

# LA ROTISSERIE

RESTAURANT  
*Gourmand*



La qualité de nos produits est notre priorité



à Partager  
pour l'Apéro

10,80€

Véritables  
Rillettes du Mans

Rillettes de Cochon  
au chorizo

Rillettes de  
poulet rôti en cocotte

Rillettes de  
poulet rôti au thym  
et au citron

Terrine de lapin  
à l'ancienne

Terrine de lapin  
aux éclats  
de pistaches

Terrine de campagne

16,50€

Rillettes de Cochon  
au foie gras

(Pot de 180g)

Nos recettes sont  
élaborées par  
notre Chef.

Samuel  
Leymonnerie



## LES ENTRÉES



**Les œufs Mimosa by La Rôtisserie.**

« Trop bon... »

8,10€

**Langoustines en habit croustillant,**

pistou de cajou & fine julienne végétale.

13,50€

**Feuilleté de petit gibier aux éclats de pistaches,**

assaisonnement & salade d'herbes.

9,70€

**Saumon fumé Maison en mille-feuilles,**

crème de mascarpone acidulée & ciboulette.

14,20€

**Sashimi de poisson,**

segments de fruits frais chalumés, écume d'herbes & condiments marins.

12,70€



**Déclinaison de carottes rôties multicolores,**

espuma de féta & estragon, éclats d'oranges brûlées  
& pois chiches torréfiés au Ras-El-Hanout.

8,90€



Tous les mercredis  
c'est poulet frites

## LES BURGERS

19,90€

**Le Pouic Burger.**

Bœuf haché, tomates, oignons, cheddar, cornichons,  
sauce burger & pommes de terre rissolées.

**Le Burger Cochon.**

Effiloché de cochon (Pulled Pork), caleslaw, oignons rouges,  
feuilles de saison, mayonnaise cajun & potatoes Maison légèrement pimentées.

**Le Chicken Burger.**

Émincé de volaille, tomates, oignons, cheddar, cornichons,  
sauce tartare & pommes de terre rissolées.

**Le Fish Burger.**

Poisson du marché, betterave fondante, oignons,  
sauce tartare & pommes de terre rissolées.

**Le Duck Burger.**

Aiguillettes de canard français grillées, confit d'échalote, bacon de volaille fumé,  
fromage Sarthois « Le petit Troo » & pommes de terre rissolées à la persillade.

## LES PLATS

**Volaille rôtie en suprême,**

tatin d'oignons rouges, jus réduit aux olives de Nyons & aromates.

16,80€

**Conchiglionis farcis aux crevettes sauvages,**

mousseline de poireaux montée & notes de Bresaola en allumettes  
Conchiglionis : pâtes Italiennes. Bresaola : Bœuf Italien séché et affiné.

19,80€

**Noix de Saint-Jacques rôties,  
crustacés & poisson du moment,**

réduction crémée au curry Madras & herbes aromatiques.

28,50€



**Crumble de courgettes,**

neige de choux-fleurs polychromes, fruits secs, pickles Maison & vinaigrette.

16,40€



**Nouilles sautées au coco-saté,**

légumes croquants façon yaki, tofu frit crispy & soja - gingembre.

18,90€

**Le Poisson du jour.**

« Tous les jours une nouvelle recette »

17,80€

## LES GRANDES SALADES

18,90€

**La Pouic-Pouic.**

Feuilles de saison, œufs durs, aiguillettes de volaille panées, haricots verts,  
tomates, pommes de terre rissolées & vinaigrette du cuisinier.

**La Peggy « La Cochonne ».**

Feuilles de saison, effiloché de cochon de lait, poitrine grillée,  
dés de jambonneau rôti, pommes de terre rissolées à la persillade  
& vinaigrette au paprika fumé.

**La « Pouic César ».**

Salade Romaine, œufs durs, aiguillettes de volaille panées,  
croûtons, Parmesan & véritable vinaigrette César Maison.

## LES TENDANCES

18,90€

**Poke Bowl Hawaïen « L'ORIGINAL »**

Riz, dés de saumon crus, concombres, avocats, radis, carottes, ananas,  
algue Limu, graines de sésame et assaisonnement SRIRACHA.



**Bagel végétal**

Pain bagel verdé, betteraves, concombres, petits légumes en julienne & Tzatziki maison.

## FROMAGES

**L'assiette de 3 fromages fermiers** & condiments.

9,70€

## à la Rôtisserie

17,50€

- Quart de Poulet Fermier 100 jours (Label Rouge).
- Le Demi Jambonneau désossé rôti env. 250g.

22,50€

- Cochon de lait env. 280g.  
Pommes de terre rôties en éventail & condiments.
- Travers de Porc env. 280g.

25,90€

- Jambonneau désossé rôti env. 500g.
- Jarret env. 750g.
- L'ASSIETTE DU RÔTISSEUR  
Poulet fermier « LABEL ROUGE » travers de porc, pièce de bœuf.
- LE COCHON DANS TOUS SES ÉTATS.  
Travers de porc, jambonneau désossé, cochon de lait.

Les accompagnements :  
Pommes de terre rôties  
OU rissolées - légumes de  
saison - purée maison -  
tagliatelles.  
Les sauces Maison :  
Béarnaise, Roquefort,  
Poivre, Échalote, Barbecue.

Chez nous, les sauces et les  
accompagnements sont  
sans supplément.

## au Grill

22,90€

- Grande Brochette Mix-Grill  
env. 250g « Assortiment de 3 Viandes ».
- Véritable Andouillette AAAAA.  
« Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques ».
- Pavé de Bœuf env. 200g. « Nos Plus Belles Races de France ».

28,70€

- Filet de Bœuf env. 250g. « Nos Plus Belles Races de France »

36,50€

- La Belle Entrecôte env. 500g.  
« Nos Plus Belles Races de France »



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

## LES DESSERTS MAISON

### Crêpes Maison,

beurre aux agrumes & caramel à la fleur d'oranger.  
Gigi a dit : « il n'y a pas de crêpe au sucre !!! »

10,20€

Variation de fruits Frais, sorbet cerise & tuile Maison au Carambar.

9,90€

### Signature de citron noir & cœur hibiscus,

framboise glacée & nuage au yuzu. « Un dessert 4 étoiles... »

12,90€

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé & glace vanille.

10,70€

Île flottante & crème anglaise Maison. « C'est plutôt un continent !!! »

9,80€

Tiramisu minute, biscuit amaretto, espuma mascarpone & café intense.

10,50€

Café ou Thé Gourmand.

10,50€

# Formule Pouic-Pouic

## LES ENTREES



Les œufs Mimosa by La Rôtisserie.  
« Trop bon... »

Feuilleté de petit gibier aux pistaches,  
assaisonnement & salade d'herbes.



Déclinaison de carottes rôties multicolores,  
espuma de féta & estragon, éclats d'oranges brûlées  
& pois chiches torréfiés au Ras-El-Hanout.

## LES PLATS

Volaille rôtie en suprême,  
tatin d'oignons rouges, jus réduit aux olives de Nyons & aromates.



Crumble de courgettes,  
neige de choux-fleurs polychromes,  
fruits secs, pickles Maison & vinaigrette.

Demi Jambonneau rôti,  
écrasé de pommes de terre, petite garniture & jus de cuisson.

### Le Poisson du jour.

« Tous les jours une nouvelle recette... »

### Pavé de Bœuf Env.200g.

(Nos plus belles races de France)

+3€  
DANS LA  
FORMULE

Pommes de terre rissolées, feuilles de saison & sauces aux choix.

## LES DESSERTS MAISON

### Variation de fruits frais,

sorbet cerise & tuile Maison au Carambar.

### Île Flottante & crème Anglaise Maison.

« C'est plutôt un continent !!! »

### Une coupe 2 boules avec ou sans chantilly.

Parfums aux choix : voir carte des desserts.

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

Une Carte  
de Grands Vins  
est à votre disposition.



**IGP Pinot Noir.** « LE TURBULENT »  
**Sauvignon.** « CUVÉE LA DOUCE » (Blanc moelleux)

	Verre 15cl.	Bt 75cl.
	5,90€	29,00€
	6,50€	31,00€

### LA VALLÉE DE LA LOIRE



**AOC St Nicolas de Bourgueil.** Cuvée La Rôtisserie. « Les Petits Grains » 6,50€ 31,00€

**AOC Chinon Vieilles Vignes.** « Cave Angelliaume » 7,00€ 35,00€



**AOP Saumur Champigny Vieilles Vignes.** Domaine Fouet « La Rouge et Noire » 7,50€ 37,00€

**AOC Jasnières Origine.** « Olivier Champion » **BLANC** 7,00€ 35,00€

**AOP Rosé de Loire O'thentic.** « Château du Fresne » 5,90€ 29,00€

### CÔTES DE DURAS (situé à 45 Kms de St-Emilion)

**AOC Domaine Les Bertins.** « Terre blanche » 6,50€ 31,00€

### LES BORDEAUX

**AOC Pessac-Léognan.** « Chevalier de Pompignan » 7,50€ 37,00€

**AOC Haut Médoc Cru Bourgeois.** « Château Croix du Trale » 6,80€ 33,00€

**AOP Lalande de Pomerol Cuvée de Malte.** « Château Pierrefite » 8,00€ 39,00€

**AOP St Emilion Grand Cru.** « Baron Boutisse » 8,50€ 43,00€

### LES BOURGOGNES

**AOC Coteaux Bourguignons.** « Domaine Louis Jadot » 7,50€ 37,00€

**AOC Couvent des Jacobins.** « Domaine Louis Jadot » 8,00€ 39,00€

**AOP Hautes-Côtes-de-Beaune.** « Domaine St-Saturnin de Vergy » 9,70€ 48,00€

**AOC Mercurey.** « Domaine Louis Jadot » 9,70€ 48,00€

**AOC Couvent des Jacobins.** « Domaine Louis Jadot » **BLANC** 8,00€ 39,00€

### LE BEAUJOLAIS

**AOC Beaujolais-Villages** Combes aux Jacques « Domaine Louis Jadot » 6,80€ 33,00€

**AOC Brouilly.** « Domaine Louis Jadot » 7,00€ 35,00€

**AOP Moulin à Vent.** « Domaine Barbet » 7,00€ 35,00€

**AOP Beaujolais-Villages** « Château de Pierreux » **BLANC** 100% Chardonnay 6,80€ 33,00€

### LA VALLÉE DU RHÔNE

**AOC Côtes du Rhône.** « E. Guigal » 6,80€ 33,00€

**AOC Crozes-Hermitage.** « E. Guigal » 8,00€ 39,00€

**AOC Côtes du Rhône.** « E. Guigal » **BLANC** 6,80€ 33,00€

### LE LANGUEDOC-ROUSSILLON



**AOP La Clape** « AN 1650 » Gérard Bertrand 7,00€ 35,00€

**AOP Corbières Boutenac.** « Domaine de Villemajou » Gérard Bertrand 8,00€ 39,00€

**IGP Pays d'Oc.** « Gris-Blanc », Gérard Bertrand **ROSÉ** 5,90€ 29,00€

### LA PROVENCE EN ROSÉ

**IGP Saint-Tropez Magic.** 5,90€ 29,00€

**AOP Côtes de Provence.** « Château l'Escabelle » 5,90€ 29,00€



www.la-rotisserie.fr

## 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€



### « PIQUE PRUNE » BIERES SARTHOISES

« AMBRÉE » (33cl)	6,80€
« AMBRÉE » (75cl)	14,90€
« IPA » (33cl)	6,80€
« IPA » (75cl)	14,90€
« TRIPLÉ » (33cl)	6,80€
« TRIPLÉ » (75cl)	14,90€

### LES BIERES PRESSIONS

Affligem. Bière d'abbaye (25cl)	4,80€
Affligem. Bière d'abbaye (33cl)	5,90€
Affligem. Bière d'abbaye (50cl)	8,70€

Les 2 Bières du Moment. (25cl)	5,20€
Les 2 Bières du Moment. (33cl)	6,50€
Les 2 Bières du Moment. (50cl)	9,30€

Desperados. (33cl) 7,20€

### LES COCKTAILS MAISON

Cocktail sans alcool. (20cl)	8,50€
Cocktail du moment. (20cl)	10,20€
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€

### Cognacs & Rhums

Une carte est à votre disposition.

### LES CHAMPAGNES

Maison Chaumont. Blanc de Blanc « Cuvée La Rôtisserie »	10,50€	59,00€
Moët & Chandon. Brut impérial	12,00€	89,00€
Moët & Chandon. Rosé	13,00€	95,00€
Veuve Clicquot.	12,00€	89,00€

### LES WHISKIES

■ <b>Fondaudège</b> (6cl) PUR MALTE "Whisky Français" 10,90€	
■ <b>Maison Lacroix</b> (6cl) SINGLE MALTE "Whisky Français" 10,90€	
■ <b>Le Mans SINGLE MALTE</b> (6cl) "Whisky Sarthois" 18,00€	
<i>Cuvée MAGÉ MALTE TOURBÉ Série limitée » Distillerie du Sonneur</i>	
J&B rare. (6cl)	9,00€
Jack Daniel's. (6cl)	9,80€
Knockando. 12 ans (6cl)	10,90€
Aberlour. 10 ans (6cl)	10,90€
Cardhu. Amber Rock (6cl)	10,90€
Akashi. « Whisky Japonais » (6cl)	12,40€
SirDavis "American Whisky" (6cl).	14,00€
<i>Cuvée haut de gamme de Beyoncé</i>	
Oban. 14 ans (6cl)	11,90€
Lagavulin. 16 ans (6cl)	15,50€

### 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)	6,00€
Perrier Fines Bulles. (50cl)	4,50€
Perrier Fines Bulles. (1 Litre)	6,00€

### LES DIGESTIFS

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

### LA CAFÉTERIE

Café expresso « La Réserve de Tierra 100% Arabica »	2,20€
Déca.	2,10€
Noisette, Café allongé.	2,60€
Double expresso, Café Crème.	4,20€
Café Viennois.	4,90€
Sélection de Thés.	4,10€
Infusion.	4,10€
Irish Coffee.	11,80€

Coupe 14cl.

Bt 75cl.