

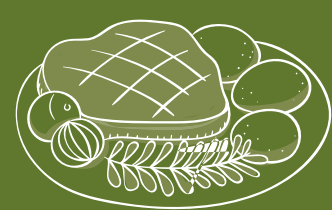


La table du Roi René

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

Escalope de veau panée à la Milanaise

La Gouline *(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