kir pétillant  | 10 cl | 5,50 €  |
| Kir vin blanc  | 10 cl | 4,50 €  |
| <i>(Mûre, cassis, fraises des bois, pêche, cognac-amandes)</i> |       |         |

La sélection de whiskies du Tablier 4 cl  
*Demander notre carte*

## *Les Bières Joli Cœur*

|               |       |        |
|---------------|-------|--------|
| Bière Brune   | 33 cl | 4,90 € |
| Bière Blonde  | 33 cl | 4,90 € |
| Bière Blanche | 33 cl | 4,90 € |
| Bière IPA     | 33 cl | 4,90 € |

## *Les Champagnes*

|  |                |              |
|--|----------------|--------------|
| Blanc  | la flûte 12 cl | La bouteille |
| Champagne brut «Grand Cru» Marc Henriët          |                | 50,00 €      |
| Champagne sélection brut «l'Absolu» Marc Henriët | 14,00 €        | 62,00 €      |
| Rosé   |                |              |
| Champagne brut «Grand Cru» Marc Henriët          |                | 54,00 €      |

## *Les Boissons sans alcool*

|                       |        |        |
|-----------------------|--------|--------|
| <i>Eaux minérales</i> | 50 cl  | 1,0 L  |
| Vittel                | 3,50 € | 5,50 € |
| Badoit                | 3,50 € | 5,50 € |

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| <i>Les jus, nectars &amp; citronnades de la maison Alain MILLIAT</i> | 33 cl |        |
| Jus d'orange, nectar d'abricot, nectar de framboise                  |       | 6,00 € |
| Jus de tomate, jus de raisin blanc Chardonnay                        |       | 6,00 € |
| Nectar de litchi, jus de mandarine                                   |       | 7,00 € |
| Citronnade Bio citron-passion ou citron-gingembre ou citron-litchi   |       | 6,00 € |

|                        |       |        |
|------------------------|-------|--------|
| <i>Les pétillantes</i> |       |        |
| Perrier                | 25 cl | 3,50 € |
| Schweppes              | 25 cl | 3,50 € |
| Coca-Cola              | 25 cl | 3,50 € |

## *Les Vins au verre*

Le verre 10 cl

### *Blanc*

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Coteaux du Layon   | 6,00 € |
| Saumur blanc sec   | 6,00 € |
| Touraine Sauvignon | 6,00 € |
| Vouvray            | 7,00 € |
| St Véran           | 7,00 € |

### *Rosé*

|                  |        |
|------------------|--------|
| Côte de Provence | 6,00 € |
|------------------|--------|

### *Rouge*

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Languedoc               | 6,00 € |
| St Nicolas de Bourgueil | 7,00 € |
| Chinon                  | 7,00 € |
| Mercrey                 | 7,00 € |

# *À la carte*

## **ENTREES** 15,00 Euros

Yarrow de Homard.\*

*Légumes du moment, œufs durcis, fines herbes, chair de tourteau, cône croustillant de crème citronnelle, vinaigrette de betterave.*

Petit burger de Foie Gras recette du chef.\*

*Frites de pommes, chutney de fruits frais & secs, ketchup de betteraves, gelée de tomates, herbes aromatiques.*

Cannelloni de Crabe.\*

*Courgettes, huile de noix, purée de citron confit, noisettes torréfiées, citron caviar, gelée de tomates, gelée de céleri branche, chips de tapioca, crumble de noisettes, crème glacée moutarde, herbes aromatiques.*

## **PLATS** 24,00 Euros

Gratin de Langoustines.\*

*Pommes de terre fondantes, étuvée de légumes, bisque de crustacés, émulsion au foin, herbes aromatiques.*

Filet de Canette. \*

*Avoine croquante, sauce à l'orange & miso blanc, pommes duchesses, variation autour de la carotte.*

Filet de Bar snacké à l'unilatéral.\*

*Ragoût de petits pois, girolles & menthe, émulsion aux herbes fraîches.*

## DESSERTS 14,00 Euros

N°1 : Le Surprenant.\*

Crème brûlée chocolat & sirop d'érable, mousse légère à la bière Jolicœur, tuile de cacao, crumble sarrasin, feuille d'or, zest de kumbawa, fumage minute.

N°3 : L'Incontournable.\*

Pâte sucrée citron, crémeux aux dragées, riz au lait, compotée de fraises, rhubarbe & yuzu, fruits frais, coulis de fraises & yuzu, mousse mascarpone de fraises & yuzu, herbes aromatiques.

N°4 : L'Irrésistible.\*

Mousse de spéculos, caramel au beurre salé, poire pochée à la fève tonka, fudge caramel, ganache chocolatée, gelée de framboises & citron vert, gavote.

## FROMAGES 7.50 Euros

Assiette de fromages Sarthois & compotée de fruits du moment.

## LE CAFE GOURMAND !10,00 Euros

Quatre mini desserts du moment.

### *Formules*

Entrée + Plat + Dessert 44,00 Euros

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 48,00 Euros

« Menu Serendipity » 62,00 Euros Son accord mets & vins 90 Euros

Les plats marqués d'un \* sont déclinables « à emporter » moins 2 Euros sur le prix annoncé



## Menu Serendipity *(pour l'ensemble de la table)*

*« Ou l'art de faire par hasard des découvertes heureuses »*

Cannelloni de Crabe.

*Courgettes, huile de noix, purée de citron confit, noisettes torréfiées, citron caviar, gelée de tomates, gelée de céleri branche, chips de tapioca, crumble de noisettes, crème glacée moutarde, herbes aromatiques.*

Filet de Bar snacké à l'unilatéral.

*Ragoût de petits pois, girolles & menthe, émulsion aux herbes fraîches.*

Filet de Canette.

*Avoine croquante, sauce à l'orange & miso blanc, pommes duchesses, variation autour de la carotte.*

Assiette de fromages Sarthois.

Dessert au choix à la carte.



*« Nous accompagnons votre repas d'un pain fait par nos soins »*

Prix nets, service et TVA inclus.

# A l'heure du déjeuner ...

*(du lundi au samedi hors jours fériés)*

*Une nouvelle formule chaque semaine (consulter notre mini carte)*

Entrée : 7,50 €

Plat : 13,50 €

Dessert : 7,50 €

## Formules du déjeuner *(avec un verre de vin 10cl ou un thé ou un café)*

*Entrée – Plat ou Plat – Dessert 20,00 €*

*Entrée – Plat – Dessert 25,00 €*

*(Supplément de 3,00 € pour un café gourmand)*

Prix nets, service et TVA inclus

Pour les enfants : 15,00 €

Emincé de bœuf Ou Poisson du moment  
& Frites

\* \* \*

Boules de glace maison (demandez nos parfums)  
Ou  
Trois mini desserts du moment

\* \* \*

Une boisson au choix :

Meuh-Cola, Limeuhnade, verre de jus d'orange, sirop à l'eau ...

Prix nets, service et TVA inclus.



*Nos Producteurs locaux*

Les escargots du Maine. M&Mme Millot.  
Les grands Viviers (œufs & pommes de terre). Mr Houdayer.  
Earl Langevin (poires & pommes) (Marché des Jacobins).  
Mr Barbault maraîcher (légumes). (Marché des Jacobins).  
Chèvre du moulin, Biche & Jef Jacquelin. (Marché des Jacobins).  
Le Refrain. «Le pis qui chante». Mrs Lebert, Gosselin & Calmet.  
Ferme de Beaussay «le Gouda sarthois». M&Mme Postmus.  
Jasnières Vieilles Vignes. Mr Gigou.  
Jasnières. Mr Martellière.  
Mr Bernard Anthony, producteur de sel de Guérande.  
Brasserie artisanale Belle Vallée «bière Jolicœur».  
La pommeraie aquaculture. Mr Pascal Ribaud (herbes aromatiques).  
Oliver Cordeau. Agriculteur biologique (farine du pain).

72290 Saint Mars Sous Ballon  
72220 Laigné en Belin  
72500 Beaumont Pied de Bœuf  
72110 Beaufay  
72320 Champrond  
72150 Villaines sous Lucé  
72220 Ecommoy  
72340 La Chartre sur le Loir  
41800 Montoire sur le Loir  
44740 Batz sur Mer  
72220 Laigné en Belin  
72220 Moncé en Belin  
72650 La Chapelle Saint Aubin

*Citons aussi ...*

Maison Fosset (beurre, fromages)(Marché des Jacobins).  
Metro.  
L'huile d'olive Oli D'oc.  
Les jus de fruits Alain Milliat.  
Max Cafés.  
Solibules «la Meuh».  
Adema (viande bovine AOP Maine Anjou origine France).  
Vives Eaux (poissons, crustacés).

53140 Pré en Pail  
72000 Le Mans  
34800 Clermont L'Hérault  
69530 Orlenas  
37190 Azay le Rideau  
50380 Saint Pair sur mer  
61000 Alençon  
44400 Rézé