



# La table du Roi René

## restaurant

L'ensemble de l'équipe vous souhaite la bienvenue !

Nos plats «fait maisons» sont élaborés sur place à partir de produits frais.



### FORMULE

**ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT**

19,50 €

**ENTRÉE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT**

15,50 €

**MENU ENFANT  
PLAT + DESSERT + BOISSON**

9,50 €

### COMPOSEZ VOTRE FORMULE

#### ENTRÉE

Assiette d'entrée au choix

Assiette seule : 4,90 €

#### PLAT

Suprême de poulet fermier   
Penne aux petits légumes, crème de parmesan   
Dos de cabillaud rôti à la fleur de thym  
La Goulaine (spécialité angevine)  
Rillauds, champignons, échalottes, tomme d'Anjou, salade verte  
Pièce du boucher VBF\* 160g  
Terra Burger  
Steak haché VBF\*, sauce tomate fraîche, emmental, salade, oignons frits  
Suggestion du jour

Plat seul : 12,90 €

#### DESSERT

Assiette de dessert au choix

Dessert seul : 4,90 €

#### ACCOMPAGNEMENT

Frites / Riz / Poêlée de légumes de saison  
Pâtes / Ratatouille / Salade verte

#### SAUCE

Poivre vert / Béarnaise / Beurre Blanc  
Forestière / Marchand de vin

#### CARTE DES BOISSONS

Anjou rouge  
75cl 18,50 €  
37,5cl 11,50 €

Rosé de Loire  
75cl 15,50 €  
37,5cl 10,50 €

Crémant de Loire  
75cl 18,50 €

Profitez d'un large choix de boissons sans alcool à partir de 1,80 €

### MENU ENFANT

**PLAT + DESSERT + BOISSON**

9,50 €

#### PLAT

Steak haché VBF  
+ accompagnement  
Croustilles de poulet panées  
+ accompagnement  
Lasagnes de saumon aux épinards  
Penne aux légumes 

#### DESSERT

Dessert au choix  
Buffet desserts enfant

#### BOISSON

Boisson au choix  
Vitrine boissons enfant

Un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats est à votre disposition.

\*Viande Bovine Française  Mets végétariens

Prix nets | Taxes included