

TAPAS A PARTAGER

Camembert rôti 120g ail, thym, miel		11€
Aiguillettes de volaille panées et sauce curry épicée	4pcs 6pcs 8pcs	9€50 12€50 16€50
Baguette gratinée porchetta, crème fraîche et mozzarella	entière demi	15€ 9€
Gambas croustillantes, sauce curry épicée	4pcs 6pcs 8pcs	11€ 15€50 18€50
Assiette de jambon Ibérique 100g		15€
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€

ENTRÉES

Œufs mimosa façon rémoulade, mayonnaise safranée		8€
Terrine de foie gras, brioche toastée, gelée fleur de sureau		11€
Saumon gravelax, concombre, pesto, crème mascarpone vodka		11€
Poireau confit, nori, sauce vierge aux agrumes, œufs de poissons		8€
Huîtres de nos côtes n°3	6pcs 9pcs 12pcs	14€ 20€ 25€

SALADES

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

RÔTISSERIE

Poulet jaune rôti Label Rouge		14€50
Andouillette de Vire AAAAA grillée		19€
Tendron de veau confit, laqué sauce curry		21€
Cochon de lait farci aux champignons		22€

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. Demi 2 pers.	49€50 28€

BRASSERIE

Picanha de bœuf marinée aux épices douces (≈200g), sauce chimichurri	23€	Cuisse de canard confite maison Accompagnement suggéré "smash potatoes"	21€
Tartare de bœuf au couteau* "classique" (≈150g), frites Cornichons, câpres, oignons Supplément jaune d'œuf 1€	18€	Entrecôte de bœuf français maturée (≈350g)	27€
Tartare de bœuf au couteau* "Façon Thai" (≈150g), frites Sauce soja sucrée, sauce huître, gingembre, menthe, jaune d'œuf confit *Tartares disponibles en "aller-retour"	19€50	Notre burger "Angani" Effiloché de palerons de porc, morbier, coleslaw et mayonnaise à la moutarde	18€50
Paleron de porc façon pot-au-feu, légumes, sauce cacahuète	22€	Le burger suggestion	Voir ardoise
		Tournedos de lieu noir, légumes chorizo, sauce pequillos, riz vénéré façon paëlla,	22€
		Riz vénéré façon paëlla, légumes de saison, sauce pequillos	17€50

POUR LES VIANDES ET BURGERS

UNE GARNITURE AU CHOIX

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

ET UNE SAUCE AU CHOIX

Poivre / Fourme d'Ambert / Béarnaise /
Burger poivrée / Mayonnaise maison / 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	19€90
Entrée/plat/dessert	22€90
Plat seul	15€90

VINS AU VERRE 12CL

disponibles également en bouteille 75cl ou en verre double 24cl

BLANCS

VDF Famille Chaudière Le Paradou Viognier 5€00
Viognier, rond et aromatique aux notes de fruits exotiques

AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat 6€00
Marie du Fou bio

Chenin et Chardonnay, frais et élégant à la finale saline

AOP Minervois Domaine Cailhol Gautran 6€50
Esperandieu bio

Grenache, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Muscat à
petits grains, fruité et intense pêches blanches

AOP Petit Chablis « Pas si petit » 9€00
La Chablisienne

Chardonnay, joli Bourgogne minéral et salivant, notes d'agrumes

AOP Coteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles 7€00
Chenin, vin moelleux aux notes de poires fraîches

ROUGES

VDF Famille Chaudière Le Paradou Grenache 5€00
Grenache, rond et équilibré aux parfums de garrigue

AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat 6€00
Marie du Fou bio

Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Négrette,
souple et légèrement épicé, notes fruits rouges

AOP Faugères Abbaye Sylva Plana « Les Novices » 7€00
Bio Cinsault, Grenache et Carignan, fruité et charnu
aux arômes de cassis et cerise

AOP Pessac Léognan André Lurton Château 9€00
Coucheroy

Cabernet Sauvignon et Merlot, soyeux et velouté
l'expression d'un beau terroir

AOP Bourgogne Pinot Noir La Chablisienne 10€00
Pinot Noir, élégant et délicat aux notes de fruits
frais tout en finesse

ROSÉS

IGP Méditerranée Marrenon Roséfine 5€50
Grenache, Merlot, Syrah, léger et fruité pour l'été

AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat 6€00
Marie du Fou bio

Pinot Noir, Cabernet Franc, Gamay, frais et gourmand
aux arômes de framboise

AOP Côtes de Provence Evidence by Ferry Lacombe 6€50
Grenache, Syrah, Cinsault, fin et aérien avec une belle
ampleur en bouche

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

Angani

- pâtisserie
lounge
thé

DESSERTS

Mousse au chocolat Praliné et noisettes caramélisées, crumble chocolat fleur de sel	7€50
Tarte du moment voir ardoise	
Millefeuille Angani Crèmeux vanille, caramel beurre salé	8€00
Profiterole Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes	8€50
Fraîcheur aux fruits verts Sorbet citron basilic, meringue croustillante, granny Smith, kiwi, concombre et shiso, raviole Gin	7€00
Chocolat cacahuète caramel Ganache chocolat intense, brownie, cacahuètes caramélisées, glace caramel au beurre salé	8€50
Cassis - fromage frais brebis Mousse légère au fromage frais de brebis, sorbet et confit de cassis, pain brûlé et noix	7€00
Café gourmand / Thé gourmand	8€00/ 9€50
Assiette de fromages	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
Glaces artisanales "Les Glaces d'Emilien" Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, citron basilic, mangue, fraise, cassis, noix de coco, poire	3€00 la boule
Supplément chantilly	1€20
Supplément coulis - chocolat ou caramel	0€80

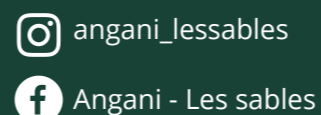
COCKTAIL DIGESTIF

Des'îles (servi chaud) 12cl Rhum ambré Embargo, Délice de caramel Vrignaud, café, chantilly	9€
Espresso Martini 14cl Vodka Artisanal, liqueur de café Kamok Vrignaud, espresso, sirop de sucre	9€

Et tous nos digestifs sur notre carte de boissons

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



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

Angani

brasserie -
bar
Salon de