



CARTES & MENUS

• EN BORD DE LOIRE DEPUIS 1959 •



Prix nets en euros, taxes et service compris



COCKTAILS : 9,00€

- Mojito** 25 cl
Rhum Agricole, sucre de canne,
citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse
- Mojito Exotique** 25 cl
Au choix : fruit de la passion, mangue, coco
ou framboise
- Parfum de Garrigue** 12 cl
Gin, liqueur de sureau, Martini Blanc, cordial
romarin
- Moscow ou London Mule** 25 cl
Vodka ou Gin, Ginger Beer bio
et jus de citron vert
- Sex on the Beach** 25 cl
Vodka, crème de pêche, crème de mûres, jus
d'orange et jus de cranberry
- Aperol Spritz** 25 cl
Orange Bitter, Crémant de Loire et eau gazeuse
- Limoncello Spritz** 25 cl
Limoncello, Crémant de Loire, Perrier, sirop de
citron, cordial citron romarin
- Hugo Spritz** 25 cl
Liqueur de sureau, Crémant de Loire
et eau gazeuse
- Tiki Jojo** 20 cl
Rhum blanc et ambré, jus de citron vert,
jus de goyave, sirop de grenadine et orgeat
- Gin Tonic** 20 cl **10,00 €**
Gin Nantais 1924, Tonic La French
- Soupe angevine** 12 cl **7,50 €**
Cointreau, jus de citron vert, sucre
et Crémant de Loire
- Sangria maison au rosé** 15 cl **7,00 €**

- Les Ti-Punch au Rhum agricole** 8 cl
Rhum Agricole, citron vert, sucre de canne
- Rhum Dillon** Martinique **6,50 €**
- Rhum Neisson** Martinique **8,00 €**
- Rhum Pere Labat 59** Marie-Galante **7,50 €**




SANS ALCOOL

- Virgin Mojito** 25 cl **7,50 €**
Menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse
- Virgin Mojito Exotique** 25 cl **8,00 €**
Menthe fraîche, purée de fruit (framboise,
manue, coco), eau gazeuse
- Sunset Lover** 25 cl **7,50 €**
Purée de framboise, jus d'orange
et jus de cranberry
- L'exotique** 25 cl **7,50 €**
Jus de cranberry, jus de goyave et jus d'ananas
- Thé Glacé Maison** 25 cl **6,50 €**
Infusion de thés, sirop de pêche, jus de citron
- Café Frappé** 20 cl **6,50 €**
Café, lait, sirop de sucre


AFTER DINNER

- Irish Coffee** 20 cl **9,00 €**
Whisky Jameson, sucre, café, crème
- Caribbean Coffee** 20 cl **9,00 €**
Rhum Ambré, sucre, café, crème
- French Coffee** 20 cl **9,00 €**
Cognac, sucre, café, crème

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Blonde légère	4,10 €	7,90 €
Love and Flower Bio Blanche 	4,70 €	8,90 €
Piautre Bio Blonde 	4,70 €	8,90 €
Goulotte IPA Bio 	4,70 €	8,90 €
Panaché	4,00 €	7,50 €
Monaco	4,30 €	7,90 €
Picon	4,30 €	7,90 €

BIÈRES BOUTEILLES

Piautre Bio Ambrée - 33 cl 	6,90 €
Chimay Bleue (brune) - 33 cl	6,50 €
Desperados - 33 cl	6,30 €
1664 sans alcool - 25 cl	4,50 €
Lindeman Fruits Rouges - 25 cl	5,90 €

APÉRITIFS

Ricard - 3 cl	4,00 €
Suze - 4 cl	4,50 €
Martini, rouge ou blanc - 6 cl	4,50 €
Porto rouge ou blanc - 6 cl	4,50 €

KIRS & BULLES - 12 cl

Kir Vin Blanc	4,20 €
Kir Crémant de Loire	6,20 €
Cassis, pêche, mûre ou framboise	
Crémant de Loire « Langlois Château »	5,90 €
Coupe de Champagne	12,00 €
Roederer « Collection 243 »	
Soupe Angevine	7,50 €

BOISSONS FRAÎCHES

Breizh Cola - 33 cl	4,00 €
Breizh Cola Zéro - 33 cl	4,00 €
Orangina - 25 cl	4,00 €
Schweppes Tonic - 25 cl	4,00 €
Schweppes Agrumes - 25 cl	4,00 €
Limonade - 20 cl	2,90 €
Sirop à l'eau - 20 cl	2,20 €
Diabolo - 20 cl	3,30 €
Fraise, citron, grenadine, menthe ou violette	

Smoothie Artisanal Meneau Bio 	4,80 €
Fraise-Banane ou Mangue-Passion	

Les Filles de l'Ouest, des boissons bio et rafraîchissantes

Menthe Fougueuse - 33 cl	5,90 €
Pomme Tonique - 33 cl	5,90 €
Rhubarbe Pimpante - 33 cl	5,90 €

JUS DE FRUITS - 20 cl

Rauch	4,00 €
Abricot, ananas, orange, tomate, pomme	

EAUX MINÉRALES

Plancoët Gazeuse - 1 l	6,00 €
Plancoët Plate - 1 l	6,00 €
Perrier - 33 cl	3,80 €



BOISSONS CHAUDES

Café expresso / allongé	2,00 €
Double expresso	3,90 €
Grand crème	4,90 €
Café déca	2,20 €
Thé ou infusion Dammann Frères	3,90 €
Chocolat chaud	4,50 €
Capuccino	5,00 €
Café noisette	2,20 €

DIGESTIFS

Calvados 12 ans - 4 cl	7,00 €
Cognac Rémy Martin - 4 cl	7,00 €
Eau de Vie Poire William - 4 cl	6,60 €
Eau de Vie Mirabelle - 4 cl	6,60 €
Eau de Vie Vieille Prune - 4 cl	8,50 €
Menthe Pastille Giffard - 6 cl	5,50 €
Get 27 6 - cl	5,50 €
Cointreau - 6 cl	5,60 €
Bailey's - 6 cl	6,00 €
Limoncello - 6 cl	5,50 €

WHISKIES - 4 cl

Piautre, bio, single malt tourbé 	8,50 €
Piautre, bio, single malt 	8,50 €
Fontagard, single malt	9,00 €
Oban 14 ans	9,00 €
Jameson	6,50 €
Jack Daniel's Bourbon	7,50 €

RHUMS - 4 cl

Diplomatico - Venezuela	6,80 €
La Hechicera - Colombie	9,80 €
Santa Theresa Premium - Venezuela	11,00 €





CARTE ET MENUS

À PARTAGER

Planche de charcuterie	16,00 €
Planche apéro, charcuterie et fromages	18,00 €
Friture de petits poissons « Joels », citron, aioli	12,00 €

ENTRÉES

Cassolette de 6 escargots, beurre maître d'hôtel	9,90 €
Tartare de saumon fumé aux douces épices, roquette	11,00 €
Œuf mimosa bio aux herbes aromatiques	6,90 €
Pâtés « Jojo », duo de cochon et volaille	9,90 €
Terrine d'asperges au Piment d'Espelette, crème mousseline	9,90 €
Burratina, tartare de tomates et pesto	9,00 €
Carpaccio de tête de cochon, échalotes, persil & vinaigrette	8,20 €
Avocat crevette mayonnaise	7,20 €

SALADES

Salade Burrata	16,80 €
Mesclun, tomates confites, poivrons marinés, burrata artisanale, oignons nouveaux, pesto basilic, jambon de montagne (possibilité sans jambon : -2,5 €)	
Salade de Jojo	16,20 €
Mesclun, rillauds d'Anjou, tomates, oignons rouges, oeuf dur, maïs, pommes de terre, noix, emmental	
Salade Marinière	18,00 €
Mesclun, truite fumée du Sud Ouest, moules, crevettes, oignons rouges, tomates cerises, concombre, pickles de gingembre, crème citron et ciboulette	
Salade au chèvre chaud d'Anjou	14,70 €
Mesclun, Crottins de chèvre artisanaux toastés au miel, poitrine fumée, pommes de terre, noix, raisins secs au rhum antillais	
Salade César	16,60 €
Cœur de romaine, suprême de volaille, copeaux de parmesan, croûtons maison, poitrine fumée, oeuf dur, sauce César	

PLATS

Moules de Bouchot françaises, frites, marinières	15,00 €
Moules de Bouchot françaises, frites, à la crème ou au curry	16,50 €
Pavé de sandre, légumes du moment, riz et beurre nantais	22,50 €
Filet mignon, pommes de terre rôties, sauce aux 2 moutardes	17,90 €
Anguilles sauvages de France en persillade, frites, aioli	27,00 €
Petit Camembert rôti, mesclun, pommes de terre, jambon fumé de montagne, pesto	15,70 €
Bavette d'Aloyau, frites, sauce poivre vert	19,20 €
Andouillette de la Cochonnaille d'Olivier, frites, sauce dijonnaise	18,20 €
Confit de canard, pommes de terre rôties, sauce aigre douce au vin d'Anjou	17,90 €
Tartare de bœuf préparé, frites et salade	18,50 €

Origines des viandes - Bavette et tartare : Irlande - Charcuterie, porc et volaille : France
Jambon de montagne : Espagne

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de 3 fromages	7,90 €
Coupe de fraises, coulis de fruits rouges et chantilly maison	7,20 €
Panna Cotta maison, coulis de fruits rouges	7,90 €
Moelleux cœur coulant chocolat maison, boule de glace vanille	9,10 €
Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille	7,80 €
Mousse au chocolat maison	7,50 €
Parfait glacé maison orange & Cointreau	7,60 €
Profiteroles traditionnelles à la française	9,20 €
Crêmet d'Anjou maison, coulis de fruits de saison	6,80 €
Miroir de Loire au Cointreau, boule de glace yaourt	7,50 €
Tiramisu maison aux fruits de saison	7,50 €

COUPES GLACÉES : 8,00 €

Café ou Chocolat Liégeois

Glace chocolat ou café, sauce chocolat ou sauce café maison, chantilly maison

Poire Belle Hélène

Glace vanille, poire au sirop, sauce chocolat maison, amandes, chantilly maison

Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison

Fraise Melba

Glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, amandes, chantilly maison

Pomme Tatin

Glace vanille, pommes caramélisées, chantilly maison et caramel maison

Pêche Melba

Glace vanille, pêche au sirop, coulis de pêche, chantilly maison

Coupe Guinguette

Fruits rouges frais, Glace cassis et citron, coulis de fruits rouges, chantilly maison

Coupe Irlandaise

Deux boules de glace café arabica, Bailey's

L'Angevine

Deux boules sorbet orange et Cointreau

After Eight

Deux boules de glace menthe-chocolat et Get 27

Coupe Colonel

Deux boules sorbet citron et Vodka

BOULES DE GLACE

Coupe 1 boule : 3,00 €

Coupe 2 boules : 4,90 €

Coupe 3 boules : 6,90 €

Chantilly maison, sauce chocolat maison, sauce café maison, caramel maison ou coulis de fruits de saison

2,00 €

PARFUMS DE GLACES : Vanille de Bourbon, fraise, chocolat noir, café arabica, menthe éclats de chocolat, caramel, yaourt, pistache

SORBETS : framboise, citron de Sicile, orange, cassis, fruits de la passion de l'Équateur, mangue des Indes

MENU GUINGUETTE

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT : 32,90 €

Œuf Mimosa aux herbes aromatiques

ou

Pâtés de « Jojo »
duo de cochon et volaille

ou

Terrine d'asperges au Piment d'Espelette,
crème mousseline

Bavette d'Aloyau, frites, sauce poivre vert

ou

Pavé de sandre, légumes du moment,
riz et beurre nantais
(supplément : 1,5 €)

ou

Andouillette de la Cochonnaille d'Olivier,
frites, sauce dijonnaise

Assiette de 3 fromages

ou

Panna Cotta maison, coulis de fruits rouges

ou

Coupe de glace 2 boules au choix
avec : chantilly maison, sauce chocolat maison,
sauce café maison, caramel maison
ou coulis de fruits rouges

ou

Miroir de Loire, boule de glace yaourt

ou

Mousse au chocolat maison

ou

Crêmet d'Anjou maison,
coulis aux de fruits de saison

MENU PETIT JOJO

JUSQU'À 10 ANS : 13,90 €

Un Sirop à l'eau au choix
Fraise, grenadine, citron, menthe ou violette

Suprême de volaille, frites

ou

Hot-dog, frites
(pain moelleux, saucisse,
moutarde américaine douce & ketchup)

ou

4 œufs mimosa, frites

Glace Haribo

ou

2 boules de glace au choix

ou

Mousse au chocolat maison

