



LA ROTISSERIE  
RESTAURANT  
*Gourmand*

*André...*

à Partager  
pour l'Apéro

Véritables  
Rillettes du Mans  
10,30€

Rillettes de Cochon  
au chorizo  
10,30€

Rillettes de Cochon  
au foie gras  
15,80€

Rillettes de  
poulet rôti en cocotte  
10,30€

Rillettes de  
poulet rôti au thym  
et au citron  
10,30€

Terrine de lapin  
à l'ancienne  
9,95€

Terrine de lapin  
aux éclats  
de pistaches  
10,30€

Terrine de campagne  
10,30€

(Pot de 180g)

Nos recettes sont  
élaborées par  
notre Chef.

Samuel  
Leymonnerie



**NOS ENTRÉES**

**Les Œufs Mimosa du Cuisinier.**  
« Sans eux, ce n'est pas possible ... !!! »

**Ile Flottante au Parmesan**  
Et velouté aux herbes fraîches Sarthoises.  
« Une idée Originale créée par Miss Claudie Joubert »

**Raviole de langoustine,**  
fumet de crustacés Et feuille de riz croustillante.

**Tartelette végétale, douceur de miel de forêt**  
Et vinaigrette acidulée aux jeunes pousses aromatiques.  
« Une entrée aux multiples saveurs concoctée par Antonin Goupil »

**Cromesquis d'agneau confit,**  
caponata de légumes Méditerranéens Et réduction de Marsala Italien.

**Filets de Maquereau Chalumé**  
Mousseline de Romanesco Et vinaigrette aux herbes.

8,50€

9,80€

15,10€

10,50€

11,40€

10,80€



**NOS PLATS**

**Haut de Cuisse de Dinde Sarthoise Rôtie,** 18,70€  
Purée de pommes de terre au Gingembre Et Raifort, jus légèrement Corsé.

**Magret de Canard laqué** 21,50€  
Et variation de légumes rôtis.  
« Un Plat de Caractère composé par notre second Valentin Guedet »

**La Suprême Choucroute de La Mer.** 26,50€  
« Une des spécialités de notre Chef Samuel Leymonnerie ».

**Belles crevettes sauvages,** 24,50€  
Dahl de lentilles Corail Et masalas à l'indienne.  
« Un Voyage élaboré par Logan Meilchen »

**Cannellonis d'aubergine au chèvre frais,** 17,90€  
Crème Provençale Maison Et Parmesan grâtiné.

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

Tous les mercredis  
c'est poulet frites

**NOS SPÉCIALITÉS**

à la Rôtissoire

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

**Cochon de lait env. 280g.** 20,50€

**Jambonneau désossé env. 500g.** 21,70€

**Jarroton env. 350g.** 19,10€

**Travers de porc sauce barbecue Maison.** 20,40€

**L'Assiette du Rôtisseur.** 24,50€  
Poulet fermier « Label Rouge » travers de porc et pièce de bœuf.

**Le Cochon dans tous ses états.** 24,50€  
Travers de porc, jambonneau desossé, cochon de lait.

au Grill

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

**Véritable Andouillette AAAAA.** 18,70€  
Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique.

**Pavé de bœuf env. 200g.** 19,90€  
« Origine Sarthe »

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

**La belle entrecôte env. 450g.** 28,90€  
Rouge des Prés « Origine Pays de la Loire »

**Les accompagnements :** Pommes de terre grenailles rôties ou pommes de terre rissolées ou légumes de saison ou purée maison ou tagliatelles.

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

**Les sauces Maison :** Béarnaise, Roquefort, Poivre, Échalote, Moutarde, Barbecue.  
Chez nous, les sauces et les accompagnements sont sans supplément.

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

## LES TENDANCES

**Poke bowl.** 19,80€  
« suivant l'inspiration du chef »

**Bagel de truite en Gravelax,** 18,70€  
mayonnaise rouille, avocat & tomates, feuilles de saison.

## NOS BURGERS

**Le Pouic Burger.** 19,80€  
Bœuf haché français, tomates, oignons, cheddar, cornichons sauce burger & pommes de terre rissolées.

**Le Chicken Burger.** 18,70€  
Émincé de volaille française, tomates, oignons, cheddar, cornichons, sauce tartare & pommes de terre rissolées.


**Le Fish Burger.** 19,80€  
Poisson du marché, tomates confites, oignons, sauce tartare & pommes de terre rissolées.

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

## NOS GRANDES SALADES

**Salade Pouic-Pouic.** 17,90€  
Feuilles de saison, œufs durs, aiguillettes de volaille panées, haricots verts, tomates, pommes de terre rissolées & vinaigrette du cuisinier.

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

 **Salade Fromton.** 19,50€  
Feuilles de saison, sélection de 3 fromages de régions, cerneaux de noix, fruits de saison & vinaigrette au miel.  
- Selles-sur-Cher (fromage de Chèvre Pays de La Loire) AOP.  
- Le Comté (fromage au lait de Vache) AOP. - Camembert (fromage au lait de vache) AOP.  
« Pour le Miel, nous travaillons en étroite collaboration avec Arnaud Guéret Apiculteur à LOUPLANDE »

## L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES

**Les 3 fromages du moment. AOP** 9,70€

Formule  
**Pouic-Pouic**

## NOS ENTREES

 **Les œufs mimosa du Cuisinier.**  
« Sans eux, ce n'est pas possible ... !!!! »

 **Tartelette Végétale,**  
Douceur de Miel de forêt & vinaigrette acidulée aux jeunes pousses aromatiques.  
« Une entrée aux multiples saveurs concoctée par Antonin Goupil »

 **Ile Flottante au Parmesan**  
& velouté aux herbes fraîches Sarthoises.  
« Une idée Originale Créée Par Miss Claudie Joubert »

**Filets de Maquereau Chalumé,**  
Mousseline de Romanesco & Vinaigrette aux herbes.

## NOS PLATS

**Haut de Cuisse de Dinde Sarthoise Rôtie,**  
Purée de pommes de terre au Gingembre & Raifort, jus légèrement corsé.

 **Cannellonis d'aubergine au chèvre frais,**  
Crème Provençale Maison & Parmesan gratiné.

**Cochon de lait Env. 280g.** +2,90€ DANS LA FORMULE  
Pommes de terre grenailles & jus de cuisson.

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

**Pavé de Bœuf Env. 200g.** (Origine SARTHE) +2,50€ DANS LA FORMULE  
Pommes de terre rissolées, feuilles de saison & sauces aux choix.

## NOS DESSERTS MAISON

**Entremet popcorn,**  
vanille & caramel beurre salé.  
« En un mot : ORIGINAL »

**Délice en robe noire,**  
Framboises & poivrons gouttes.  
« Un dessert aux divers saveurs créé par notre chef pâtissier Nicolas Virfeu ».

**Brioche Façon Pain Perdu,** +2,00€ DANS LA FORMULE  
Caramel Beurre Salé & Glace Vanille.

**Île Flottante.**  
« C'est plutôt un continent !!! »

**Mon Amour de Chocolat.** +3,00€ DANS LA FORMULE  
« Un dessert tout chocolat de Grande Qualité »

**Douceur des îles.**  
« Sablé & insert à l'ananas, mousseline de Coco & Gingembre ».

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

**ENTRÉE/PLAT**  
OU  
**PLAT/DESSERT**  
HORS BOISSON  
**22,90€**



|   |       |        |
|---|-------|--------|
| 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 Pompignac »                | 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 Emilion 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 »             | 6,90€ | 34,90€ |
| AOP Mâcon-Villages. BLANC « Les Émallières »                 | 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 » | 6,50€ | 30,80€ |

### LA VALLÉE DU RHÔNE

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| AOC Côtes du Rhône Village. Plan de Dieu « Domaine Martin » | 5,90€ | 27,90€ |
| AOC Gigondas. « Domaine Saint-Damien »                      | 6,90€ | 32,90€ |
| 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.                        | 5,70€ | 28,40€ |
| IGP LE MAGNUM 1,5L. « Saint Tropez Magic »     | 5,90€ | 47,50€ |
| AOP Côtes de Provence. « Château L'escarelle » | 5,90€ | 28,90€ |

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

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



### 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)         | 5,30€  |
| Porto Rouge, Blanc (6cl)           | 5,30€  |
| Suze (6cl)                         | 5,30€  |

### 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)                | 3,90€ |
| Heineken. (33cl)                | 4,70€ |
| Heineken. (50cl)                | 7,90€ |
| Affligem. Bière d'abbaye (25cl) | 4,30€ |
| Affligem. Bière d'abbaye (33cl) | 5,50€ |
| Affligem. Bière d'abbaye (50cl) | 8,20€ |
| La Bière du Moment. (25cl)      | 4,30€ |
| 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)         | 9,50€  |
| 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)                    | 9,00€  |

### LES WHISKIES

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| J&B rare. (6cl)                   | 8,00€  |
| Jack Daniel's. (6cl)              | 8,70€  |
| Talisker Port Ruighe. (6cl)       | 10,70€ |
| Knockando. 12 ans (6cl)           | 10,70€ |
| Cardhu. Amber Rock (6cl)          | 10,70€ |
| Oban. 14 ans (6cl)                | 11,40€ |
| Lagavulin. 16 ans (6cl)           | 11,40€ |
| Aberlour. 10 ans (6cl)            | 10,70€ |
| Akashi. « Whisky Japonais » (6cl) | 11,40€ |

### 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 MINERALES

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 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)  | 7,10€ |
| Bailey's, Poire Williams. (4cl) | 7,10€ |
| Armagnac, Calvados. (4cl)       | 8,00€ |

### 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€ |

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

### LES CHAMPAGNES

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

DESSERTS MAISON & COUPES GLACÉES



LA ROTISSERIE  
RESTAURANT  
*Gourmand*



# nos coupes glacées

+2,50€  
DANS LA  
FORMULE

## La Pouicquette

Douceur de framboise, fraise intense, citron vert & crème chantilly Maison

8,90€

## La Coupe Pouic-Pouic

Café, vanille intense, chocolat et ses morceaux & crème chantilly Maison

8,90€

## Le Liégeois

Chocolat et ses morceaux ou café ou caramel, & crème chantilly Maison

8,90€

## La Dame Blanche

Vanille, coulis de chocolat, chantilly & amandes éfilées

8,90€

## La Chocolat Pistache

Pistache, chocolat & ses morceaux & crème chantilly Maison

8,90€

## La Coco Mango

Mangue exotique, noix de coco & crème chantilly Maison

8,90€

## Le Colonel

Sorbet citron vert, vodka & rondelle de citron vert.

11,70€

## Le Général

Sorbet mandarine, liqueur Mandarine Impériale & rondelle d'orange.

11,70€

Composez  
votre  
coupe

A partir de  
notre sélection  
de parfums

### LES GLACES

Vanille, chocolat,  
café, fraise,  
noix de coco,  
pistache,  
caramel.

2 BOULES : 5,90€

### LES SORBETS

Mangue,  
framboise,  
citron vert,  
cerise,  
mandarine française.

3 BOULES : 7,90€

nos  
*desserts*  
*maison*



### Entremet popcorn,

vanille & Caramel Beurre Salé.

« En un mot : ORIGINAL »

9,70€

### Délice en robe noire,

Framboises & poivrons gouttes.

« Un dessert aux diverses saveurs créé par  
notre chef pâtissier Nicolas Virfeu ».

9,40€

### Brioche Façon Pain Perdu,

Caramel Beurre Salé & Glace Vanille.

10,90€

+2,00€  
DANS LA  
FORMULE

### Île Flottante.

« C'est plutôt un continent !!! »

9,10€

### Mon Amour de Chocolat.

« Un dessert tout chocolat de Grande Qualité »

11,70€

+3,00€  
DANS LA  
FORMULE

### Douceur des îles.

« Sablé & insert à l'ananas, mousseline de Coco & Gingembre ».

9,70€

### Café ou Thé Gourmand.

10,40€

+2,00€  
DANS LA  
FORMULE

Notre chantilly est faite Maison !

# LA ROTISSERIE

RESTAURANT  
*Gourmand*



[www.la-rotisserie.fr](http://www.la-rotisserie.fr)

Davigel SAS 632 750 139 RCS Dieppe. ®Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A. - Photos non contractuelles - Prix nets en Euros - Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Sur cette carte, composition de crèmes glacées, sorbets ou glacées - Dans la limite des stocks disponibles.

Camelco studio®