

MENU

EN ENTRÉE ou À PARTAGER

SAUCISSON 150G MAISON BEGEIN	6€
<i>nature ou noisette</i>	
PRÉFOU MAISON	7€
TERRINE DE COCHON PANÉE CROUSTILLANTE SERVIE TIÈDE, OIGNONS PICKLES	9€
CHIFFONNADE DE BOEUF SÉCHÉ MAISON 100G	10€
CREVETTES PANÉES PANKO SAUCE 4PCS	11€
SWEET CHILI	6PCS 15€50
	8PCS 18€50
CAMEMBERT RÔTI, TOAST DE PAIN, CHIFFONNADE DE JAMBON DE VENDÉE	11€
SAUMON GRAVLAX, CRÈME MONTÉE AU RAIFORT ET CITRON VERT.....	12€
POULPE À LA « GALICIENNE »	12€
ASSORTIMENT DE TAPAS	2PERS. 13€
<i>charcuteries, fromages & 2</i>	4PERS. 25€
<i>sélections du chef</i>	



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
- stock limité, premier arrivé, premier servi !*

SALADES & RISOTTOS

SALADE CÉSAR	18€
ROMAINE, SAUCE CÉSAR AUX ANCHOIS, AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES CORN FLAKES, ŒUF, CROÛTONS, PARMESAN	
SALADE DE CROTTIN DE CHAVIGNOL SUR TOAST	18€
MESCLUN, NOIX, CHIFFONNADE DE JAMBON DE VENDÉE, PICKLES DE LÉGUMES	
SALADE PÉRIGOURDINE	20€
MESCLUN, GÉSIERS DE VOLAILLE, LARDONS, TOMATES, CANARD SÉCHÉ MAISON, FOIE GRAS POÊLÉ	
RISOTTO AUX LÉGUMES.....	19€
RISOTTO CRÉMEUX, COPEAUX DE PARMESAN, LÉGUMES RÔTIS	
RISOTTO CRÉMEUX AUX NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, COPEAUX DE PARMESAN	26€
SAUCE NOILLY PRAT ET CURCUMA	

Viandes

POULET JAUNE DE CHALLANS LABEL ROUGE ¼	14€90
CUIT DANS NOTRE RÔTISSERIE ½	28€
COCHON DE LAIT FARCI AUX CHAMPIGNONS	22€
TRANCHES CROUSTILLANTES	
½ FILET DE CANARD VENDÉEN	19€
SAUCE AUX TROMPETTES DE LA MORT	
BŒUF CAROTTES FAÇON GRAND-MÈRE, OIGNON GRELOT	18€
GARNITURE POMMES DE TERRE GRENAILLES	
ENTRECÔTE DE BOEUF DE RACE NORMANDE 350G	32€
SAVOUREUSE ET PERSILLÉE	
CÔTE DE BŒUF VDF 1KG POUR 2 PERSONNES	60€
TRILOGIE DE SAUCES, FRITES	

GARNITURES

FRITES FRAICHES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF

RISOTTO

POMMES GRENAILLES AU ROMARIN
LÉGUMES DU MOMENT
MESCLUN DE SALADE

garniture supp +3€50

SAUCES

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



BURGERS

CHAROLAIS	19€
STEAK HACHÉ FRAIS, LARD CROUSTILLANT, FROMAGE À RACLETTE FUMÉ, TOMATE, COMPOTÉE D'OIGNONS, CORNICHONS, SAUCE MAYONNAISE AU MIEL	
POULET BBQ	18€
AIGUILLETES DE POULET PANÉES, SAUCE RANCH ET BARBECUE, CHEDDAR, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES, SUCRINE	

POISSONS

FILET DE BAR, SAUCE GREMOLATA	23€
GARNITURE AU CHOIX	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD SAUCE TARTARE	19€

Notre sélection de vins au dos de la carte

DESSERTS

RIZ AU LAIT	7€
<i>crèmeux et tuile caramel, citron vert</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	7€50
<i>cacahuète, crumble chocolat</i>	
CHOUCOU NOISETTE	8€
<i>chou garni crème praliné, noisette</i>	
NAGE D'AGRUMES	6€50
<i>au gingembre, sorbet citron basilic, meringue acidulée</i>	
MILLEFEUILLE ANGANI	8€50
<i>crèmeux vanille, caramel beurre salé, moutillettes de feuilletage</i>	
CHEESECAKE SPÉCULOS	8€
<i>fruits exotiques</i>	
AFFOGATO	5€
<i>glace vanille, expresso chaud, noisettes</i>	
CAFÉ / THÉ GOURMAND	8€50 / 10€
BOULE DE "GLACES D'ÉMILIE"	3€
<i>vanille, chocolat, caramel, café, citron-basilic, fraise, mangue, cassis</i>	
COLONEL CITRON BASILIC.....	9€
<i>Vodka 4cl, sorbet citron-basilic</i>	
CHANTILLY MAISON	1€
COULIS CARAMEL	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 !



MENU ENFANT (-12ANS)

SIROP À L'EAU + UN PLAT + UN DESSERT

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

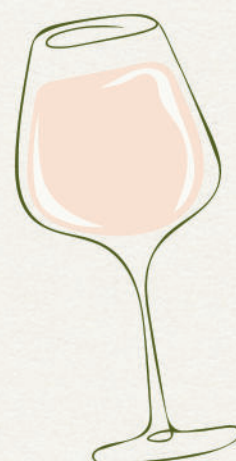
Angani

- RÔTISSERIE

LOUNGE
THÉ

LES BLANCS

IGP PAYS D'OC MOULIN DE GASSAC VIOGNIER	5€
VIOGNIER, ROND ET AROMATIQUE FRUITS EXOTIQUES	
IGP PAYS D'OC MOULIN DE GASSAC SAUVIGNON	5€50
SAUVIGNON, FRAIS ET LÉGER AUX NOTES D'AGRUMES	
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY LA CHABLISIENNE	6€50
CHARDONNAY, SALIN ET MINÉRAL	
IGP VAL DE LOIRE VENDÉE DOMAINE MOURAT GRENOUILLÈRE BIO.....	7€
CHARDONNAY, FRUITÉ ET GOURMAND, LONG EN BOUCHE	
AOP CÔTES DU RHÔNE CLOS DU CAILLOU LE CAILLOU BIO	8€50
CLAIRETTE, VIOGNIER, GRENACHE, ROUSSANNE, ENROBANT, SUAVE	
VDF FAMILLE LAPLACE « LA POULE AUX ŒUFS D'OR »	7€
GROS ET PETIT MANSENG, VIN MOELLEUX ET DOUX	



IGP PAYS D'OC MOULIN DE GASSAC PINOT NOIR	5€
PINOT NOIR, SOUPLE, NOTES DE PETITS FRUITS ROUGES	
AOP CAHORS CHÂTEAU DU CÈDRE « JUVÉNILES » BIO	6€
MALBEC, FIN ET MODERNE AVEC UN JOLI CARACTÈRE	
AOP FITOU CHÂTEAU DE NOUVELLES « AUGUSTA » BIO	6€50
CARIGNAN, GRENACHE ET SYRAH, RICHE ET VELOUTÉ	
AOP CÔTES DU RHÔNE CLOS DU CAILLOU LE CAILLOU BIO	7€
GRENACHE, SYRAH ET MOURVÈDRE, ENROBANT AUX ÉPICES DOUCES	
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE FRÉDÉRIC MABILEAU LES ROUILLÈRES BIO	8€
CABERNET FRANC, ROND ET FRUITÉ	
AOP SAINT JOSEPH DOMAINE JOLIVET « L'INSTINCT » BIO	10€
SYRAH, TANINS INTENSES ET SOYEUX, VELOUTÉ	

LES ROUGES

ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE EVIDENCE BY FERRY LACOMBE	6€50
GRENACHE, SYRAH, CINSULT - FIN ET AÉRIEN AVEC UNE BELLE AMPLEUR EN BOUCHE	

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

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU RÉGIMES PARTICULIERS.

ANGANI_LESSABLES

ANGANI - LES SABLES



Vous souhaitez organiser un événement ?

02 51 23 78 00

CONTACT@ANGANI-LESSABLES.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION • PRIX NETS, TAXE ET SERVICE COMPRIS.

Ang

BRASSERIE -

BAR
SALON DE