

BON APPÉTIT

BLACK

ANGUS



BLACK ANGUS

Nous avons choisi cette race de boeuf exceptionnelle pour symboliser notre restaurant, celle-ci satisfera assurément les plus grands amateurs de viande.

Black Angus est une viande de boeuf écossaise qui vous fera vivre une expérience gastronomique unique. Elle est reconnue mondialement pour sa tendreté, sa succulence, son goût et vous assure une qualité constante.

Nous sommes heureux de vous faire partager notre passion pour la viande bovine d'excellence et nous vous invitons à découvrir une sélection unique provenant de pays différents.

Bonne dégustation



CHAROLAIS

La charolaise est une race bovine française originaire de la région de Charolles en Bourgogne.

Fournissant une viande peu grasse et de bonne qualité gustative, elle est réputée pour ses qualités bouchères mais aussi pour sa forte croissance, sa rusticité et sa docilité.

SALERS

La Salers est une très ancienne race du Massif Central utilisée à l'origine pour la production de fromages réputés (ex : le Cantal) et la traction animale. C'est une race mixte, apte à la fois à produire du lait et de la viande de qualité.

RACE ANGUS

Elle vient de la région des comtés d'Aberdeenshire et d'Angus en Écosse. C'est une race bouchère qui produit une viande appréciée, finement persillée, avec une bonne conformation de carcasse et un excellent rendement en viande.

AUBRAC

Née sur les plateaux de l'Aubrac, élevée localement depuis des siècles et sélectionnée par les moines, la race Aubrac s'est forgée une rusticité digne de la rudesse du climat du plateau.

La race s'adapte parfaitement à des conditions climatiques extrêmes : écarts de température, vent, froid.

COCKTAILS

avec alcool

• 10,00€ •



MOJITO

Rhum Blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier

PINA COLADA

Rhum Blanc, jus d'ananas, sirop de coco, lait

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, jus de citron vert, sucre de Canne

CUBA LIBRE

Rhum Ambré, Cola, cassonade, citron vert

TI PUNCH

Rhum Blanc, citron Vert, sucre de canne

SEX ON THE BEACH

Vodka, sirop de pêche, jus d'Orange, jus de cranberry, sirop de grenadine

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

TAPAS À PARTAGER • 14,90€

SAUCE COCKTAIL ET BBQ

APÉRITIFS

Americano maison (10cl).....	9,90€
Apérol Spritz / Saint-Germain Spritz (16cl)	9,90€
Kir cassis, mûre, framboise, pêche (11cl).....	4,20€
Kir Royal cassis, mûre, framboise, pêche (11cl).....	8,20€
Ricard (2cl).....	4,10€
William Lawson (4cl).....	7,90€
Martini Bianco ou Rosso (5cl)	4,30€

VINS AU VERRE 12,5cl SÉLECTION

MENETOU-SALON AOC	7,00€
SAUMUR-CHAMPIGNY	6,00€
CÔTES DU RHÔNE AOC.....	6,20€
Village	
ST-EMILION AOC	7,60€
Belle Assise Coureau	
CHÂTEAU MINUTY AOC.....	7,00€
Cru Classé	
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE.....	6,50€
COTEAUX DU LAYON.....	7,00€



LES BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Mélines blonde.....	4,90€	9,40€
Bière du mois.....	4,90€	9,40€

BOUTEILLES 33cl	
Desperados	7,20€
Chouffe	7,50€

COCKTAILS

sans alcool

VIRGIN MOJITO 8,50€
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier

COCOLADA 8,50€
Jus d'ananas, sirop de coco, lait

MAGIC AMAZON 8,50€
Sirops de Kiwi, aloe vera, pomme verte, jus d'orange

ROYAL BLUE 8,50€
Sirops de gingembre, cactus, citron, jus d'ananas, lait

SOFT ANGUS..... 8,50€
Jus d'orange, jus de fraise, jus d'ananas

BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Coca Zero (33cl)	4,40€
Orangina (25cl).....	4,10€
Fuze Tea (25cl).....	4,10€
Oasis Tropical (25cl).....	4,10€
Schweppes Indian Tonic (20cl)	4,10€
Schweppes Agrum' (20cl).....	4,10€
Sprite (25cl)	4,10€
Pago (20cl)	4,10€
Orange, ananas, pomme, fraise, tomate	

EAUX MINÉRALES

Evian (100cl).....	6,10€
Evian (50cl).....	5,00€
Badoit Verte (100cl)	6,10€
Badoit Verte (50cl)	5,00€

LES

ENTRÉES

<i>TERRINE DE CAMPAGNE</i>	8,50€
<i>Os à MOELLE</i> (10 min de cuisson).....	7,50€
<i>ŒUF POCHÉ</i> crème parmesan	10,90€
<i>TATAKI DE THON</i>	14,90€
<i>VERRINE GRAVLAX</i>	10,90€
<i>SALADE MEXICAINE</i>	7,50€
<i>ASSIETTE TOMATES BURRATA</i>	14,90€



<i>SALADE CAESAR</i>	15,90€
Poulet pané, œuf dur, sauce Caesar, croûtons, oignons rouges, anchois	
•	
<i>SALADE CHÈVRE CHAUD</i>	14,90€
Toast de chèvre chaud, noix, poitrine fumée, miel	
•	
<i>SALADE PÉRIGOURDINE</i>	16,90€
Tomates cerises, gésiers, lardons, œuf poché, oignons rouges	
•	
<i>SALADE ITALIENNE BURRATA</i>	17,90€
Tomates cerises, jambon de Pays, burrata, feta, olives noires	
•	
<i>POKE BOWL VÉGÉ</i>	14,90€
Tomates cerises, cubes d'ananas, fèves, salade, poivrons, radis, quinoa	
•	
<i>POKE BOWL SAUMON GRAVLAX</i>	16,90€
Tomates cerises, cubes ananas, fèves, salade, poivrons, radis, quinoa, saumon gravlax	

CARPACCIOS

de *Boeuf Charolais*
avec frites et salade

AU CHOIX :
2 ASSIETTES : 15,90
OU 3 ASSIETTES : 19,90

BASILIC PESTO ET PARMESAN
BASILIC, PARMESAN, HUILE D'OLIVE

THAÏ
CORIANDRE, SAUCE KALBI

JAPONAIS
VIANDE DE BŒUF CRUE, GINGEMBRE MARINÉ,
RAIFORT, SAUCE SOJA

NIÇOIS
VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
ŒUF MIMOSA, ANCHOIS, CÂPRES, OLIVES
NOIRES

PROVENÇAL
VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
TOMATES CERISES, AIL, PERSIL, POIVRONS
MARINÉS

ITALIEN
VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC, ROQUETTE, PARMESAN, VINAIGRE
BALSAMIQUE

GREC
VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC, FETA, CONCOMBRE

ROQUEFORT
VIANDE DE BŒUF CRUE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC, ROQUEFORT, NOIX

Angus Midi

Uniquement le Midi
du lundi au vendredi

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

17,90€

Terrine de Campagne
ou Salade Mexicaine

Hampe
ou Brochette de poulet
ou Salade chèvre chaud

Café gourmand
ou Île Flottante

**MENU
BOWLING**

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT**

+ 1 PARTIE DE BOWLING

43,00€

Terrine de Campagne ou Œuf poché
ou Salade Mexicaine

Tigre qui pleure ou Brochette poulet
ou Poke bowl Végé

Café gourmand ou
Baulois ou Panna Cotta

P'tit Angus

à 12,90€

Jusqu'à 10 ans

Steak haché, frites ou Nuggets, frites ou Bâtonnets de poisson

Glace Surprise ou Panna Cotta

Coca (20cl) ou Jus de fruits (20cl) (orange, fraise, pomme, ananas)
ou Sirop à l'eau (20CL)

LES VIANDES



TARTARE CHAROLAIS 180gr

TRADITIONNEL : Câpres, persil, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, huile d'olive.. 17,90€

ITALIEN : Basilic, parmesan, huile d'olive 17,90€

LOUISIANE : Épices cajun, coriandre, sauce soja, cacahuète, sauce chili aigre-douce..... 17,90€

LE THAÏ : Coriandre, échalotes, menthe, ail, nuoc-mâm, purée de piment..... 17,90€

BROCHETTES

BROCHETTE POULET MARINÉ 190gr 14,90€

BROCHETTE DE BŒUF MARINÉ À LA SAUCE SOJA 190gr 18,90€

NOS VIANDES DE BŒUF

TIGRE QUI PLEURE 180gr 18,90€

ONGLET 190gr 22,90€

BAVETTE 190gr 21,90€

ENTRECÔTE 300gr 27,00€

CÔTE DE BOEUF environ 1kg 77,00€

NOS AUTRES VIANDES

RIBS BBQ 450gr 25,90€

ANDOUILLETTE AAAAA 200gr 22,90€

MAGRET DE CANARD 380gr 22,90€

CUISSE DE POULET FERMIÈRE 180gr 14,90€

LE FISH & CHIPS DE CABILLAUD sauce tartare 180gr 15,90€

Sauces Maison Béarnaise, rôtiiseur, cocktail, Fourme d'Ambert, poivre, beurre Maître d'Hôtel, échalote

Accompagnements Frites, salade, haricots verts, purée du moment, aligot

LES

BURGERS

Steak haché Charolais VBF 180gr

LE BLACK 17,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, cheddar, sauce cocktail

LE ROYAL 19,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, cheddar, galette de pommes de terre, poitrine fumée

LE MEXICAIN 17,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, filet de poulet pané, cheddar, jalapenos, sauce guacamole

LE CHICKEN 17,90€
Filet de poulet pané, salade, tomates, oignons rissolés, cheddar, sauce béarnaise

LE BACON 18,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, cheddar, poitrine fumée, sauce cocktail

LE FOURME D'AMBERT 18,90€
Salade, tomates, oignons rissolés, sauce Fourme d'Ambert

Sauces maison Supp. 2€ :

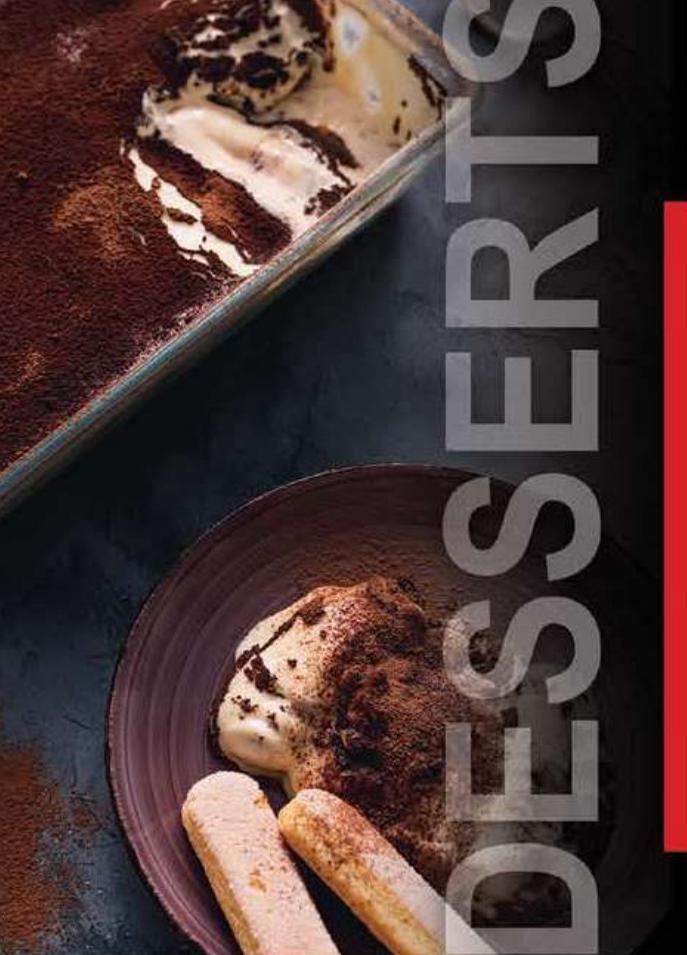
Béarnaise, rôtiiseur, cocktail, Fourme d'Ambert, poivre, beurre Maître d'Hôtel, échalote

Accompagnements Supp. 2€ :

Frites, salade, haricots verts, purée du moment, aligot

Supp. Steak 3€





DESSERTS

DESSERTS

«Fait Maison»



<i>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</i> , glace Vanille	7,50€
<i>LE BAULOIS GLACE VANILLE</i>	8,50€
<i>PROFITEROLES AU CHOCOLAT</i>	8,90€
<i>BABA AU RHUM</i>	8,90€
<i>CRÈME BRÛLÉE</i>	7,50€
<i>ILE FLOTTANTE</i>	7,50€
<i>LA PANNA COTTA</i>	7,50€
<i>CAFÉ GOURMAND</i>	9,00€

Les plats «Fait Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES

GLACES

NOS GLACES

DE NOTRE MAÎTRE ARTISAN GLACIER

<i>DAME BLANCHE</i>	9,50€
<i>CHOCOLAT VIENNOIS</i>	9,50€
<i>CAFÉ VIENNOIS</i>	9,50€
<i>LE BLACK ANGUS</i>	9,50€
Glace caramel, coulis caramel, Spéculoos	
<i>COLONEL</i> Glace citron, Vodka 2cl	10,50€
<i>AFTER EIGHT</i>	10,50€
Glace menthe-chocolat, Get 27 2cl	
Verrine 2 boules.....	5,90€
Verrine 3 boules.....	7,10€
Parfums au choix : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Menthe-chocolat, Citron vert, Fraise, Framboise	
+ Chantilly	1,00€



Les Boissons chaudes

Café expresso	2,40€
Double café expresso	4,20€
Noisette	2,50€
Décaféiné.....	2,40€
La sélection de nos thés.....	3,80€
Irish Coffee	9,50€



LES DIGESTIFS (4cl)

Get 27 ou Get 31	7,90€
Baileys	7,90€
Cognac Le Palin VS.....	7,90€
Cognac aux amandes Donjon	7,90€
Limoncello	7,90€
Eau de vie Poire	7,90€
Diplomático	9,10€
Bumbu.....	9,50€
Don Papa Baroko	9,50€
Zacapa Solera	12,00€

Vins Blancs

BTLE 75CL

- Menetou-Salon AOC – Domaine de Loye 31,90€
Nez de fruits jaunes, d'aubépine et d'agrumes. Souple et frais en bouche.
- AB** Coteaux du Layon AOC – Château la Roulerie 36,20€
Onctueux, suave et très frais, au nez de fleurs d'acacia et de pâte de coing.
- Chablis AOC Louis et Catherine Poitout 38,40€
De la matière, une belle tension minérale, nez de fleurs blanches et de pomme, finale citronnée.

Vins Rosés

BTLE 75CL

- Coteaux d'Aix en Provence Vallon des Glauges Pink Valley 25,50€
Très pâle, souple et frais, avec de la rondeur et des notes de cerise.
- Côtes de Provence AOC – Minuty Prestige 36,50€
Très bien fait, élégant, avec une belle tension et des notes d'agrumes.

Vins Rouges

37,5CL

BTLE 75CL

VAL DE LOIRE

- Saumur-Champigny AOC – Les Chanteraines 14,90€ 20,60€
Souple et frais, assez charnu, au nez de framboise et de bois de ronce.
- Chinon AOC – JM. Raffault - Les Lutinières 15,50€ 23,50€
Un beau fruit au nez, bouche fraîche et gourmande, avec de la matière.

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône -Villages AOC - Tour Mâlière 14,20€ 24,50€
Un joli fruit juteux, des notes de pâte de fruit, une trame charnue et bien enrobée.
- Crozes-Hermitage AOC - Guigal 35,90€
Nez intense, d'épices et de tabac blond. Rond, plein, fondu et épanoui.

BORDELAIS

- Côtes de Bourg AOC – Hipster de Barbe 21,40€
Nez d'épices et de tabac anglais, charnu, plein et enrobé, finale longue sur les épices.
- Saint-Emilion AOC L'Esprit du Ch. Belle Assise Coureau 19,90€ 32,80€
Longiligne et soyeux, prune et cuir, frais et sapide en bouche.
- Lalande de Pomerol AOC Château La Croix Saint-André 36,50€
Tout en souplesse, fondu et épanoui, avec du fruit et une discrète note boisée

LANGUEDOC

- Languedoc AOC – Jeff Carrel Les Darons 18,90€
Plein, rond et charnu, tanins enrobés, nez de mûre, de pâte de fruit.
- Pic Saint-Loup AOC Altitude 192 "Terre Haute" 29,60€
Joli nez de fruits rouges, pointe boisée, cire d'abeille. Souple, velouté, notes réglissées.

BOURGOGNE

- Bourgogne Côte Chalonnaise AOC Millebuis Pinot Noir 30,50€
Un boisé discret et notes fruitées, charnu en bouche, avec du relief et des tanins légers.

Champagnes

btl 75cl

- Laurent Perrier brut 90,00€
- Delamotte 65,00€



Après votre repas,
sur présentation de l'addition
votre accès sur les pistes
est prioritaire.



BLACK ANGUS

Rue du Moulin de la Rousselière
44800 Saint-Herblain

02 49 10 44 57