

TAPAS A PARTAGER

Stracciatella ≈200g pesto, réduction de vinaigre balsamique, focaccia	12€
Aiguillettes de volaille panées et sauce curry épicée	4pcs 9€50 6pcs 12€50 8pcs 16€50
Baguette gratinée porchetta, crème fraîche et mozzarella	entière 15€ demi 9€
Crevettes panées panko, sauce curry épicée	4pcs 11€ 6pcs 15€50 8pcs 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 au haddock fumé	8€
Tomates anciennes confites, burrata crémeuse, pesto	10€
Carpaccio de bœuf 90g, condiment olive noire, cacahuète, cébette, copeaux de parmesan	11€
Huîtres de nos côtes n°3	6pcs 14€ 9pcs 20€ 12pcs 25€

FRAÎCHEURS

Salade César	18€
Romaine, sauce César aux anchois, aiguillettes de volaille marinées panées, œuf, 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	
Poke bowl	20€
Tataki de thon, fèves edamamé, carotte, avocat, choux rouge, sésame, oignon rouge, sauce soja, riz asiatique (version végétal possible)	

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

RÔTISSERIE

Poulet jaune rôti Label Rouge	14€50
Andouillette de canard grillée 130g	19€
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.	49€50
	Demi 2 pers.	28€

BRASSERIE

Picanha de bœuf marinée aux épices douces (≈200g) sauce chimichurri, garniture au choix	23€	Notre burger "Angani" Effiloché de palerons de porc, morbier, coleslaw et mayonnaise à la moutarde sauce et garniture au choix	18€50
Tartare de bœuf au couteau* "classique" (≈150g) Cornichon, câpre, oignon, jaune d'œuf (+1€) sauce et garniture au choix	18€	Le burger suggestion Voir ardoise sauce et garniture au choix	
Tartare de bœuf au couteau* façon Thai (≈150g) Sauce soja sucrée, sauce huître, menthe, gingembre, jaune d'œuf confit sauce et garniture au choix	19€50	Focaccia garnie Tomates confites, porchetta, burrata, sauce pesto et mesclun de salade accompagnée de frites ou salade	18€50
Entrecôte de bœuf maturée VDF (≈350g) sauce et garniture au choix	27€	Pavé de thon mi-cuit mariné sauce soja et sésame garniture au choix	21€
Cuisse de canard confite sauce et garniture au choix	21€	Tournedos de lieu noir légumes, sauce pequillos, riz vénéré façon paëlla	22€
		Riz vénéré façon paëlla légumes de saison, sauce pequillos	17€50

UNE GARNITURE AU CHOIX

Frites maison à 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

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.

VINS AU VERRE

disponible en 24cl ou bouteille 75cl

BLANCS		12cl
VDF Famille Chaudière Le Paradou Viognier	5€00	
Viognier, rond et aromatique aux notes de fruits exotiques		
AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou bio	6€00	
Chenin et Chardonnay, frais et élégant à la finale saline		
AOP Minervois Domaine Cailhol Gautran Esperandieu bio	6€50	
Grenache, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Muscat à petits grains, fruité et intense pêches blanches		
AOP Petit Chablis «Pas si petit» La Chablisienne	9€00	
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		12cl
VDF Famille Chaudière Le Paradou Grenache	5€00	
Grenache, rond et équilibré aux parfums de garrigue		
AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou bio	6€00	
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 Coucheroy	9€00	
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		12cl
IGP Méditerranée Marrenon Roséfine	5€50	
Grenache, Merlot, Syrah, léger et fruité pour l'été		
AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou bio	6€00	
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, coulis fraise et granola maison	

Angani

- pâtisserie
lounge
thé

DESSERTS

Mousse au chocolat Praliné et noisettes caramélisées, crumble chocolat fleur de sel	8€00
Tarte du moment	voir ardoise
Millefeuille Angani Crèmeux vanille, caramel beurre salé	8€00
Profiterole Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes	8€50
Nuage lacté Crèmeux citron basilic, glace yaourt à la grecque, sablé croustillant, mousse légère fromage blanc et roquette	8€00
"Pêcher" mignon Gaspacho pêches à la verveine, nectarines fraîches, sorbet pêche de vigne, financier amandes	8€00
Brioche perdue glace vanille, caramel au beurre salé et cacahuète	9€00
Café gourmand / Thé gourmand	8€00/9€50
Coupe glacée fruits rouges Sorbets fraise et cassis, fruits frais, chantilly, coulis fraise et meringue acidulée	8€50
Coupe glacée gourmande Glaces vanille et caramel, sauce chocolat, brisures de cookies et brownies, chantilly	8€50
Glaces artisanales "Les Glaces d'Emilien" Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, yaourt grec, fraise, pêche de vigne, citron-basilic, mangue, cassis, noix de coco	3€00 la boule
Supplément chantilly maison	1€00
Supplément coulis - chocolat, caramel ou fraise	0€80
Assiette de fromages	8€50

COCKTAIL DIGESTIF

Des'îles (servi chaud) 12cl 9€
Rhum ambré Embargo, Délice de caramel Vrignaud, café,
chantilly

Espresso Martini 14cl 9€
Vodka Artisanal, liqueur de café Kamok Vrignaud, espresso,
sirop de sucre

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

 angani_lessables

 Angani - Les sables

Vous souhaitez organiser
un événement ?

02.51.23.78.00
contact@angani-lessables.fr

Angani

brasserie -
bar
Salon de