

TAPAS A PARTAGER

Terrine maison du moment volaille et cochon, cornichons et pickles d'oignons	8€
Aiguillettes de volaille panées et sauce curry épicée	9€50
Demi-baguette gratinée, pesto, mozzarella et jambon de pays	9€
Smash potatoes frites, sauce cheddar	8€
Tataki de thon mariné, sauce vierge et sarrasins torréfiés	12€
Sélection de charcuteries	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

Œufs mimosa, thon frais mariné, sauce tonnato	9€
Burrata crémeuse, crème de petits pois, sauce soja	9€
Millefeuille de tomates confites et marinées, chèvre frais	9€
Huitres de nos côtes n°3	6 pcs 13€ 9 pcs 19€ 12 pcs 24€

SALADES

Salade César Romaine, sauce César aux anchois, aiguillettes de volaille marinées panées, œuf mollet, parmesan	18€
Salade Gambas Mesclun de salade, gambas en tempura, ananas marinés, grenades, copeaux de carotte	19€
Salade de chèvre en chaud/froid Mesclun de salade, cromesquis de chèvre, fromage frais aux trois poivres, chiffonnade de jambon de Vendée, sauce légère aux herbes fraîches	18€
Salade fraîcheur Mesclun de salade, melon, pastèque, mozzarella crémeuse et jambon de Vendée	18€

RÔTISSERIE

Poulet jaune Label Rouge	14€50
Andouillette de Vire AAAAA grillée	19€
Cochon de lait farci aux champignons	20€
Filet de canard	21€

A PARTAGER

Côte de bœuf française, frites et trilogie de sauces	2 pers.	50€
Le fameux "Poulet-frites" comme chez mamie	Entier 4 pers.	49€50
	Demi 2 pers.	28€

BRASSERIE

Suprême de pintade longue cuisson, sauce brune aux poivres Accompagnement suggéré "purée du moment"	19€	Entrecôte de bœuf français maturée	26€
Tartare de bœuf au couteau "classique", frites*	18€	Notre burger "Angani" Effiloché de joue de porc confite, morbier, coleslaw et mayonnaise à la moutarde	18€50
Tartare de bœuf au couteau "On dirait le Sud", frites* Cornichons, câpres, parmesan, tomates séchées *Nos tartares sont disponibles en "aller-retour"	18€	Bagel et mesclun de salade Aiguillettes de volaille marinée, tomates, mozzarella, romaine et sauce légère aux herbes fraîches	17€
Joues de porc confites, sauce vin rouge Accompagnement suggéré "purée du moment"	17€	Dos de Lieu noir pané, sauce tartare Accompagnement suggéré "Smash potatoes"	18€
Emincé de boeuf "façon Thai" carottes, poireaux, gingembre, cacahuètes Accompagnement suggéré "légumes du moment"	20€	Tataki de thon mariné, sauce vierge et sarrasins torréfiés Accompagnement suggéré "légumes du moment"	23€
		Cannellonis farcis ricotta, épinards, gorgonzola, mesclun de salade	20€

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX (hors salade)

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

SAUCES AU CHOIX (hors salade)

Poivre / Gorgonzola / Béarnaise / Tartare
Barbecue / Mayonnaise maison

Garniture supplémentaire 3€50

Sauce supplémentaire 1€50

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 Chantonay "Les Amphiboles" Chenin - Frais, fruité et minéral	5€00
AOC Fiefs Vendéens Vix domaine Mercier cuvée "Oh Vol" Le petit Manseng - Vin liquoreux	7€00
VDF Brem Domaine Saint Nicolas "Les Chemins" Chenin, Chardonay - Vif, fruité, aux notes iodées	7€00
AOC Pouilly Fumé Domaine Corty "Corty Artisans" Sauvignon - Fruits exotiques, agrumes, gras	7€50
AOC Bourgogne Blanc Domaine des Nugues Chardonay - rond et frais, notes beurrées	8€00

Rouges

AOP Chinon Domaine Dudognon "Cuvée Conscience" Cabernet Franc - notes de fruits rouges	5€00
AOP Morgon Domaine des Nugues Gamay - Frais, rond avec belle finesse aromatique	6€00
IGP Val de Loire Domaine des Jumeaux "Clos des Châtaigniers" Pinot noir, Cabernet, Négrette - Vin nature, équilibré	6€00
AOP Pessac Léognan Château Valoux Cabernet Sauvignon, Merlot - Notes fruits noirs, grillés et torréfiés	8€00

Rosés

AOP Tourraine François Chidaine Grelot, Pinot Noir, Gamay - Frais et fruité	5€00
AOP Fiefs Vendéens Chantonay Domaine de la Barbinière Silex Pinot noir, Gamay, Negrette - Gourmand et fin	5€50
AOP Côte de Provence Cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni blanc - Croquant, fruité, notes d'agrumes	6€00

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, miel et granola maison

DESSERTS

Mousse au chocolat Praliné et noisettes caramélisées, crumble chocolat fleur de sel	7€50
Nuage lacté citronné et végétal Crémeux citron-basilic, glace yaourt à la grecque, sablé croustillant, mousse légère fromage blanc et roquette	7€50
Tarte du moment (voir ardoise)	7€50
Millefeuille Angani Crémeux vanille, caramel beurre salé	8€00
Profiterole Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes	8€50
Vacherin Sorbet fraise, meringue, ganache montée vanille, fraises fraîches et pickles de poivron rouge, mélisse	8€00
Brioche perdue Glace vanille, caramel beurre salé et granola maison	8€50
Coupe glacée fruitée Sorbet pêche de vigne, sorbet cassis, fruits jaunes, groseilles, chantilly et amandes effilées	8€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, yaourt à la grecque, café, pêche de vigne, citron basilic, mangue, fraise, cassis, noix de coco	3€00
Pot de chantilly Supplément coulis - chocolat ou caramel	1€20 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

 Angani - Les sables

**Vous souhaitez organiser
un événement ?**

02.51.23.78.00
contact@angani-lessables.fr

angani

- pâtisserie
lounge
thé

Angani

brasserie -
bar
Salon de