



LA RÔTISSERIE
RESTAURANT
Gourmand

*à Partager
pour l'Apéro*

**Véritables
Rillettes du Mans**
10,50€

**Rillettes de Cochon
au chorizo**
10,50€

**Rillettes de Cochon
au foie gras**
15,90€

**Rillettes de
poulet rôti en cocotte**
10,50€

**Rillettes de
poulet rôti au thym
et au citron**
10,50€

**Terrine de lapin
à l'ancienne**
10,50€

**Terrine de lapin
aux éclats
de pistaches**
10,50€

Terrine de campagne
10,50€

(Pot de 180g)

Nos recettes sont
élaborées par
notre Chef.

*Samuel
Leymonnerie*



NOS ENTRÉES



Les Œufs Mimosa du cuisinier.

8,70€

Crustacés & St Jacques rôties,
velouté d'un légume oublié & fleurs des champs.

15,10€

Œuf Parfait,
crème de refrain fermier, chips de Pancetta & pignons de pin torréfiés.
« Le refrain est une spécialité fromagère Sarthoise »

10,80€



Tatin d'oignons rouges caramélisés
& écume de Foin.

9,80€

Escargots du coin
en persillade d'ail charbon & mousseline de crosnes.
« Production d'escargots à la ferme de St Mars-sous-Ballon, 72290 »

12,70€

Nem ran de cochon fermier
aux épinards frais & assaisonnement du Japon.
« Le NEM est Vietnamien et non Chinois, il est apparu vers 1740 »
Nem Ran veut dire pâte frit.

9,90€



*Tous les mercredis
c'est poulet frites*



NOS PLATS

Filet de volaille Sarthoise, 18,70€
purée de pommes de terre à l'ail noir, chicon braisé & sauce brasseur.

Pavé du chasseur grillé, 21,50€
gratin de patates comme chez mamie, sauce aux airelles
à la réduction de Vermouth Français.
« Un retour moderne d'un plat d'antan... »

Ballotine de lapin en basse température, 22,70€
purée de carottes au cumin, girolles & sauce moutarde.
« Une pensée à ma grand-mère »

Filet de dorade à la plancha, 24,70€
mousseline de pois marâcher, cylindres de pommes de terre jazzy au safran
& parfum méditerranéen.



Risotto de Crozets, 17,90€
Beaufort, légumes du passé, crème d'épinards frais, éclats de noisettes
& herbes fraîches Sarthoises.

Le Poisson du jour. 18,90€
« Tous les jours une nouvelle recette »

NOS SPÉCIALITÉS

A LA
ROTISSOIRE

AU
GRILL

Quart de poulet fermier 100 jours. 16,90€
« Label Rouge »

Cochon de lait env. 300g. 21,80€

Jambonneau désossé env. 500g. 22,50€

Jarrotin env. 350g. 19,30€

Travers de porc sauce barbecue Maison env. 350g. 21,40€

L'Assiette du Rôtisseur. 24,80€
Poulet fermier « Label Rouge » travers de porc et pièce de bœuf.

Le Cochon dans tous ses états. 24,80€
Travers de porc, jambonneau desossé, cochon de lait.

Grande brochette mix-grill env. 250g. 23,90€
Assortiment de 3 viandes.

Véritable Andouillette AAAAA. 18,80€
Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique.

Pavé de bœuf env. 200g. 20,70€
« Origine Sarthe »

Filet de bœuf env. 250g. 29,90€
Rouge des Prés « Origine Pays de La Loire »

La belle entrecôte env. 500g. 34,50€
Rouge des Prés « Origine Pays de la Loire »

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de +/- 5% - Prix nets, service compris

Les accompagnements : Pommes de terre grenailles rôties où pommes de terre risolées ou légumes de saison où purée maison ou tagliatelles.
Les sauces Maison : Béarnaise, Roquefort, Poivre, Échalote, Moutarde, Barbecue. *Chez nous, les sauces et les accompagnements sont sans supplément.*

LES BURGERS

Le Pouic Burger. 19,90€
Bœuf haché Français, tomates au four, oignons, cheddar, cornichons, salade, sauce burger & pommes de terre rissolées.

Le Burger Cochon. 19,90€
Effiloché de cochon (Pulled Pork), caleslaw, oignons rouges, feuilles de saison, mayonnaise cajun & potatoes Maison.

Le Chicken Burger. 18,90€
Émincé de volaille, tomates au four, oignons, cheddar, cornichons, salade, sauce tartare & pommes de terre rissolées.

Le Fish Burger. 19,90€
Poisson du marché, pavé de betterave acidulée, oignons, salade, sauce tartare & pommes de terre rissolées.

Le Duck Burger. 19,90€
Aiguillettes de canard Français grillées, confit d'échalote, bacon de volaille fumé, fromage Sarthois « Le petit Trô » , salade & pommes de terre rissolées à la persillade.

NOS GRANDES SALADES

Salade Pouic-Pouic. 17,90€
Aiguillettes de volaille panées, haricots verts, pickles de carotte, œuf dur, pommes de terre rissolées, feuilles de saison & vinaigrette du cuisinier.

Salade Peggy « La Cochonne ». 18,60€
Émincé de cochon de lait, poitrine grillée, dés de jambonneau rôti, pommes de terre rissolées à la persillade, feuilles de saison & vinaigrette au paprika fumé.

Salade Fromton. 19,50€
Sélection de 3 fromages de régions, cerneaux de noix, fruits du moment, feuilles de saison & vinaigrette au miel.
- Selles-sur-Cher (fromage de chèvre Pays de La Loire) AOP.
- Le Refrain (fromage Sarthois au lait de vache).
- Camembert (fromage au lait de vache) AOP.

FROMAGES

L'assiette de 3 fromages fermiers & condiments. 9,70€

Formule
Pouic-Pouic

NOS ENTREES


 **Les œufs mimosa du Cuisinier.**

 **Tatin d'oignons rouges caramélisés**
& écume de Foin.

Nem ran de cochon fermier
aux épinards frais & assaisonnement du Japon.

NOS PLATS

Filet de volaille Sarthoise,
purée de pommes de terre à l'ail noir, chicon braisé & sauce brasseur.

 **Risotto de Crozets**
Beaufort, légumes du passé, crème d'épinards frais, éclats de noisettes & herbes fraîches Sarthoises.

Cochon de lait +2,90€
Pommes de terre grenailles & jus de cuisson. DANS LA FORMULE

Le Poisson du jour.
« Tous les jours une nouvelle recette... »

Pavé de Bœuf Env.200g. +2,70€
(Origine SARTHE) DANS LA FORMULE
Pommes de terre rissolées, feuilles de saison & sauces aux choix.

NOS DESSERTS MAISON

Ma Madeleine de Proust aux Agrumes.

Mon tout Café. +3,00€
« Un dessert tout en saveur cent pour cent Arabica » DANS LA FORMULE

Ananas Rôti,
Crumble de biscuit du Poitou & mousseline du cannelier.
« Un dessert Original cuit & caramélisé en Rôtissoire ».

Brioche Façon Pain Perdu, +2,00€
Caramel beurre salé & glace Vanille. DANS LA FORMULE

Île Flottante
& crème Anglaise Maison.
« C'est plutôt un continent !!! »

Ma Gourmandise de Pain d'épices.
Pain d'épices poêlé, mousse légère de miel de Sarasin & glaçage au chocolat.

Café ou Thé Gourmand. +2,00€
DANS LA FORMULE

ENTRÉE/PLAT
OU
PLAT/DESSERT
HORS BOISSON
MIDI & SOIR
22,90€

Une Carte
de Grands Vins
est à votre disposition.

la
cave

R

DOMAINE DE
LA RÔTISSERIE

	Verre 15cl.	Bt 75cl.
IGP Gamay. « LE MAL AIMÉ » (Rouge)	5,50€	27,70€
IGP Pinot Noir. « LE TURBULENT » (Rouge)	5,50€	27,70€
HPC Cabernet Franc. « VIEILLES VIGNES » (Rouge)	6,10€	29,90€
Sauvignon. « CUVÉE LA DOUCE » (Blanc moelleux)	6,50€	30,80€

LA VALLÉE DE LA LOIRE

AOC St Nicolas de Bourgueil. Cuvée La Rôtisserie. « Les Petits Grains »	6,50€	30,80€
AOC Chinon Vieilles Vignes. « Cave Angelliaume »	6,90€	34,90€
AOP Saumur Champigny Vieilles Vignes. Domaine Fouet « La rouge et Noire »	7,20€	36,50€
AOC Jasnières Origine. « Olivier Champion » BLANC	6,70€	31,50€
AOP Rosé de Loire O'thentic. « Château du Fresne »	5,70€	28,40€

CÔTES DE DURAS (situé à 35 Kms de St-Emilion)

AOC Domaine Les Bertins. « Terre blanche »	6,10€	29,80€
--	-------	--------

LES BORDEAUX

AOC Pessac-Léognan. « Chevalier de Pompignan »	7,20€	36,50€
AOC Haut Médoc Cru Bourgeois. « Château Croix Du Trale »	6,80€	32,70€
AOP Lalande de Pomerol Cuvée de Malte. « Château Pierrefite »	7,90€	39,80€
AOP St Émilion Grand Cru. « Baron Boutisse »	8,20€	42,50€

LES BOURGOGNES

AOC Pinot Noir. « André Ducal » (Rouge)	7,20€	36,50€
AOP Hautes-Côtes-de-Nuits. « Moillard-Grivot »	8,90€	45,00€
AOP Hautes-Côtes-de-Beaune. « Domaine St Saturnin de Vergy »	9,70€	48,00€
AOP Saint Véran. BLANC « Domaine Les Ombrelles »	7,90€	39,80€
AOP Mâcon-Villages. BLANC « Les Émailières »	6,50€	30,80€

LE BEAUJOLAIS

AOC Morgon « Côte du Py » Mommessin	7,20€	36,50€
AOP Juliéna « Domaine de Maupas »	6,90€	34,90€
AOP Moulin à Vent. « Domaine Barbet »	6,90€	34,90€
AOP Beaujolais-Villages BLANC 100% Chardonnay « Château de Pierreux »	6,80€	32,70€

LA VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône Village. Plan de Dieu « Domaine Martin »	5,90€	27,90€
AOC Gigondas. « Domaine des Fontnobles »	7,50€	38,90€
AOP Lirac. « Domaine Maby » La Fermade	7,50€	38,90€

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP La Clape « AN 1650 » Gérard Bertrand	6,90€	34,90€
AOP Corbières Boutenac. « Domaine de Villemajou » Gérard Bertrand	7,50€	35,80€
IGP Pays d'Oc. « Gris-Blanc ». Gérard Bertrand (Rosé)	5,90€	28,90€

LE SUD-OUEST (Occitanie)

AOC Saint Mont. Rouge. Cuvée La Rôtisserie « Domaine Plaïmont »	5,50€	27,70€
AOC Saint Mont. Blanc. Cuvée La Rôtisserie « Domaine Plaïmont »	5,50€	27,70€
AOC Madiran. « Maestria Domaine Plaïmont »	6,90€	32,90€

LA PROVENCE EN ROSÉ

IGP Saint-Tropez Magic.	5,90€	28,90€
AOP Côtes de Provence. « Château L'escarelle »	5,90€	28,90€

CIDRE FERMIER « Brut ou Doux »	3,90€	15,90€
--------------------------------	-------	--------



Les
VINS
du
MONDE

ARGENTINE : Los Cardos « Dona Paula »	6,10€	29,80€
CHILI : Escudo Rojo « Gran Reserva »	7,50€	38,90€
ESPAGNE : Pradorey Origen « Ribera del Duero »	6,50€	34,80€
ITALIE : Piccini « Memöro »	6,50€	30,80€

les
boissons

LES APÉRITIFS

Kir Vin Blanc (10cl)	4,90€
Kir Pétillant (14cl)	5,80€
Kir Royal (14cl)	10,90€
La Coupe « Petites Bulles » (14cl)	5,60€
Ricard, Pastis (4cl)	4,50€
Martini Rouge, Blanc (6cl)	5,50€
Porto Rouge, Blanc (6cl)	5,50€
Suze (6cl)	5,50€

LES BIERES SARTHOISES Bios par Mickaël

La Velue RED « Bière Rousse » (33cl)	6,80€
La Velue WHEAT « Bière BLANCHE » (33cl)	6,80€
La Velue DARK « Bière Brune » (33cl)	6,80€

LES BIERES CLASSIQUES

Heineken. (25cl)	4,10€
Heineken. (33cl)	5,20€
Heineken. (50cl)	8,10€
Affligem. Bière d'abbaye (25cl)	4,40€
Affligem. Bière d'abbaye (33cl)	5,50€
Affligem. Bière d'abbaye (50cl)	8,20€
La Bière du Moment. (25cl)	4,40€
La Bière du Moment. (33cl)	5,50€
La Bière du Moment. (50cl)	8,20€
Desperados. (33cl)	7,00€

LES COCKTAILS MAISON

Cocktail sans alcool. (20cl)	8,00€
Cocktail du moment. (20cl)	9,80€
Sangria blanche. (15cl)	5,90€
Sangria blanche. (1 litre)	29,90€
Américano. (15cl)	9,00€
Ti Punch. (4cl)	5,90€
Mojito. (20cl)	10,50€
Virgin Mojito. (20cl) sans alcool	8,00€
Spritz. (20cl)	10,00€

Une carte de Cognac et de Rhum
est à votre disposition.

LES CHAMPAGNES

	Coupe 14cl.	Bt 75cl.
Maison Chaumont. Blanc de Blanc « Cuvée La Rôtisserie »	9,90€	59,00€
Moët & Chandon. Brut impérial	10,50€	79,00€
Moët & Chandon. Rosé	10,90€	85,00€
Veuve Clicquot.	10,50€	79,00€

LES WHISKIES

Gwalarn "Whisky Français" (6cl)	10,90€
Le Mans SINGLE MALTE (6cl)	18,00€
« Cuvée Ambassadeurs Série limitée » Distillerie du Sonneur	
J&B rare. (6cl)	9,00€
Jack Daniel's. (6cl)	9,80€
Knockando. 12 ans (6cl)	10,70€
Aberlour. 10 ans (6cl)	10,70€
Cardhu. Amber Rock (6cl)	10,70€
Akashi. « Whisky Japonais » (6cl)	11,40€
Oban. 14 ans (6cl)	11,70€
Lagavulin. 16 ans (6cl)	13,60€

LES SODAS

Coca-Cola, Zéro. (33cl)	4,20€
Perrier. (33cl)	4,20€
Ice tea, Schweppes tonic. (25cl)	4,20€
Orangina. (25cl)	4,20€
Jus de Fruits. (25cl)	4,20€
Diabolo. (sirop) (25cl)	4,20€

LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou San Pellegrino. (50cl)	4,50€
Vittel ou San Pellegrino. (1 Litre)	5,50€
Perrier Fines Bulles. (50cl)	4,50€
Perrier Fines Bulles. (1 Litre)	5,50€

LES DIGESTIFS

Get 27, Menthe Pastille. (4cl)	8,50€
Bailey's, Poire Williams. (4cl)	8,50€
Armagnac, Calvados. (4cl)	8,50€

LA CAFÉTERIE

Café « La Réserve de Tierra 100% Arabica »	2,00€
Déca.	2,00€
Noisette, Café allongé.	2,50€
Double Café, Café Crème.	4,00€
Café Viennois.	4,90€
Sélection de Thés.	3,90€
Infusion.	3,90€
Irish Coffee.	11,80€