

LA BELLE TABLE D'ICI ET D'AILLEURS
LONGUE-JUMELLES

Menu 26 (Hors Boissons)

Ce menu comprend Entrée + plat + dessert
produits de saison

Entrée :

tarte ricotta courgettes et copeaux de parmesan
accompagnes de salade

Plat :

Filet de sole accompagne de ses petits légumes
ou

Suprême de poulet rôti sauce romarin avec ses
petits légumes

dessert au choix :

Cheesecake Mangue fruit de la passion
ou

Craquant au chocolat

Menu 30€ (Hors Boissons)

*Ce menu comprend Entrée + plat + dessert
produits de saison*

Entrée

De croustillons au saumon accompagne de salade

Plat

aile de raie beurre blanc accompagne de ris sauvage

ou

Filet de bœuf sauce thym au petites légumes

Dessert au choix :

Entremets chocolat caramel cacahuète

ou

Framboisier

MENU Gourmandise 39€

ENTRÉES

L'ŒUF Parfait Cuit à basse température, crème de champignons des bois et mouillettes au beurre de

OU

Gravlax de saumon Mariné aux baies roses, pickles de légumes croquants et émulsion de raifort

PLATS

Filet de Canard Rôti sur coffre, réduction au miel et épices douces, purée de panais soyeuse.

OU

Dos de Cabillaud Nacré au beurre demi-sel, risotto de petit épeautre et écume de crustacés

DESSERT

Tout Chocolat Ganache montée au Grand Cru, croustillant praliné et fleur de sel

OU

Poire Pochée A la verveine, sorbet citron vert et crumble amande.

MENU Retour du Ailleurs 29€

ENTRÉE

Velouté de saison, œuf mollet et mouillettes aillées

OU

Terrine de campagne maison, pickles d'oignons rouges

PLAT

Paleron de bœuf confit 12h, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive ou au beurre salé

OU

Filet lieu noire rôti aux petits légumes avec sauce au vanille

DESSERT

Poire pochée à l'hibiscus, crumble amande croquant et ganache montée à la fève tonka.

Poire Pochée aux Épices Douces

OU

Tarte aux pommes à la poudre amande facile avec des filets grilles d'amande

Menu Découverte (26 €)

Entrée

Crumble légume avec crème de champignons des bois et mouillettes aillées.

OU

Ceviche de daurade au citron vert et croquant de fenouil.

PLAT

Filet de cabillaud rôti, mousseline de panais et beurre blanc aux herbes.

OU

Suprême de volaille fermière, jus corsé et légumes racines glacés.

Dessert

Tartelette déstructurée au citron meringuée.

OU

Moelleux au chocolat noir, cœur coulant et crème anglaise légère.

Menu

Formule à 20 € (Entrée + Plat + Dessert)

ENTRÉE

*Velouté de courge roti, éclats de noisettes et
filet d'huile de truffe*

PLAT

*Parmentier de canard confit, écrasé de
pommes de terre maison et salade de jeunes
pousses.*

DESSERT

*Brioche perdue façon grand-mère, caramel au
beurre salé et boule vanille.*

Menu "Saveurs du Marché" 26€

Entrée

Carpaccio de betteraves multicolores, chèvre frais et noix torréfiées.

Plat

Suprême de poulet fermier, risotto crémeux aux asperges et émulsion au thym.

Dessert

Brioche perdue façon grand-mère, boule de glace vanille et caramel.

Menu "Retour de Pêche"

Entrée

Tartare de saumon à l'aneth, zestes de combava et crème légère.

Plat :

Filet de dorade royale, petits légumes glacés et vierge de légumes.

Dessert :

Panna cotta aux fruits rouges et brisures de spéculoos.

Menu Gourmand

Les Entrées 12€

- *L 'Ici : Croustillant de Brie de Meaux, miel de nos ruches et jeunes pousses.*
- *L'Ailleurs : Gyoza de canard à la citronnelle et bouillon au gingembre.*
- *La Fraîcheur : Carpaccio de betteraves multicolores, féta et noisettes torréfiées.*
- *L'Œuf Parfait Crème de parmesan et duxelles de champignons des bois.*
- *Le Velouté : Courge butternut, éclats de châtaignes et trait d'huile de truffe.*
- *Le Saumon : Tartare frais à l'aneth et zestes de combava.*

● Les Plats 24€

- *La Terre : Paleron de bœuf confit 12h au vin rouge, mousseline de carottes au cumin.*
- *La Dorade Royale : Filet snaké, petits légumes glacés et sauce vierge au basilic.*
- *L'Exotique : Curry de crevettes au lait de coco, riz basmati parfumé et coriandre fraîche.*
- *Le Paleron de Bœuf : Confit 12h, écrasé de charlotte à l'ancienne et jus corsé.*
- *Le Poulet Fermier : Suprême rôti, risotto crémeux aux asperges et émulsion au thym.*
- *Le Retour de Pêche : Dos de cabillaud rôti, risotto crémeux au safran et petits pois primeurs.*
- *Le Végétal : Tagliatelles fraîches aux morilles et crème de parmesan*

● Les Desserts 10€

● *Le Citron : Tartelette déstructurée et meringue croquante.*

● *La Brioche : Façon pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille.*

● *La Panna Cotta : Onctueuse aux fruits rouges et brisures de spéculoos.*

● *Le Traditionnel : Moelleux au chocolat noir, cœur fondant et glace vanille.*

● *Le Voyageur : Perles du Japon au lait de coco et mangue fraîche.*

● *Le Gourmand : Café (ou Thé) très gourmand et ses trois mignardises "maison".*

LES ENTRÉES

L'Ici : Croustillant de Brie de Meaux, miel de nos ruches et jeunes pousses. (12 €)

L'Ailleurs : Gyoza de canard à la citronnelle et bouillon au gingembre. (12 €)

Le Printemps : Asperges vertes de pays rôties, œuf mollet bio et parmesan. (12 €)

Fraîches De Été : Tartare de saumon à l'aneth, zestes de combava et crème légère.

Longue : Velouté de courge roti, éclats de noisettes et filet d'huile de truffe

LES PLATS

*Le Terroir : Paleron de bœuf confit 12h au vin rouge,
mousseline de carottes au cumin. (24 €)*

*L'Exotique : Curry de crevettes au lait de coco, riz
basmati parfumé et coriandre. (20 €)*

*La Mer : Lieu jaune de ligne, risotto d'épeautre aux
herbes et émulsion à l'oseille. (23 €)*

*Le Végétal : Risotto aux asperges fraîches, copeaux
de parmesan et huile de truffe. (18 €)*

LES DESSERTS

Le Traditionnel : Moelleux au chocolat noir, cœur fondant et glace vanille. (9 €)

Le Voyageur : Perles du Japon au lait de coco et mangue fraîche. (8 €) La Fraîcheur : Soupe de fraises gariguettes au basilic et sorbet citron. (9 €)

"Parce que bien manger est un voyage qui commence près de chez soi, La Table d'Ici et d'Ailleurs s'engage à vous offrir une cuisine sincère et responsable. Nos viandes sont 100% françaises, nos légumes proviennent de circuits courts et tout est préparé dans notre cuisine avec passion."

Le Menu "Petit Voyageur" — 14 (Jusqu'à 9 ans)

Le Plat au choix :

Le P'tit Local : Filet de poulet fermier doré à la crème, accompagné d'un écrasé de pommes de terre au beurre.

OU

L'Escapade Marine : Fish & Chips de cabillaud frais (panure maison légère) et frites de patates douces.

OU

Le Voyageur : Petites tagliatelles fraîches au pesto de basilic doux et billes de mozzarella.

Le Dessert au choix :

Le Dôme Gourmand : Une boule de glace artisanale (Vanille ou Chocolat) et son sablé breton.

OU

La Surprise d'Ailleurs : Salade de fruits frais de saison marinés à la menthe douce.

Le Mini-Moelleux : Petit fondant au chocolat tiède

La Boisson incluse :

Sirop à l'eau (Fraise, Grenadine ou Menthe)

OU

Jus de pomme artisanal.

"Parce que bien manger est un voyage qui commence près de chez soi, La Belle Table d'Ici et d'Ailleurs s'engage à vous offrir une cuisine sincère et responsable. Nos viandes sont 100% françaises, nos légumes proviennent de circuits courts et tout est préparé dans notre cuisine avec passion."

Apéritif Cocktails et Bières Digestif et Vin au Verre

Apéritif :

Kir (cassis, mure ou pêche)	8cl	4,50€
Kir Royal (cassis, mure ou pêche)	8cl	5,90€
Malibu	4cl	4,90€
Pastis	4cl	5,50€
Martini blanc	4cl	4,50€
Porto blanc	6cl	4,50€
Cointreau	4cl	5,50€
Gel 27 ou 31	4cl	4,50€
Vodka	4cl	4,50€
Gin	4cl	4,50€
Whisky: Baby, Williams Lawson, Jack Daniels, Bourbon Blastons, Chivas Régal 12 ans	4cl	6,90€

Cocktails

Avec alcool

Mojito	8,90€
Punch	8,90€
Pina colada	8,90€

Sex on the beach	8,90€
Cocktails La belle Table	8,90€
Cocktail D'ici	9,90€
Cocktail D'Ailleurs	9,00€
Blue Lagoon	8,90€
Punch Virgin et bouchées	8,90€

Soupe Angevine (min 4 pers) partir	7,90€
Soupe de Champagne (mini 8 pers) partir	9,90€

Sans alcool

Mojito fraise ou menthe	7,90€
punch exotique	7,90€
Bora Bora	7,90€
Cocktail aux agrumes	7,90€
Cocktail La Belle Table	

Bières

Bières d'Anjou	33cl	4,50€
Bières d'Anjou (blonde ou brune)	33cl	4,90€
Bières d'Anjou (blonde ou brune)	50cl	5,90€

Vin au Verre

Anjou Blanc	3,70€
Coteau du Layon	5,90€
Rosé de Loire : sec 2020	4,50€
Cabernet d'Anjou : demi-sec	3,90€
Anjou rouge	3,90€
Cremant de Loire	4,50€

Digestif

Cointreau	2 cl	4,50€
Triple sec	2 cl	3,50€

CARTE DES VINS

*Blanc Anjou	75 cl	22,90
**Anjou blanc demi-sec	75 cl	22,90€
*Sauvignon d'Anjou	75 cl	25,50€
**Sauvignon d'Anjou	75 cl	25,00€
*Rosé de Loire	75 cl	22,00€
**Rosé d'Anjou	75 cl	22,00€
*Cabernet d'Anjou	75 cl	22,00€
**Cabernet d'Anjou	75 cl	25,00€
*Anjou rouge le chant du bois	75 cl	28,00€
*Anjou rouge clos de la motte	75 cl	27,00€
*Anjou rouge	75 cl	22,00€
**Anjou rouge	75 cl	22,50€
*Coteaux du Layon Roule cul	75 cl	29,00€
<<cuvée prestige grand millésime >>		
*Coteaux du Layon	75 cl	26,00€
**Coteaux Aubance	75 cl	26,00€
**Coteaux Aubance prestige	75 cl	25,00€

CREMENTS D'ANJOU

Blanc (AOC Anjou fines bulles)	25,00€
Brut ou demi sec	

Blanc (AOC Anjou fines bulles)	29,00€
Brut	
Rosé (AOC Anjou fines bulles)	25,00€
Demi sec	

* Domaine TREMBLAY SAINT-AUBIN-DE-LUIGNE VAL DU LAYON 49190

** Domaine DE GAUBOURG SAINT MELAINE/AUBANCE 49610

*** Domaine LOUIS DE GRENELLE 49400 SAUMUR

JUS DE FRUITS

Orange, citron, pamplemousse, abricot, pêche, pomme, poire,
Ananas, tomate, fraise, multivalentes.

Soda : coca-cola, ice- Tea , Schweppes,

Orangina, diabololo (menthe ; fraise, pamplemousse, cerises)

Eau gazeuse ou plate : (75 cl 7,90 ,20 cl 3,50€)

Badoit, San Pellegrino, Evian, Perrier

BOISSONS CHAUDES

Café	1,90€
Thé	3,50€
Chocolat	3,50€
Cappuccino	4,50€
Chocolat viennois	4,50€
Café viennois	4,50€