

L'ÉFVRD

GROISIÈRES
BAR-TAPAS

RESTAURANT

PLANCHE

Charcuterie et Fromage	16€
Saumon fumé	16€
le casse croûte du marinier charcuterie, poisson, légumes	24€
nems de poulet (4) façon thaï	7€
queue de crevette (4)	7€

TARTINADE

**Terrine de silure fenouil de gievres
ou carpe aneth (130g) 9.50€**
par Sylvain Arnoult, *pêcheur de Loire*

Terrine de lapin au thym
9.50€

By Dallais, étoilé Michelin, 130 g

**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 10€

Mars 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

FORMULES DU MIDI

Entrée /Plat/Dessert	28€
menu enfant jusqu'à 12 ans entrée/plat ou plat/dessert	15€

A LA CARTE

Salade Caesar	16.50 €
Salade Thaï	16.50 €
Salade de chèvre chaud	16.50 €
Tartare au couteau de boeuf (180g)	18 €
Pièce du boucher française (150g)	21 €
Tataki de boeuf	18 €
Burger offard, steack charolais (150g)	18€
Burger végétarien (falafel)	18€

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

5€

L'Offard cocktail maison 9.00€

liqueur fleur de sureau sauvage (25ml), vin pétillant saumurois (60ml), eau gazeuse

Asia 9.00€

rhum blanc (40ml), liqueur lichi (40ml) jus ananas

Banana Daiquiri 9.00€

rhum blanc (40ml), liqueur banane du brésil (20ml), jus de citron vert, fruit banane

Cucumber Martini 9.00€

vodka (50ml), sirop de cocombre, sirop citron vert

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 spécial combier fruit défendu 9.00€

liqueur combier fruit défendu (40ml), vin pétillant (60ml), eau gazeuse

Spritz saumurois 9.00€

Apérol (40ml), bulle saumuroise (60ml), eau gazeuse

Mojito 9.00€

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

Mojito saumurois 9.00€

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

Tropical Pineapple 9.00€

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

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

LONGS DRINKS

Gin Tonic	8.50€
Jack Daniel	9.00€
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	5€
Gin Méridor 4cl par Combier	8€

BOISSON FRAÎCHE ET COCKTAILS **SANS ALCOOL**

Sirop à l'eau GIFFARD 3€

concombre, fraise, menthe verte, grenadine, pêche, citron blanc, pastèque.

Visitation Blue 7.50€

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

Calypso 7.50€

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

Cherry Lemon 7.50€

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

Cipriani 7.50€

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

Soft Pina 7.50€

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

Thé vert glacé pêche blanche 7.50€

thé vert, sirop pêche blanche, eau

Virgin Mojito 7.50€

Jus de fruit Les Vergers de la Manse 5 €
tomate, pomme, orange- 25cl

Coca cola / Coca Cola Zéro 33cl 4€

Ice tea 33cl 4 €

Limonade 33cl 4 €

Diabolo 3€

French Tonic 4 €

SMOOTHIE

Castaway smoothie 6€
fruit mangue, jus d'orange, ananas

Smoothie Abricot 6€
sirop abricot, fraises, lait

BIERES

LBF blonde 25cl 4.50€ 50cl 8 €

LBF IPA 25cl 5€ 50cl 9 €

Tina Rosée "La Marinière" 33cl 6.50€

Monaco 25cl 5€ 50cl 8€

Panaché 25 cl 5€

EAU

Plancoet 6€

(eau plate/ pétillante) 1L

Plancoet Intense fines bulles 4€

(eau pétillante) 33 cl

BOISSON CHAUDE- SANS ALCOOL

Café 1.70 €, Café allongé 1.90 €

Café crème 2.50 €

**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€

Le Grand Marnier Cordon Rouge 6cl 8€

Armagnac Duc Carmilhac 6cl 8€

Baileys Irish 4cl 6€

Menthe Pastille 4 cl 6€

Galaad whisky breton 4cl 8€

Absinthe L'Entêté Combier 6 cl 9€

VINS SELECTION

Saumur Brut Blanc

Coup de coeur de l'Offard 75 cl **28€, 5€** 12.5 cl

Bouvet Ladubay Saphir 75 cl **28€, 5€** 12.5 cl

Crémant de Loire Blanc

Domaine Lavigne 75 cl **28€, 5 €** 12.5 cl

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

Gratien Meyer, Cuvée Flamme 75 cl **35€, 6€** 12.5 cl

Langlois Château, Cadence 75cl 40€

Crémant de Loire Rosé

Grenelle Si Rosé 75 cl **28€, 5€** 12.5 cl

Bulle Rosé méthode ancestrale

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

6€ 12.5cl

Bulle Blanche méthode ancestrale

Domaine Fabien Dubeau, 75cl **35€ / 6€** 12.5cl

Anjou Blanc

Domaine de la Marzelle 2024 75 cl, **4.50€** 12.5 cl

Sauvignon

Domaine Armand David 2024 75 cl, **4,50€** 12.5 cl

Saumur Blanc

Coup de coeur de l'Offard 75 cl **28€, 5€** 12.5 cl

Domaine de l'Enchantoir, Terres blanches 2022, 75cl, **38€**

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

Valencay

Sébastien Vaillant, 2023 75 cl, **28€**

Coteaux du Layon

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

Sancerre Blanc

Domaine Eric Louis, 75cl **46 €**

Côtes Catalanes

Blanc 2023 IGP - LE GNEISS 75 cl **45 €**

Rosé

Coup de coeur de l'Offard 75 cl **26€, 4.50€** 12.5 cl

Rosé de provence

On n'est pas bien là IGP Méditerranée 75cl **28€**

Cabernet d'Anjou

Douceur de Loire de chez Gatien Dézé 2022 75cl

28€, 4.80€ 12.5 cl

Anjou Rouge

Coup de coeur de l'Offard, **4.50 €** 12.5 cl

Saumur Champigny

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

Domaine Lavigne, VV les Aieules 2021 75 cl **29€, 5€** 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 Mabileau les rouillères bio 75 cl 2022 **32€**

Chinon

Pointeau Les tonneliers 75cl 2021 **28€, 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 Le croissant de Lune - Saumur (49)
Boulangerie Chez Joseph - Saumur (49)
Giffard - Angers (49)
Plumejeau - La Pommeraye (49)
Bière - TINA Dampierre sur Loire (49)
Les Vergers de la Manse - SEPMES (37)
Café - Brûlerie de la maine - Angers (49)
Le cinq sept, pâtisserie - Saumur (49)
L'abeille limonade - Cholet (49)
Combiér - Saumur (49)
LBF, bières - Le Malesherbois (45)
Tina, bière - Dampierre sur Loire (49)
La voie lactée, chèvre - Neuillé (49)
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)

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

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