

TAPAS A PARTAGER

Pâté en croûte "très cochon" cornichons et pickles d'oignons	11€
Aiguillettes de volaille panées et sauce curry épicée	9€50
Baguette gratinée porquetta, crème fraîche et mozzarella	entière 15€ demi 9€
Gambas croustillantes, sauce curry épicée	11€
Houmous de haricots coco de Vendée	6€50
Sélection de charcuteries	18€
Fromages affinés	11€
Mix charcuteries et fromages	16€
Assortiment de Tapas charcuteries, fromages & 2 sélections du chef	3/4 pers. 25€
Huîtres de nos côtes n°3	6pcs 13€ 9pcs 19€ 12pcs 24€

ENTRÉES

Œuf parfait, velouté de butternut, noisettes torréfiées	9€
Terrine de foie gras, brioche toastée, condiment mangue et réduction de café	11€
Roulé de saumon fumé, fromage frais aux herbes, oeufs de truite	11€
Cassolette de gambas, légumes de saison et sauce Noilly Prat	11€
Huîtres de nos côtes n°3	6pcs 13€ 9pcs 19€ 12pcs 24€

SALADES

Salade César	18€
Romaine, sauce César aux anchois, aiguillettes de volaille marinées panées, œuf mollet, croûtons, parmesan	
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, croûtons	
Salade périgourdine	20€
Mesclun de salade, magret fumé maison, gésiers de volaille, terrine de foie gras, croûtons, oignons, carottes, radis et chou blanc	

RÔTISSERIE

Poulet jaune rôti Label Rouge	14€50
Andouillette de Vire AAAAA grillée	19€
Jambonneau de porc rôti	20€

A PARTAGER

Côte de bœuf française (~1Kg), frites et trilogie de sauces	2 pers.	58€
Le fameux "Poulet-frites" comme chez mamie	Entier 4 pers.	49€50
	Demi 2 pers.	28€

BRASSERIE

Demi épaule d'agneau (~300g) longue cuisson, saveurs d'Orient	20€	Emincé de bœuf français "gratiné" au beurre foisonné (~180g)	22€
Accompagnement suggéré "haricots coco de Vendée"			
Tartare de bœuf au couteau* "classique" (~150g), frites	18€	Entrecôte de bœuf français maturée (~350g)	26€
Cornichons, câpres, oignons			
Tartare de bœuf au couteau* "On dirait le Sud" (~150g), frites	18€50	Notre burger "Angani"	18€50
Cornichons, câpres, parmesan, tomates séchées		Effiloché de joue de porc confite, morbier, coleslaw et mayonnaise à la moutarde	
*Tartares disponibles en "aller-retour"		Le burger suggestion	Voir ardoise
Joues de porc confites, sauce vin rouge	17€	Tournedos de merlu, risotto aux légumes de saison, émulsion curry coco	20€
Accompagnement suggéré "purée du moment"			
Cuisse de canard confite maison	20€	Risotto aux légumes de saison	17€
Accompagnement suggéré "smash potatoes"			

POUR LES VIANDES ET BURGERS

UNE GARNITURE AU CHOIX

Frites maison cuites dans la graisse de bœuf
Smash potatoes maison
Haricots coco de Vendée
Purée du moment
Mesclun de salade

ET UNE SAUCE AU CHOIX

Poivre / Gorgonzola / Béarnaise / Tartare
Barbecue / Mayonnaise / Curry épicée

Garniture supplémentaire 3€50
Sauce supplémentaire 1€50

MENU DÉJEUNER

Du lundi au vendredi midi 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, Chardonnay - Vif, fruité, aux notes iodées	7€00
AOP Menetou-Salon famille J. de Villebois Sauvignon - Minéral, floral et frais	7€50
AOC Bourgogne Blanc Domaine des Nugues Chardonnay - rond et frais, notes beurrées	8€00

Rouges

AOP Chinon Domaine Dudoignon "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 Corbières Château Ollieux Romanis Syrah, Carignan, Grenache - notes fruits rouges et épices	7€00
AOP Pessac Léognan Château Valoux Cabernet Sauvignon, Merlot - Notes fruits noirs, grillés et torréfiés	8€00
AOP Tourraine François Chidaine Grelot, Pinot Noir, Gamay - Frais et fruité	5€00
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
Crème presque brûlée Crème cuite à la vanille fumée, pop corn et tuile croustillante caramel	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
Pavlova exotique Sorbet mangue, meringue noix de coco, chantilly vanille, condiment ananas, mangue, kiwi, gel passion et estragon	8€00
Cookie Glace vanille, cacahuètes caramélisées et coulis caramel beurre salé	8€50
Nage d'agrumes Orange et pamplemousse, sirop doux au gingembre, blanc vaporeux brûlé, sorbet citron basilic	7€00
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
Glaces artisanales "Les Glaces d'Emilien" Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, citron basilic, mangue, fraise, cassis, noix de coco, poire Supplément chantilly Supplément coulis - chocolat ou caramel	3€00 la boule 1€20 0€80
Café gourmand	8€00
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

rôtisserie
lounge
thé

Angani

brasserie
bar
Salon de