◆ LA CARTE ◆

L'ARDOISE

des Saveurs

Depuis 18 ans, on cuisine avec **PASSION**
et on vous reçoit comme à la **MAISON**.

CENTRE COMMERCIAL SUD AVENUE 1 · 85000 LA ROCHE-SUR-YON

02 51 41 26 88 ◆ ardoise-des-saveurs@orange.fr ◆ ardoisedessaveurs.fr

◆ POUR COMMENCER ◆

PLANCHES À PARTAGER… OU PAS !

Le Saucisson artisanal 6
Pur porc, tranché à la minute

Les Crevettes croustillantes 7
En chapelure panko, aïoli à la roquette

Le Camembert fondant 8
Filet de miel et mouillettes de pain grillé

La Planche fermière 10
Sélection de charcuteries et fromages affinés du moment
· SUPPLÉMENT MENU +1

LES ENTRÉES

Tataki de thon aux accents exotiques 8
Coulis de mangue poivré, marmelade d'avocat au piment fumé et pickles de poivron

Mille-feuille de pommes de terre façon tartiflette 7
Pommes de terre gratinées, crispy de lardons fumés et bouquet de salade

Carrés de bœuf mi-cuit, laqués au miel & sésame 9
Aïoli à la roquette et mouillettes croustillantes

Salade Gourmande 7
Crevettes panko, marmelade d'avocat, billes de mozzarella, olives et tomates

Salade Croustillante 7
Poulet pané croustillant, duo de poivrons en pickles, maïs, dés de Comté et tomates

Salade Savoyarde 8
Reblochon pané, poitrine de porc fumée croquante, oignons frits, mouillettes de pain et tomates

◆ NOS PLATS ◆

LES GRANDES SALADES

La Gourmande 16
Crevettes panko, marmelade d'avocat, billes de mozzarella, olives et tomates

La Croustillante 16
Poulet pané croustillant, duo de poivrons en pickles, maïs, dés de Comté et tomates

La Savoyarde 17
Reblochon pané, poitrine de porc fumée croquante, oignons frits, mouillettes de pain et tomates

La Végétarienne 16
Falafels au pois chiche, légumes snackés, sauce chimichurri, parmesan et tomates

LES TARTARES MINUTE

100 % bœuf • 180 g • Préparés par nos soins et selon vos envies • Servis avec salade verte et frites

Le Tartare traditionnel 16
Préparé cru par nos soins

Le Tartare aller-retour 17
Saisi rapidement sur chaque face à la plancha, sauce au choix

Le Tartare à cheval 18
Aller-retour à la plancha, sauce au choix, surmonté d'un œuf au plat

Le Tartare gratiné 19
Aller-retour à la plancha, reblochon gratiné et oignons frits

MENU SAVEUR

Tous les jours, midi et soir • Choix parmi les plats de la carte • Supplément sur certains plats

SAVEUR DUO 25
Entrée + plat ou plat + dessert

SAVEUR TRIO 29
Entrée + plat + dessert

◆ NOS PLATS ◆

LES BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade verte

Le Pampa 17
Poulet pané croustillant, marmelade d'avocat, pétales de parmesan et sauce chimichurri

Le Montagnard 18
Haché du boucher (150 g), reblochon, sauce gorgonzola, oignons frits et poitrine fumée croustillante

Le Végétarien 16
Falafels au pois chiche, aïoli à la roquette, mozzarella et duo de poivrons en pickles

TERRE & MER DU CHEF

Le Wok végétal au curry vert 15
Légumes croquants, linguine, curry vert et lait de coco

Le Fondant de poulet au Comté 17
Poulet piqué au Comté et bardé de jambon de Vendée, aïoli maison et méli-mélo de champignons forestiers

La Fricassée du mareyeur 16
Calamars mijotés à l'espagnole et fruits de mer, linguine au blé dur

La Lotte rôtie aux deux citrons 18
Marinée au citron vert & jaune, risotto crémeux et coulis de curry

Le Tataki de thon, double saisie 17
Sauce chimichurri, pickles de poivron et garniture au choix

Le Haché du boucher 16
Bœuf haché (180 g), sauce au choix, frites et salade verte

La Belle Pièce du boucher 18
Au gré du marché — pièce du moment (220 g), sauce et garniture au choix, salade verte

Le Bœuf mi-cuit, miel & sésame 18
Viande de bœuf cuite façon tataki, servie froide, garniture au choix

Le Paleron de bœuf confit au romarin 18
Jus au romarin, cacahuètes torréfiées et mille-feuille de pommes de terre

L'Agneau confit sept heures 20
Jus corsé aux aromates, carottes glacées et croûtons dorés
· SUPPLÉMENT MENU +1

LES SAUCES

Poivre vert • Jus au romarin • Sauce gorgonzola • Aïoli à la roquette • Curry vert coco • Chimichurri

LES GARNITURES

Frites • Salade verte • Mille-feuille de pommes de terre • Risotto • Wok de légumes • Linguine • Carottes glacées • Méli-mélo de champignons

NOS FORMULES DU MIDI

Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

ENTRÉE AU CHOIX
Entrée du jour
Petite salade du jour
Entrée à la carte +2

PLAT AU CHOIX
Plat du jour
Grande salade du jour
Bœuf grillé du moment +2

DESSERT AU CHOIX
Dessert du jour
Coupe de glace deux boules
Café gourmand +2

Plat seul 15

Ardoise Duo 18
Entrée + plat ou plat + dessert

Ardoise Trio 21
Entrée + plat + dessert

◆ DOUCEURS & GLACES ◆

LES DESSERTS

La Québécoise 8
Gaufre façon pain perdu, copeaux de chocolat noir, sirop d'érable et glace au sablé breton

Le Jardin de saison 8
Tartare de fruits de saison confits, figue rôtie au miel, mousse au fromage blanc et zestes d'orange

Les Profiteroles Bun's & Roll 8
Bun farci à la glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly

Le Finger cake aux fruits rouges 8
Mousse au limoncello et meringue

La Mousse au chocolat maison 8
Éclats de nougatine et brisures de cookies

L'Assiette de fromages 8
Sélection de trois fromages de nos régions

La Fantaisie des desserts 9
Assortiment de 4 mignardises du moment

Le Café ou thé gourmand 10
Boisson chaude accompagnée de 4 mignardises du moment · SUPPLÉMENT MENU +1

LES COUPES GLACÉES

Parfums : vanille • caramel • café • chocolat-cacao • menthe-chocolat • noix de coco • framboise • citron • passion • fraise

1 boule 3	2 boules 5	3 boules 6

Supplément chocolat chaud ou chantilly : 1,50

Tous nos prix sont en euros TTC, service compris.
En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci d'en informer votre serveur.

LES COUPES COMPOSÉES

Le Chocolat liégeois 7
Glace chocolat, chocolat chaud maison et chantilly

Le Café liégeois 7
Glace café, expresso chaud et chantilly

Le Caramel liégeois 7
Glace caramel, caramel maison et chantilly

La Dame blanche 7
Glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly

La Coco-Choco 7
Glace noix de coco, chocolat chaud maison et chantilly

LES COUPES DIGESTIVES

SUPPLÉMENT MENU +1

La Piña Colada 9
Glace coco et rhum ambré

Le Colonel 9
Sorbet citron vert et vodka

La Caraïbe 9
Sorbet passion et rhum vieux

L'Iceberg 9
Glace menthe-chocolat et Mentilla

MENU ENFANT 12

Pour les enfants de moins de 12 ans

PLAT AU CHOIX

Haché de bœuf • Poulet pané • Burger junior

DESSERT AU CHOIX

Fantaisie de deux desserts ou boule de glace au choix

BOISSON OFFERTE

Sirop à l'eau • Limonade ou Diabolo • Jus de fruits (orange, abricot, pomme ou ananas)