

# MENU

## À PARTAGER

SAUCISSON 150G MAISON BEGEIN ..... 6€ <i>nature ou noisette</i>	
PRÉFOU MAISON ..... 7€	
CROQUETAS DE JAMBON À L'HUILE DE TRUFFE 4PCS ..... 7€	
SARDINES GRILLÉES FROIDES, COULIS PEQUILLOS, FÈVES EDAMAMÉ ..... 9€	
TERRINE DE COCHON PANÉE CROUSTILLANTE SERVIE TIÈDE, OIGNONS PICKLES ..... 9€	
CHIFFONADE DE BOEUF SÉCHÉ MAISON 100G..... 10€	
CREVETTES PANÉES PANKO SAUCE 4PCS ..... 11€	
SWEET CHILI ..... 6PCS ..... 15€50	
	8PCS ..... 18€50
BURRATA CRÈMEUSE 100G, SAUCE ROMESCO, MOUILLETES DE FOCACCIA ..... 12€	
ASSORTIMENT DE TAPAS ..... 2PERS. .... 13€	
<i>charcuteries, fromages &amp; 2</i>	4PERS. .... 25€
<i>sélections du chef</i>	



## MENU ENFANT (-12ANS)

SIROP À L'EAU • UN PLAT • UN DESSERT

AIGUILLETES DE POULET PANÉES GARNITURE AU CHOIX <i>ou</i> COQUILLETES DES ENFANTS SAGES, JAMBON, FROMAGE	<b>12€</b>
UNE BOULE DE GLACE MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CHOCOLAT FROMAGE BLANC, MIEL ET AMANDES EFFILÉES	

Angani vous propose une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits de saison.

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU RÉGIMES PARTICULIERS.

# Angani

## RESTO & BAR

### MENU DU MIDI

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT .....	19€90
ENTRÉE/PLAT/DESSERT .....	22€90
PLAT SEUL .....	15€90

Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés - dans la limite des stocks disponibles

### FRAICHEURS

SALADE CÉSAR ..... 18€	
ROMAINE, SAUCE CÉSAR AUX ANCHOIS, AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES CORN FLAKES, ŒUF, CROÛTONS, PARMESAN	
SALADE SAINT MARCELIN ..... 18€	
SAINT MARCELIN PANÉ, MESCLUN DE SALADE, CHIFFONADE DE JAMBON DE VENDÉE, COURGETTES MARINÉES, CAROTTES ET PICKLES D'OIGNONS	
POKE BOWL ..... 20€	
SAUMON GRAVELAX, FÈVES EDAMAMÉ, CAROTTE, AVOCAT, CHOUX ROUGE, SÉSAME, OIGNON ROUGE, SAUCE SOJA, RIZ ASIATIQUE (VERSION VÉGÉ POSSIBLE)	
POULPE EN CARPACCIO ..... 24€	
SAUCE VIERGE AU MISO, GARNITURE AU CHOIX	

### Viandes

POULET JAUNE DE CHALLANS LABEL ROUGE ..... 1/4... 14€90	
CUIT DANS NOTRE RÔTISSERIE	1/2 ..... 28€
COCHON DE LAIT FARCI AUX CHAMPIGNONS ..... 22€	
TRANCHES CROUSTILLANTES	
1/2 FILET DE CANARD VENDÉEN ..... 19€	
SAUCE FRUITS ROUGES	
EPAULE DE VEAU CUIT DANS NOTRE RÔTISSERIE ..... 18€	
JUS DE VIANDE PORTO MARDÈRE	
ENTRECÔTE NORMANDE 350G ..... 30€	
FAÇON PICANHA, SALSA VERDE	
CÔTE DE BŒUF VDF 1KG POUR 2 PERSONNES ..... 60€	
TRIOLOGIE DE SAUCE, FRITES	



### GARNITURES

FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF	
RIZ BASMATI	
POMMES GRENAILLES AU ROMARIN	
LÉGUMES DU MOMENT	
MESCLUN DE SALADE	
<i>garniture supp +3€50</i>	

### SAUCES

POIVRE VERT	ROQUEFORT
BÉARNAISE	BARBECUE
MAYONNAISE	SAUCE SUPP +1€
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	+0.50€

### BURGERS

CHAROLAIS ..... 19€	
STEAK HACHÉ FRAIS, SAUCE BURGER POIVRÉE, LARD CROUSTILLANT, COMTÉ 12MOIS, TOMATE, OIGNON ROUGE, CORNICHON, FRITES, SAUCE AU CHOIX	
POULET BBQ ..... 18€	
AIGUILLETES DE POULET PANÉES, SAUCE BARBECUE, COLESLAW, CHEDDAR, CORNICHON, OIGNON ROUGE, FRITES, SAUCE AU CHOIX	

### POISSONS

PAVÉ DE THON ROUGE ALBACORE MI-CUIT LAQUÉ À LA SAUCE SÉSAME ..... 21€	
GARNITURE AU CHOIX	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD SAUCE TARTARE ..... 19€	
QUEUE DE LOTTE LARDÉE CUIE DANS NOTRE RÔTISSERIE ..... 26€	
HOUMOUS DE PETITS POIS CHAUD, POMMES GRENAILLES, SAUCE VIERGE	

## TOUTE LA JOURNÉE

DÉJEUNER 11H30 / 14H

GOÛTER 15H / 18H

APÉRO 18H / 20H

DÎNER 18H30 / 21H

### DESSERTS

ILE FLOTTANTE ..... 6€	
crème anglaise vanille, tuile amandes et caramel beurre salé	
MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 7€50	
cacahuète, crumble chocolat	
CHOUCHOU NOISETTE ..... 8€	
chou garni crème praliné, noisette	
FRAÎCHEUR FRAISE BASILIC ..... 8€	
fraises en différentes textures, sorbet citron basilic, meringue	
MILLEFEUILLE ANGANI ..... 8€50	
crèmeur vanille, caramel beurre salé, mouillettes de feuilletage	
COUPE GOURMANDE ..... 8€50	
glace vanille et caramel, chantilly maison, sauce caramel, cacahuètes caramélisées	
CAFÉ / THÉ GOURMAND ..... 8€50 / 10€	
BOULE DE "GLACES D'ÉMILIE" ..... 3€	
vanille, chocolat, caramel, café, citron-basilic, fraise, mangue, cassis	
COLONEL CITRON BASILIC..... 9€	
Vodka 4cl, sorbet citron-basilic	
CHANTILLY MAISON ..... 1€	
COULIS CARAMEL OU FRAISE ..... 0€50	



### Cocktails Digestifs

DES'ÎLES (SERVI CHAUD) 12CL ..... 9€	
RHUM AMBRÉ, DÉLICE DE CARAMEL VRIGNAUD, CAFÉ, CHANTILLY MAISON	
ESPRESSO MARTINI 14CL ..... 9€	
VODKA ARTISANAL, LIQUEUR DE CAFÉ KAMOK VRIGNAUD, SHOT ESPRESSO, SIROP DE SUCRE	

Demandez notre carte des digestifs!



# RDV

au  
1er étage



## HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI  
10H30  
21H

MARDI  
10H30  
21H

MERCREDI  
10H30  
21H

JEUDI  
10H30  
21H

VENREDI  
10H30  
22H

SAMEDI  
10H30  
22H

ANGANI\_LESSABLES

ANGANI - LES SABLES



Vous souhaitez organiser un événement?

02 51 23 78 00

CONTACT@ANGANI-LESSABLES.FR

