

TAPAS A PARTAGER

Terrine maison du moment volaille et cochon, cornichons et pickles d'oignons	8€
Pilons de volaille aux épices douces, sauce curry épicée	9€
Demi-baguette gratinée tomates confites, mozzarella et jambon de pays	9€
Smash potatoes frites, sauce cheddar	7€
Saint Marcellin chaud, miel safran, noix et pommes cuites	11€
Sélection de charcuterie	18€
Fromages affinés	11€
Mix charcuteries et fromages	16€
Assortiment de Tapas 3/4 pers. Planche charcuteries, fromages & 2 sélections du chef	25€
Huitres de nos côtes n°3	6pcs 13€ 9pcs 19€ 12pcs 24€

ENTRÉES

Oeufs mimosa, magret fumé maison	9€
Notre assiette végétale de saison	8€
Oeuf mollet, lard, sauce meurette, et ses mouillettes	9€
Filet de sardine farci à la tomate, oignon rouge et coriandre, condiment citron au safran	9€
Huitres de nos côtes n°3	6 pcs 13€ 9 pcs 19€ 12 pcs 24€

SALADES

Salade César	18€
Romaine, sauce césar aux anchois, boulettes de poulet frites, œuf mollet, parmesan	
Salade Gambas	19€
Mesclun de salade, gambas en tempura, ananas marinés, grenades, copeaux de carotte	
Salade de chèvre en chaud/froid	18€
Mesclun de salade, cromesquis de chèvre, fromage frais aux trois poivres, chiffonnade de jambon de Vendée, sauce légère aux herbes fraîches	

RÔTISSERIE



Poulet jaune Label Rouge	14€50
Andouillette de Vire AAAA grillée	19€
Cochon de lait farci aux champignons	20€
A PARTAGER	
Jarret de veau braisé, jus corsé et écrasé de pommes de terre 2 pers.	40€
Le fameux "Poulet-frites" comme chez mamie	
Entier 4 pers. 49€50	
Demi 2 pers. 28€	

BRASSERIE

Suprême de pintade longue cuisson, sauce brune moutarde au miel	18€
Accompagnement suggéré "purée du moment"	
Tartare de bœuf au couteau "classique", frites*	17€
Tartare de bœuf au couteau "On dirait le Sud", frites* Cornichons, câpres, parmesan, tomates séchées	17€
*Nos tartares sont disponibles en "aller-retour"	
Joues de porc confites, sauce vin rouge	17€
Accompagnement suggéré "purée du moment"	
Emincé de boeuf "façon Thaï" carottes, poireaux, gingembre, cacahuètes	20€
Accompagnement suggéré "légumes du moment"	
Entrecôte de bœuf français maturée	26€
Notre burger "Angani"	18€50
Effiloché de joue de porc confite, morbier, coleslaw et mayonnaise à la moutarde	
Croque monsieur à la truffe, mesclun de salade supplément oeuf au plat 1€50	17€
Dos de Lieu noir pané, sauce tartare	17€50
Accompagnement suggéré "Smash potatoes"	
Rata de seiche, sauce homard pommes de terre grenailles	22€
Cannellonis farcis ricotta, épinards, gorgonzola, mesclun de salade	20€

Sélectionnez l'accompagnement et la sauce de votre choix (hors salade)

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Frites maison cuites dans la graisse de bœuf
- Smash potatoes maison
- Purée de légumes de saison
- Légumes du moment
- Mesclun de salade

Garniture supplémentaire 3€50
Sauce supplémentaire 1€50

SAUCES AU CHOIX

- Moutarde au miel
- Poivre
- Gorgonzola
- Barbecue
- Tartare
- Crème curry épicée
- Mayonnaise maison

MENU DÉJEUNER

Du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée/plat ou Plat/dessert	18€90
Entrée/plat/dessert	21€90
Plat seul	14€90

VINS AU VERRE 12CL

Blancs

AOC Fiefs Vendéens Chantonnay "Les Amphiboles" 5€00
Chenin - Frais, fruité et minéral

AOC Fiefs Vendéens Vix domaine Mercier 7€00
cuvée "Oh Vol"
Le petit Manseng - Vin liquoreux

VDF Brem Domaine Saint Nicolas "Les Chemins" 7€00
Chenin, Chardonnay - Vif, fruité, aux notes iodées

AOC Pouilly Fumé Domaine Corty "Corty Artisans" 7€50
Sauvignon - Fruits exotiques, agrumes, gras

AOC Bourgogne Blanc Domaine des Nugues 8€00
Chardonnay - rond et frais, notes beurrées

Rouges

AOP Chinon Domaine Dudognon "Cuvée Conscience" 5€00
Cabernet Franc - notes de fruits rouges

AOP Fiefs Vendéens Brem Domaine Saint Nicolas 5€50
"Les Rives"
Pinot noir, Gamay, Négrette - Frais et gourmand, notes d'épices

AOP Morgon Domaine des Nugues 6€00
Gamay - Frais, rond avec belle finesse aromatique

IGP Val de Loire Domaine des Jumeaux 6€00
"Clos des Châtaigniers"
Pinot noir, Cabernet, Négrette - Vin nature, équilibré

AOP Pessac Léognan Château Valoux 8€00
Cabernet Sauvignon, Merlot - Notes fruits noirs, grillés et torréfiés

Rosés

AOP Touraine François Chidaine 5€00
Grelet, Pinot Noir, Gamay - Frais et fruité

AOP Côte de Provence "Bélouvé" Domaine Bunan 6€00
Cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni blanc - Croquant, fruité, notes d'agrumes

Disponibles également en bouteille.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU ENFANT 12€ (-12ans)

PLATS

Aiguillettes de poulet panées, garniture au choix

ou
Jambon blanc purée du moment

ou
Coquillettes des enfants sages jambon, fromage

DESSERTS

Une boule de glace

ou
Mousse au chocolat, crumble chocolat

ou
Fromage blanc, muesli maison

aní
- rôtisserie
lounge
thé



DESSERTS

Mousse au chocolat, noisettes et crumble chocolat	7€00
Salade d'agrumes au gingembre, meringue givrée et meringue croustillante	6€50
Tarte du moment (voir ardoise)	7€50
Millefeuille Angani Crème vanille, caramel beurre salé	7€50
Choco-cappuccino Crème cuite chocolat, glace café, croustillant chocolat et mousse légère biscuitée	7€50
Cornet de churros Sauce chocolat et chantilly	7€00
Brioche perdue Glace vanille, caramel beurre salé et muesli maison	8€50
Vacherin acidulé Sorbet citron basilic, meringue, chantilly et condiment pomme Granny Smith, kiwi et fenouil mariné	7€50
Coupe glacée "Incontournable" 2 boules de glace au choix: café, vanille, caramel ou chocolat sauce chocolat ou caramel beurre salé chantilly et amandes effilées	8€00
Boule de glace artisanale "Les Glaces d'Emilien" Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, citron basilic, mangue, fraise, poire, cassis, noix de coco	3€00
Pot de chantilly	1€20
Supplément coulis - chocolat ou caramel	0€80
Café gourmand	7€50
Thé gourmand	9€50
Assiette de fromages	8€50

Merci de nous indiquer toutes allergies ou régimes particuliers.

Angani vous propose une cuisine faite Maison, élaborée à partir de produits de saison.

Prix nets, taxe et service compris.

Centre commercial Ylium
Avenue François Mitterrand
85340 LES SABLES D'OLONNE

[angani_lessables](https://www.instagram.com/angani_lessables)
 [Angani - Les sables](https://www.facebook.com/angani.Les-sables)

Vous souhaitez organiser un événement ?
02.51.23.78.00
contact@angani-lessables.fr

brasserie
bar
Salon de



AOP Touraine François Chidaine
Grelot, Pinot Noir, Gamay - Frais et fruité

AOP Touraine François Chidaine
Grebot, Pinot Noir, Gamay - Frais et fruité

5€00 AOP Touraine François Chidaine 5€00

AOP Côte de Provence "Bélouvé" Domaine Bunau
cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni blanc -
Croquant, fruité, notes d'agrumes

Disponibles également en bouteille.

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

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

AOP Touraine François Chidaïne
Grelot, Pinot Noir, Gamay - Frais et fruité 5€

AOP Côte de Provence "Bélouvé" Domaine Cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni blanc Croquant, fruité, notes d'aigrumes

卷之三

Disponibles également en bouteille.

AOP Tourraine François Chidaire
Girelot Pinot Noir Gamay - Frais et fruité 5€

AOP Côte de Provence "Bélouvé" Domaine Bunan
AOP Châteauneuf-du-Pape "Le Belvédère" Château de la Roche

Le consommateur peut également demander à son vendeur de lui remettre la bouteille.

AOP Tourraine Francois Chidaine

AOP Cote de Provence "Belouve", Domaine Bunau
Cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni blanc -
Croquant, fruité, notes d'agrumes

isponibles également en bouteille.

cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, gamay - frais et fruité

ment, fruité, notes d'agrumes

Disponibles également en bouteille.

AOP Touraine François Chidaine

OP	Côte de Provence "Bélouvé" Domaine Burnan	6€00	AOP Côte de Provence "Bélouvé" Domaine Burnan	6€00
OP	Cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni blanc -	6€00	Cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni blanc -	6€00

Disponibles également en bouteille.