

## TAPAS A PARTAGER

Saint Marcellin rôti au miel, crispy de lard, thym		10€
Aiguillettes de volaille panées et sauce curry épicée	4pcs 9€50 6pcs 12€50 8pcs 16€50	
Baguette gratinée, mozzarella, crème fraîche et jambon à la truffe	entière 15€ demi 9€	
Crevettes panées panko, sauce curry épicée	4pcs 11€ 6pcs 15€50 8pcs 18€50	
Falafels aux épices douces, sauce Tzatziki	4pcs 8€ 6pcs 10€ 8pcs 14€	
Sélection de charcuteries		18€
Fromages affinés		12€
Mix charcuteries et fromages		16€
Assortiment de Tapas charcuteries, fromages & 2 sélections du chef	3/4 pers.	25€

## ENTRÉES

Oufs mayonnaise, mesclun de salade		5€
Oufs mimosa au saumon fumé, pickles de graines de moutarde		8€
Terrine ou rilette du moment, pain toasté		8€
Velouté de lentilles vertes, foie gras poêlé, lard crispy		9€50
Ceviché de thon, betteraves marinées, fèves edamamé, vinaigrette Thaï		10€
Saumon fumé, crème fouettée aux herbes fraîches		11€
Huîtres de nos côtes n°3	6pcs 14€ 9pcs 20€ 12pcs 25€	

## MENU DÉJEUNER

Entrée/plat ou Plat/dessert	19€90
Entrée/plat/dessert	22€90
Plat seul	15€90

du lundi au vendredi midi hors jours fériés, parmi les choix du jour sur la tablette, dans la limite des stocks disponibles.

## FRAÎCHEURS

Salade César Romaine, sauce César aux anchois, aiguillettes de volaille marinées panées, œuf, croûtons, parmesan		18€
Salade de chèvre frais Mesclun de salade, nougat de fromage frais, graines de courges, noix de cajou et cranberries, chiffonnade de jambon de Vendée, toast de pain		18€
Poke bowl Tataki de thon, fèves edamamé, carotte, avocat, choux rouge, sésame, oignon rouge, sauce soja, riz asiatique (version végé possible)		20€

## RÔTISSERIE garniture et sauce au choix

Poulet jaune rôti Label Rouge	14€90	Andouillette AAAAA grillée 190g	19€
Saucisse de cochon 140g "sur paille" Label Rouge	17€	Jarreton de porc	21€
		Cochon de lait farci aux champignons	22€

## A PARTAGER

Côte de bœuf française (≈1Kg), frites et trilogie de sauces Beurre maître d'hôtel +1€/ Os à moëlle +5€		2 pers.	60€
Le fameux "Poulet-frites" comme chez mamie		Entier 4 pers.	49€90
		Demi 2 pers.	28€

## BRASSERIE

Tataki de bœuf VF (≈180g) Julienne de légumes croquants servie froide, sésame et cacahuètes	23€	Notre burger "Angani" Effiloché de palerons de porc, morbier, coleslaw et mayonnaise à la moutarde sauce et garniture au choix	19€
Tartare de bœuf au couteau* "classique" (≈180g) Cornichon, câpre, oignon, jaune d'œuf+1€ Sauce et garniture au choix	19€	Le burger suggestion Sauce et garniture au choix	Voir ardoise
Tartare de bœuf au couteau* façon Thaï (≈180g) Sauce soja sucrée, sauce huître, menthe, gingembre, jaune d'œuf confit sauce et garniture au choix	20€	"Hot Dog" et frites Saucisse de porc Label Rouge, oignons crispy, pickles de graines de moutarde, yellow sauce et sauce curry épicée	19€
		Pavé de thon mi-cuit mariné sauce Yakitori Garniture au choix	21€
		Dos de cabillaud et rigatoni chapelure aux herbes, sauce curry rouge coco	24€
Entrecôte de bœuf VF (≈350g) Sauce et garniture au choix Beurre maître d'hôtel +1€	29€		

### GARNITURE AU CHOIX

- .Frites maison à la graisse de bœuf
- .Pomme de terre grenaille en persillade
- .Légumes de saison
- .Purée de pomme de terre façon Grand-mère
- .Mesclun de salade

### 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.  
Prix nets, taxe et service compris.

## VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	12cl/24cl
VDF Famille Chaudière Le Paradou Viognier, rond, aromatique, notes fruits exotiques	5€/9€50
AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou bio Chenin et Chardonnay, frais, élégant, finale saline	6€/11€50
IGP Val de Loire Vendée Domaine Mourat Grenouillère bio Chardonnay, fruité et gourmand, long en bouche	7€/13€50
AOP Beaujolais Blanc Domaine J.Marc Lafont Chardonnay, enrobant et équilibré, belle découverte	7€50/14€
AOP Quincy Henri Bourgeois Sauvignon, floral et minéral	8€50/16€
AOC Coteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles bio Chenin, vin moelleux aux notes de poires fraîches	7€/13€50
<b>ROUGES</b>	12cl/24cl
VDF Famille Chaudière Le Paradou Grenache, rond, équilibré aux parfums de garrigue	5€/9€50
AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou bio Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Négrette, souple, légèrement épicé, notes fruits rouges	6€/11€50
IGP Val de Loire Vendée Domaine Mourat Grenouillère bio Négrette, délicat et enrobant aux épices douces	7€50/14€
AOP Morgon Domaine J.Marc Lafont « Les Charmes » Gamay, sur le fruit aux notes charnues et gourmandes	8€/15€
AOP Pic Saint Loup Château de Lascaux « Carra » bio Syrah, Grenache, Mourvèdre, élégant aux arômes de cassis et réglisse	8€/15€
AOP Médoc Château de la Croix cru Bourgeois Grenache, rond, équilibré aux parfums de garrigue	9€/17€
<b>ROSÉS</b>	12cl/24cl
AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou bio Pinot Noir, Cabernet Franc, Gamay, frais et gourmand aux arômes de framboise	6€/11€50
AOP Côtes de Provence Evidence Ferry Lacombe Grenache, Syrah, Cinsault, fin, aérien, belle ampleur en bouche	6€50/12€

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 de pomme de terre
- Coquillettes des enfants sages, jambon, fromage  
ou  
Demi Hot Dog, frites

### DESSERTS

- Une boule de glace parfum au choix  
ou  
Mousse au chocolat, crumble chocolat  
ou  
Fromage blanc, miel et granola maison

Angani

rôtisserie  
lounge  
thé



## DESSERTS

Mousse au chocolat Praliné et noisettes caramélisées, crumble chocolat fleur de sel	8€00
Crème renversée caramel fruits secs caramélisés	6€50
Millefeuille Angani Crèmeux vanille, caramel beurre salé	9€00
Profiterole Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes	9€00
Pavlova exotique Meringue, sorbet mangue, kiwi-mangue-ananas frais, gel passion à l'estragon, chantilly	9€00
Tartelette citron meringuée Crèmeux citron, meringue croustillante, blanc vaporeux, sablé breton et gel citron	8€00
Cookie aux pépites de chocolat glace vanille, caramel au beurre salé et cacahuète	8€50
Café gourmand / Thé gourmand	8€50/10€00
Coupe glacée gourmande Glaces vanille et caramel, sauce chocolat, brisures de cookies et brownies, chantilly	9€00
Glaces artisanales "Les Glaces d'Emilien" Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, fraise, poire, citron-basilic, mangue, cassis, noix de coco	3€00 la boule
Supplément chantilly maison	1€00
Supplément coulis - chocolat ou caramel	0€80
Assiette de fromages	8€50

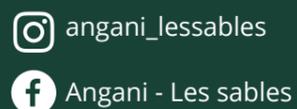
## COCKTAIL DIGESTIF

Des'îles (servi chaud) 12cl Rhum ambré Embargo, Délice de caramel Vriгнаud, café, chantilly	9€
Espresso Martini 14cl Vodka Artisanal, liqueur de café Kamok Vriгнаud, espresso, sirop de sucre	9€
Colonel 4cl Vodka Artisanal, sorbet citron-basilic	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



angani\_lessables

Angani - Les sables

Vous souhaitez organiser  
un événement ?

02.51.23.78.00  
contact@angani-lessables.fr

Angani

brasserie  
bar  
Salon de

