



Avril à Septembre
Ouverture 7/7
Du lundi au Vendredi 16h-2h
Samedi et Dimanche 11h-2h
Ouverture exceptionnelle quelques
midis en semaine
Pour les groupes ou privatisation
sur demande par mail :
contact.loffard@gmail.com

PLANCHE A PARTAGER

Charcuterie et Fromage (2/3pers)	16€
Planche de poisson (2/3pers)	16€
Le casse croûte du marinier (4/6pers)	24€
<i>Charcuterie, poisson, houmous, légumes, fromage</i>	
Nems de poulet (4) façon thaï	7€
Samoussa végétarien (3)	7€
Beignets de crevettes (4)	7€

TARTINADE A PARTAGER

Terrine de poissons de Loire tomate basilic ou Alose de Loire (130g) par Sylvain Arnoult, <i>pêcheur de Loire</i>	9.50€
Terrine de lapin au thym By Dallais, étoilé Michelin, 130 g	9.50€
Terrine de pâté de campagne au porto By Dallais, étoilé Michelin, 130 g	9.50€
Terrine de perdrix poivres cramberries 130g	9.50€
Rillettes de faisan saveur chorizo 130g	9.50€
Camembert rôti au miel et thym	10€

A LA CARTE

Menu des petits moussaillons jusqu'à 12 ans aiguillettes panés de poulet, pommes de terre grenaille sautées/dessert	15€
Salade Caesar	16.50€
Salade Thaï (végétarien)	16.50€
Tartare de boeuf au couteau (150g)	21€
Pièce du boucher (150g)	21€
Tataki de thon (150g)	18€
Burger Offard, steack ou végétarien	18€
Croque monsieur maison	15€

SUCRÉ

Desserts du jour	8€
Café/Thé gourmand	9.50€
glaces Häagen-Dazs (80g)	5€
vanille macadomia nut brittle/vanille caramel brownie /chocolat belge /strawberrie cream	

COCKTAILS AVEC ALCOOL

- Punch maison 6€**
- Rhum arrangé 6€**
- L'Offard cocktail maison 9.00€**
liqueur fleur de sureau sauvage (25ml), vin pétillant saumurois (60ml), eau gazeuse
- Orange Bitter Collins 9.00€**
gin (40ml), liqueur spritz (25ml), jus de citron jaune, sirop de pamplemousse, eau gazeuse
- Banana Daiquiri 9.00€**
rhum blanc (40ml), liqueur banane du Brésil (20ml), jus de citron vert, fruit banane
- Frest Mint 9.00€**
gin (30ml), sirop menthe glaciale, sucre de canne, jus citron jaune, eau gazeuse
- Gin to 'Dujardin 9.00€**
liqueur de rhubarbe (20ml), tonic
- Lazy Pina Colada 9.00€**
rhum vieilli (40ml), liqueur noix de coco (20ml), jus ananas, jus citron vert
- Margarita pêche blanche 9.00€**
tequila (45ml), liqueur de curaçao triple sec (15ml), sirop pêche blanche, jus de citron vert
- Spritz saumurois 9.00€**
Apérol (40ml), bulle saumuroise (60ml), eau gazeuse
- Spritz spécial combier fruit défendu ou Spritz lemoncello giffard 9.00€**
liqueur fruit défendu ou lemoncello (40ml), vin pétillant (60ml), eau gazeuse
- Mojito 9.00€**
cassonade, rhum blanc, feuille de menthe, citron vert, perrier
- Mojito saumurois 10.00€**
cassonade, feuille de menthe, citron vert, rhum blanc, bulle de saumur
- Hotel Nacional 9.00€**
rhum blanc (45ml), liqueur abricot (15ml), jus de citron vert (15ml), sirop sucre de canne, jus ananas
- Cosmopolitan 9.00€**
vodka citron, triple sec, jus de cramberry, jus de citron vert
- Expresso Martini 9.00€**
amboka par combier, café, vodka
- Le St Germain 10€**
St germain (40ml), eau pétillante (60ml), vin pétillant (60ml), zeste de citron

BOISSON FRAÎCHE ET **COCKTAILS SANS ALCOL**

Sirop à l'eau GIFFARD/COMBIER

3€

concombre, fraise, menthe verte,
grenadine, pêche, citron blanc,
pastèque, fleur de cerisier

Beach house lemonade 8.50€

sirop lemonade, sirop pêche
blanche, jus cramberry, eau gazeuse

Calypso 8.50€

sirop falernum, sirop de grenade,
jus de citron vert, jus d'ananas, eau
gazeuse

Cherry Lemon 8.50€

sirop citron, sirop citron vert, sirop
cerise, eau gazeuse

Cipriani 8.50€

pêche, sirop vanille, jus de pomme,
jus de citron jaune

Copacabana 8.50€

sirop pinacolada, sirop grenadine
jus ananas

Afternoon Fizz 8.50€

fruit mix fraise, sirop pastèque, jus
de citron jaune, eau gazeuse

Citronnade à la lavande

8.50€

jus de citron jaune, sirop lavande, eau
gazeuse

Virgin Mojito

8.50€

Jus de fruit

5 €

tomate, pomme, orange- 25cl

Coca cola / Coca Cola Zéro 33cl

4€

Oasis

33cl

4€

Ice tea 33cl

4 €

Limonade 33cl

4 €

Diabolo 33cl

4€

French Tonic 33cl

4 €

SMOOTHIE

Baniwi smoothie

8€

fruit banane, jus de pomme

Smoothie Abricot

8€

sirop abricot, fraises, lait

LONGS DRINKS

Gin Tonic	9€
Jack Daniel	9€
Américano	8€
Vodka Martini	8€
Kir saumurois ou kir vin blanc	6€
parfum cassis ou fraise des bois	
Martini blanc ou rouge 4cl	5€
Porto rouge 6cl	6€
Ricard 2cl	3€
Rhum Barcelo 4cl	7€
Gin Méridor 4cl par Combier	8€

BIERES

La Mulette Dahu- blonde 4°	25cl 4.50€	50cl 8 €
IPA West- La Tête Haute 6.5°	25cl 5€	50cl 9 €
Rodenback bière rouge 3.4°	25cl 5€	
Monaco	25cl 5€	50cl 8€
Panaché	25 cl 5€	
Bières sans alcool 0° 33cl	5 €	
Bières blanche Mélusine 33 cl	6.50 €	

EAU

Plancoet 6€

(eau plate/ pétillante) 1L

Plancoet Intense fines bulles 4€

(eau pétillante) 33 cl

BOISSON CHAUDE- SANS ALCOOL

Café/Déca 2€

Café allongé 2 €

Café crème 3 €

Thé vert/earl grey / jasmin/ verveine 3€

Chocolat 4.00€

DIGESTIFS

Irish Coffee 9€

café, sucre liquide, café, whisky (Jameson), crème

Cognac Amarante - Giffard 6cl 8€

Baileys Irish 4cl 6€

Menthe blanche 4 cl 8€

Galaad whisky breton 4cl 8€

Cognac VSOP ABK6 8€

Absinthe L'Entêté Combier 2 cl 9€

Limoncello 4cl 5€

Pipper Giffard 4cl 5€

VINS SELECTION

Saumur Brut Blanc

Coup de coeur de l'Offard 75 cl **29€**, ~~5€~~ 12.5 cl

Bouvet Ladubay Saphir 75 cl **35€**, ~~6€~~ 12.5 cl

Crémant de Loire Blanc

Domaine Lavigne 75 cl **29€**, ~~5€~~ 12.5 cl

Domaine des Varinelles bio L'Atypique 75 cl **35€**, ~~6€~~ 12.5 cl

Gratien Meyer, Cuvée Flamme 75 cl **35€**

Langlois Château, Cadence 75cl **40€**

Bouvet Ladubay, Instinct 75 cl **40 €**

Crémant de Loire Rosé

Grenelle Si Rosé 75 cl **29€**, ~~5€~~ 12.5 cl

Bulle Blanche méthode ancestrale

Domaine Fabien Duveau, 75cl **35€**

Sauvignon

Domaine Armand David 2024, ~~5€~~ 12.5 cl

Saumur Blanc

Coup de coeur de l'Offard 75 cl **29€**, ~~5€~~ 12.5 cl

Domaine des Varinelles, L'Ingénue, 2023 75cl, **35€**

Antoine Sanzay Les salles martins bio 2020 75 cl **55€**

Valencay

Sébastien Vaillant, 2023 75 cl, **29€**

Coteaux du Layon

Coup de coeur de l'Offard ~~6€~~ 12.5cl

Cheverny 2023

Enclos du Petit chien, 75cl **30 €**

le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et services compris
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rosé

Coup de coeur de l'Offard 75 cl **29€**, ~~5€ 12.5 cl~~

IGP Méditerranée

Brise Marine 75cl **29€**, ~~5€ 12.5 cl~~

Cabernet d'Anjou

Domaine Armand David **29€** 75 cl, ~~5€ 12.5 cl~~

Saumur Champigny

Coup de coeur de l'Offard, **29€**, ~~5€ 12.5 cl~~

Domaine Lavigne, VV les Aïeules 2021 75 cl **30€**, ~~6€ 12.5 cl~~

Antoine Sanzay Les paternes 2021 75 cl **42€**

Château de la Fosse Sèche Eolithe biodynamie 75 cl 2020 **45€**

St Nicolas de Bourgueil

Domaine Xavier Amirault, Les Quarterons, 75cl **35€**

Chinon

Pointeau Les tonneliers 75cl 2021 **29€**, ~~5€ 12.5 cl~~

Languedoc

Domaine Desvabres Pic Saint Loup 2020 75 cl **32 €**

NOS PARTENAIRES

Sylvain et Julie ARNOULT, pêcheurs de Loire - Muides sur Loire (41)
By Dallais - Fabrice Dallais Etoilé Michelin - Le Petit Pressigny (49)
Boulangerie Chez Joseph - Saumur (49)
Giffard - Angers (49)
Plumejeau - La Pommeraye (49)
Le cinq sept, pâtisserie - Saumur (49)
L'abeille limonade - Cholet (49)
Combiér - Saumur (49)
Brasserie La Muette - Bazoges-en-Pareds (85)
Chèvrerie de St Maure (37)
La conserverie La perle des Dieux - Saint Gilles Croix de Vie (85)
La Distillerie La mine d'or - Bretagne
Plancoet - Côte d'armor (22)
La French s'il vous plaît - La Baule (44)
Brasserie artisanale Mélusine - Chanverrie (85)

**TOUS NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS PAR DES
PROFESSIONNELS, CHEFS OU ARTISANS**

le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et services compris