



LE TABLIER
de Jaurès

Chef de cuisine: Jérôme *Lair*

Les Apéritifs

Pastis 5l	2 cl	3,50 €
Whisky Red Label	4 cl	8,00 €
Whisky Jack Daniels 7 ans d'âge	4 cl	9,00 €
Whisky Aberlour 15 ans d'âge	4 cl	10,00 €
Whisky Lagavulin 16 ans d'âge	4 cl	12,00 €
Whisky Glenlivet 18 ans d'âge	4 cl	14,00 €
Cocktail du mois		9,50 €
Cocktail sans alcool		5,50 €
Pétillant à la Fleur d'Hibiscus		10,00 €
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 €
Kir pétillant	10 cl	5,50 €
Kir vin blanc	10 cl	4,50 €
<i>(Mûre, cassis, fraises des bois, pêche, cognac-amandes)</i>		

Les Bières

Heineken	25 cl	3,50 €
Grimbergen blonde	25 cl	3,50 €
Bière Brune « Joli Cœur »	33 cl	4,80 €
Bière Blonde ou Blanche « Joli Cœur »	33 cl	4,80 €

Les Champagnes

Blanc	la flûte 12 cl	La bouteille
Champagne brut « Grand Cru » Marc Henriet		49 €
Champagne sélection brut « l'Absolu » Marc Henriet	13,00 €	61 €
Rosé		
Champagne brut « Grand Cru » Marc Henriet		54 €

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 de fruits Alain MILLIAT</i>	33 cl	
Jus d'orange, nectar abricot, jus de pamplemousse rose		6,00 €
Jus de tomate, nectar de pêche blanche		6,50 €
Jus de litchi, jus de grenade, nectar de framboise		7,00 €

<i>Les Sodas Bio «made in Normandie»</i>	25 cl	
La MeuhCola		5,00 €
La LiMeuhnade citron		5,00 €

Perrier	25 cl	3,50 €
Schweppes	25 cl	3,50 €

Les Vins au verre Le verre 10 cl

Blanc

Coteaux du Layon	5,50 €
Saumur blanc sec	5,50 €
Touraine Sauvignon	5,50 €
Vouvray	6,50 €
St Véran	6,50 €

Rosé

Côte de Provence	5,50 €
------------------	--------

Rouge

Languedoc	5,50 €
St Nicolas de Bourgueil	6,50 €
Chinon	6,50 €
Mercurey	6,50 €

À la carte

ENTREES 14,00 Euros

Le Yarrow de Truite.

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

L'escargot en fricassée.

Purée de panais, beurre maître d'hôtel, chips de tapioca au persil, chips de panais, émulsion persillade, bille d'escargot panée au curry noir, mesclun d'herbes aromatiques, persil frit.

Le foie gras poêlé.

Pain perdu, déclinaison de pommes: en frites, billes & poêlées aux fruits secs, sauce gastrique au cidre, chapelure de pain d'épices.

L'huitre pochée.

Panna cotta de fenouil, crémeux acidulé, tuile au sarrasin, caviar citron.

PLATS 24,00 Euros

Le pavé de bœuf.

Crumble de pignons de pin, macaronis farcis au céleri & aux morilles, émulsion céleri, sauce diable.

Le lapin Mémé Louise.

Cuisse confite au vinaigre, râble croustillant farci à la moutarde, pickles d'oignon rouge, tapioca soufflé au chou rouge, gel de céleri, gel d'oignon rouge, mousseline de carottes, émulsion orties.

La Saint-Jacques.

Mousseline de pommes de terre fumées au haddock, ail noir, étuvée & mousseline d'épinards, sauce citron légèrement piquante.

La pêche du jour.

Croustillant amandes, mousseline de butternut à la citronnelle, rosace de pommes de terre, sauce aux oignons doux.

DESSERTS 13,00 Euros

Le Joli Cœur canadien.

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.

L'orangerie.

Crèmeux yuzu, pop corn & cacahuètes caramélisées, pamplemousse frais, orange fraîche, clémentine confite, marmelade d'agrumes, sorbet orange sanguine, tuiles au caramel, mousse citron, biscuit à la cuillère, coulis chocolat.

Le tout normand.

Crèmeux kalamansi, crumble nature, mousse pomme Granny, guimauve au calvados, bonbon de chocolat blanc & bergamote, sorbet à la pomme, sucre pétillant.

La caravelle.

Biscuit caramel, shortbread salé, coulant caramel beurre salé, guimauve irlandaise, mousse spéculoos, ananas frit, noisettes caramélisée.

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 42,00 Euros

Entrée + plat + fromage + Dessert 47,00 Euros

« Menu Serendipity » 58,00 Euros Son accord mets & vins 90 Euros



Menu Serendipity.

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

Le Yarrow de Truite.

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

La Saint-Jacques.

Mousseline de pommes de terre fumées au haddock, ail noir, étuvée & mousseline d'épinards, sauce citron légèrement piquante.

Le pavé de bœuf.

Crumble de pignons de pin, macaronis farcis au céleri & aux morilles, émulsion céleri, sauce diable.

Assiette de fromages Sarthois.

Dessert au choix à la carte.



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

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)*

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 20,00 €

Entrée – Plat – Dessert 25,00 €

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

Pour les enfants : 15,00 €

Emincé de bœuf Ou Poisson du moment
& Frites

* * *

Boules de crème glacée 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.
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
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 ».
Vives Eaux mareyeur.

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