

## PLANCHE

**Ibérique et Fromage** 8.50€

**Tapas asiatiques** 10€

( 6 bouchées par Vinh  
"Aux saveurs d'Asie")

## ANTI PASTI

**Brushetta ricotta sauce pesto** 12 €  
*légumes grillés à l'huile d'olive*

**Pickles Légumes** 5€  
*par Renversant, 180 g*

## TARTINADE

**Duo tartinade de houmous** 8.50€  
*par Renversant,*

**Tartinade houmous de saison** 8.50€  
*par Renversant, 160 g*

**Terrine de silure estragon** 8.50€  
*par Sylvain Arnoult, pêcheur de Loire*

**Terrine de carpe whisky** 8.50€  
*par Sylvain Arnoult, pêcheur de Loire*

**Terrine de lapin au thym** 7.50€  
*By Dallais, étoilé Michelin, 130 g*

**Terrine de paté de campagne au porto**  
7.50€  
*By Dallais, étoilé Michelin, 130 g*

**Terrine de cochon - volaille** 8.50€  
*par Renversant, 160 g*

*toute tartinade est accompagnée d'une  
corbeille de pain, supplément pain 1€*

**individuel/groupe : sur réservation 2 jours avant menu du chef 42 €**  
le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et services compris



## PLATS

**Bagel artisanal saumon** 12€

*ciboulette, fromage frais, saumon et légumes de saison*

**Salade végétale faite maison** 12€

*mozza, oeuf, tomate, concombre, oignon rouge, basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique, choux rouge, carotte*

**Club sandwich by l'Offard**

**façon caesar** 12€

*pain de mie, blancs de poulet, oeufs, salade, parmesan, ail huile d'olive, jus de citron*

## SUCRÉ

**Riz au lait de Verneuil** 6€

By Dallais, étoilé Michelin 125g

**Crème de Verneuil au chocolat** 6€

By Dallais, étoilé Michelin 125g

**Crème de Verneuil au citron de Sicile** 6€

By Dallais, étoilé Michelin 125g

**Oeuf au lait de Verneuil** 6€

By Dallais, étoilé Michelin 125g

**Crème de Verneuil au café** 6€

By Dallais, étoilé Michelin 125g

**Crème de Verneuil caramel** 6€

By Dallais, étoilé Michelin 125g



## VINS - SELECTION MAI

### Saumur Brut Blanc

Bouvet Ladubay brut de Loire 75 cl **25€**, **4.50€**/coupe 12.5 cl

Coup de coeur de l'Offard 75 cl **25€**, **5€**/coupe 12.5 cl

### Saumur brut Rosé

Bouvet Ladubay Trésor 75 cl **30€**, **6€**/coupe 12.5 cl

### Crémant de Loire Blanc

Domaine Lavigne 75 cl **25€**, **4,50 €**/coupe 12.5 cl

Domaine des Varinelles bio L'Atypique 75 cl **30€**, **6€**/coupe 12.5 cl

### Crémant de Loire Rosé

Grenelle Si Rosé 75 cl **27€**, **4.90€**/coupe 12.5 cl

### Bulle Rosé méthode ancestrale

Le Petit Saint Vincent Le Cab à bulles 2021, 75cl **35€**

### Champagne du copain

AOC Julien Couvent 75cl **69€**

### Saumur Blanc

Vin coup de coeur de l'Offard 75cl **25€** **4€**/verre 12.5 cl

Nicolas Pasquier 2022 75cl **25€** **4€**/verre 12.5 cl

Christelle Dubois, Grand Vida 2021 75cl **25€** **4,50€**/verre 12.5 cl

Domaine Clos Chardonnay 2022 BIO 75 cl **25€** **4,50€**/verre 12.5 cl

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



## VINS - SELECTION MAI

### **Sancerre Blanc**

Emilien Boulfray 75cl **42€**

### **Quincy**

Raffinée Emilien Boulfray 75cl **37€**

### **Coteaux du Layon**

Leduc Frouin 2020 75cl **36€, 7€/verre** 12.5cl

### **Rosé**

Lune Rosé Domaine des Varinelles 75cl 2023 **26€, 4,50€/verre** 12.5 cl

### **Rosé de provence**

On n'est pas bien là IGP Méditerranée 2023 **25€**

### **Cabernet d'Anjou**

Douceur de Loire de chez Gatien Dézé 2022 75cl **28€, 5€/verre** 12.5 cl



## VINS - SELECTION MAI

### Saumur Champigny

Nicolas Pasquier 2022 75cl **25€, 5€/verre** 12.5 cl

Le Petit Saint Vincent 2021 75 cl 2021 **27€, 5€/verre** 12.5 cl

Domaine Lavigne, VV les Aïeules 2021 75 cl **25€, 5€/verre** 12.5 cl

Domaine Pierre Adrien Vadé 75 cl 2021 **35€, 6.30€/verre** 12.5 cl

La Source du Ruault Sensei 2017 75 cl **39€**

Antoine Sanzay Les paternes 2021 75 cl **39€**

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

### St Nicolas de Bourgueil

Domaine Mabileau les rouillères bio 75 cl 2022 **31€**

Le Clos de Quarterons bio 75 cl 2022 **31€**

### Bourgueil

Lamé Delisle Boucard cuvée "Brunetières" 75 cl 2018 **30€, 5.50€/verre** 12.5 cl

### Chinon

Pointeau Les tonneliers 75cl 2021 **25 €, 4.50 €**/verre 12.5 cl

### Languedoc

Domaine Desvabres Pic Saint Loup 2020 75 cl **30 €**



## COCKTAILS AVEC ALCOOL

**L'Offard cocktail maison 8.50€**

liqueur fleur de sureau sauvage, vin pétillant saumurois, eau gazeuse

**Cocktail Asia 8.50€**

rhum blanc, liqueur lichi, jus ananas

**Banana Daiquiri 8.50€**

rhum blanc, liqueur banane du brésil, jus de citron vert, fruit banane

**Carmen 8.50€**

vodka, crème de cacao blanc, crème des fraises des bois, menthe pastille, lait

**Cucumber Gimlet 8.50€**

Gin, sirop concombre, jus de citron vert

**Cucumber Martini 8.50€**

vodka, sirop de cocombre, sirop citron vert

**Gin to 'Dujardin 8.50€**

liqueur de rhubarbe, tonic

**Lazy Pina Colada 8.50€**

rhum vieilli, liqueur noix de coco, jus ananas, jus citron vert

**Margarita pêche blanche 8.50€**

tequila, liqueur de curaçao triple sec, sirop pêche blanche, jus de citron vert

**Spritz ensoleillé 8.50€**

liqueur abricot du roussillon, vin pétillant, eau gazeuse

**Spritz saumurois 8,50 €**

Apérol, bulle saumuroise, perrier

**Mojito 8,50 €**

cassonnade, rhum blanc, feuille de menthe, citron vert, perrier

**Mojito saumurois 8,50 €**

cassonnade, feuille de menthe, citron vert, rhum blanc, bulle de saumur

**Tropical Pineapple 8.50€**

rhum blanc, liqueur ananas des caraïbes, jus de citron vert, sirop orgeat

**Cosmopolitan 8.50€**

vodka citron, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert

**Apéritif Menthe Pastille 6.50€**

Menthe Pastille, eau gazeuse



## LONGS DRINKS

**Gin Tonic 8.50€**

gin 4 cl, indian tonic

**Whisky coca (Jameson) 8€**

**Kir saumurois ou kir vin blanc 4.50€**

parfum cassis ou fraise

**Martini blanc ou rouge 6cl 5€**

**Porto rouge 5€**

**Ricard 2cl 3€**

**Whisky 4cl 8€**

**Baby Whisky 2cl 4€**

**Rhum Barcelo 8€**

## BIÈRES PRESSION

La tête haute (blonde) ou

Mélusine (blanche)

25cl **4€** 50cl **7.50 €**

**Monaco 25cl 4,20€**

50cl **8€**

**Panaché 25 cl 4,20€**

## DIGESTIFS

**Irish Coffee 9€**

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

**French Coffee 9€**

cognac, sucre liquide, café, crème

**Jamaican Coffee 9€**

rhum, cassonade, café, crème liquide, sucre glace

**Cognac Amarante - Giffard 4cl 8€**

**Le Grand Marnier Cordon Rouge 4cl 8€**

**Armagnac Duc Carmilhac 4cl 8€**

**Liqueur Giffard 4cl 8€**

banane du brésil, fleur de sureau, rhubarbe,

abricot du rouissillon, ananas des caraïbes

**Baileys Irish Ice cream 4cl 6€**

**Menthe Pastille 4 cl 5€**

## EAU

**Plancoet (eau plate) 50cl 4€**

**Plancoet 6€**

(eau pétillante/plate) 1L

**Plancoet Intense fines bulles 3.50€**

33 cl

## BOISSON FRAÎCHE ET COCKTAILS SANS ALCOOL

### **Sirop à l'eau GIFFARD 2€**

concombre, fraise, menthe verte, grenadine,  
vanille, pêche blanche, citron blanc, etc

### **Cocktail Visitation Blue 6€**

sirop pastèque, curaçao bleu, jus de citron jaune,  
feuille de menthe, eau gazeuse

### **Cocktail Calypso 6€**

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

### **Cocktail Cherry Lemon 6€**

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

### **Cocktail Cipriani 6€**

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

### **Cocktail Soft Pina 6€**

sirop pinacolada, sirop noix de coco,  
jus ananas, jus d'orange

### **Cocktail thé vert glacé pêche blanche 6€**

thé vert, sirop pêche blanche, eau

### **Jus de fruit Les Vergers de Manse 3.80€**

tomate, pomme, orange, abricot - 25cl

### **Cola La Loere 33cl 3.80€**

### **Ice tea pêche La Loere 33cl 3.80€**

### **Limonade citron La Loere 33cl 3.80€**

### **Diabolo 2.50€**

## SMOOTHIE

### pas de smoothie de 18h à 21H

### **Castaway smoothie 5€**

fruit mangue, jus d'orange, ananas

### **Smoothie Abricot 5€**

sirop abricot, fraises, lait

## BOISSON CHAUDE- SANS ALCOOL

### **Café 1.60 €, Café allongé 1.80 €**

### **Café crème 1.80 €**

### **Thé vert/earl grey / jasmin 3€**

### **Chocolat 3.50€**





## **NOS PARTENAIRES**

Renversant - Hélène Guibrunet et Romain Butet - Montsoreau (49)  
Sylvain et Julie ARNOULT, pêcheurs de Loire - Muides sur Loire (41)  
Anthony Vaillant - restaurant l'Essentiel - Saumur (49)  
By Dallais - Fabrice Dallais Etoilé Michelin - Le Petit Pressigny (49)  
Vinh "Aux saveurs d'Asie" - Saumur (49)  
Boulangerie Le croissant de Lune - Saumur (49)  
Boulangerie Chez Joseph - Saumur (49)  
Giffard - Angers (49)  
Plumejeau - La Pommeraye (49)  
Charcuterie Fromagerie - Le Valencia Roma épicerie - Saumur (49)  
Bière - Tête haute - entreprise d'insertion Le Cellier (49)  
Bière - Mélusine Chanverrie (85)  
Les Vergers de la Manse - SEPMEs (37)  
La Loire- Civray de Touraine (37)  
Café - Brûlerie de la maine à Angers (49)

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