

# LA HAUTE FÔRET

HÔTEL & RESTAURANT

Entrée, plat, dessert	22.10€
Entrée, plat ou plat, dessert	18.10€
Plat + café ou thé gourmand	20.50€



## ENTRÉES 6.50€

### 6 HUÎTRES

N°4 Bio de Bretagne

### SALADE DE MAGRET

SÉCHÉ (PAR NOS SOINS)

Guacamole de petits pois

### CREVETTES MARINÉES

au poivre vert et citron vert, légumes croquants

### TATIN DE COURGETTES

et chèvre frais

## PLATS 15 €

### PIÈCE DU BOUCHER\* (180G)

Sauce au poivre de malabar, frites maison

### SUPRÊME DE POULET

Aux épices Indonésiennes légumes sautés

### PAVÉ DE VEAU À LA PLANCHA

Sauce ail, romarin et risotto à la tomate confite

### POISSON DU MARCHÉ

Beurre Armoricaïn, mousseline de carottes à la cardamome

## DESSERTS 7 €

### MI-CUIT CHOCOLAT

Coeur coulant framboise

### CRÈME BRULÉE

Vanille bourbon et fève de Tonka

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

supplément 2.50 euros

### CROQUANT AUX FRAISES

Mousse noix de coco et poivre Timut

### FROMAGE

Duo de Curé Nantais et Galet de la Loire

\*viande origine UE

RESTAURANT  
SAVOUREUX

notre équipe est à l'écoute des personnes allergiques ou suivant un régime alimentaire

# CARTE DES VINS

## BLANCS

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
<b>CÔTEAUX DU LAYON</b> AOC 2017 <i>Domaine de l'été</i>	—	—	20
<b>QUINCY</b> AOP 2022 <i>domaines Siret</i>	4.90	20	28
<b>CHARDONNAY</b> IGP 2022 <i>Pennautier</i>	4.20	15	20
<b>MUSCADET BOUTEILLE</b> Sèvre & Maine sur Lie 2021 <i>domaine Bel Air</i> <i>La Haie Fouassière</i>	37.5cl	75cl	
	9	15	

## ROSÉS ET PÉTILLANTS

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
<b>LA P'TITE ANNIE</b> IGP 2021 <i>Domaine des hauts de Sanziers</i>	3.40	12	17.50
<b>COQUELICOTS ROUSSET</b> IGP <b>BIO</b> 2022 <i>Alpes de haute Provence</i>	—	—	19.50
<b>SAUMUR BRUT</b>	4.90	—	22
<b>BERLIGOU METHODE TRADITIONNELLE</b> <i>Domaine Poiron Dabin</i> <i>Château Thébaud</i>	—	—	25

## ROUGES

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
<b>BORDEAUX CHATEAU JARON 2018</b>	—	—	22
<b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL</b> AOP 2021 <i>Vignoble Hauts de La Gardière</i>	4.60	—	25.50
<b>CHINON BIO</b> AOP 2021 <i>Les Terrasses</i>	4.90	19	28.50
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> AOP 2021 <i>Samorens</i>	4.50	—	25
<b>SAUMUR CHAMPIGNY</b> AOC 2022 <i>Les Rochelins</i>	4.80	18	26.50
<b>COTEAUX DE NARBONNE</b> IGP 2021 <i>Convivialité</i>	—	—	19
<b>CÔT MALBEC VAL DE LOIRE</b> IGP 2021 <i>Domaine Poiron Dabin</i> <i>Château Thébaud</i>	—	—	20

### VIN DU MOIS

VOIR  
ARDOISE

## NOS VINS AU PICHET

	25CL	50CL
<b>MUSCADET</b> <i>Appellation Muscadet contrôlée</i>	5.10	8.40
<b>GRENACHE MERLOT ROSÉ</b> <i>Origine Camargue</i>	5.10	8.40
<b>GRENACHE MERLOT ROUGE</b> <i>Origine Camargue</i>	5.10	8.40

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# CARTE DES BOISSONS

## APÉRITIFS

	CL	PRIX
KIR	10	3.50
KIR PETILLANT	10	4.80
RICARD OU PASTIS	2	3.50
MARTINI ROSSO OU BIANCO	5	3.50
PORTO BLANC-ROUGE	5	3.50
WHISKY CLAN CAMPBELL	4	4.60
WHISKY JAMESON	4	4.80
WHISKY THE GLENLIVET (12ANS)	4	6.80
WHISKY CHIVAS (12ANS)	4	7.20

## BIÈRES

	25 CL	33 CL	50 CL
LEFFE PRESSION	3.90	4.90	7.40
JUPILER PRESSION	3.60	4.60	6.90
PANACHE	3.50	4.50	6.50
MONACO	3.70	4.70	6.80
PICON BIÈRE	3.90	4.90	7.30
LA BLANCHE	—	5.50	—
IPA	—	5.80	—
L'AMBRÉE	—	5.50	—
CAROLUS	—	5.50	—

COGNAC	6.00
CALVADOS	6.00
ARMAGNAC	6.00
GET 27	6.00
MENTHE PASTILLE	6.00

## SOFTS

JUS DE FRUITS Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Orange	25 CL	3.60
COCA COLA, COCA COLA ZERO	33 CL	3.70
PERRIER	33 CL	3.80
FUZETEA	25 CL	3.50
DIABOLO	33 CL	3.00
SUPPLEMENT SIROP OU TRANCHE		0.30

## EAUX

	50 CL	1 L
BADOIT	3.50	4.50
PLANCOËT PLATE	3.00	4.00
PLANCOËT PETILLANTE	3.50	4.50

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1.70
DÉCA	1.70
DOUBLE CAFÉ	3.30
CAFÉ CRÈME	1.90
DOUBLE CAFÉ CRÈME	3.70
CHOCOLAT	3.30
THE - INFUSION	3.50

## DIGESTIFS (4CL)

COGNAC AUX AMANDES	6.00
MIRABELLE, POIRE WILLIAMS	6.40
VIEUX RHUM	6.80
RHUM ARRANGE MAISON	3.00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*



**La Haute Forêt**

HÔTEL - RESTAURANT

# NOS CUISSONS DE VIANDES

## OUR MEAT COOKING

---



### **BLEU - BLUE**

- *Cru et chaud à cœur*
- *Raw and warm inside*



### **SAIGNANT - RARE**

- *Sang perlé à l'intérieur*
- *Pearled blood inside*



### **A POINT - MEDIUM**

- *Sang coulant à l'extérieur*
- *Flowing blood outside*



### **BIEN CUIT - WELL DONE**

- *Cuit complètement à cœur*
- *Fully cooked through*