Le CHAUMES en BRAISE

Menu

Notre Histoire

L'aventure à démarré en Mai 2022 avec l'acquisition des murs de cette ancienne pizzeria. c'est un projet commun entre 3 amis d'enfance ayant pour objetcif de partager un projet entrepreneurial autour d'un lieu de vie dans notre belle commune. Un établissement qui nous ressemble qui se veut familial et convivial. Nous avons croisé le chemin de Stéphane LOQUIN chef talentueux et originaire d'Arthon en Retz qui nous accompagne depuis le début et nous partage son savoir-faire et son expérience de plus de 20 ans en France et à l'étranger.

Un an de travaux plus tard et une réhabilitation totale passant de la cuisine à la salle de restaurant puis de la terrasse au jardin nous permettent de vous recevoir dans les meilleures conditions. Merci à nos amis et familles pour leur aide durant cette période.

Stéphane élabore des plats faits maison, avec des produits frais et de saisons. Une cuisine gourmande et généreuse. Notre four à bois a retrouvé toute sa splendeur, il accueille ainsi la cuisson de nos grillades et de nos plats en sauce.

Au delà d'une activité économique c'est aussi une aventure humaine, un lieu d'échange, de vie et de rencontre.
C'est aujourd'hui une équipe de 5 personnes qui oeuvre au quotidien pour vous satisfaire. Merci à Maëlle, Anaïs et Ewen en salle et à Stéphane et Baptiste en cuisine.

Soyez les bienvenus, nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit !

Camille, Reynald et David

Champagnes

	Bouteille
Deutz Brut Classic	**69,90 €**
Deutz Rosé	**69,90 €**

Vin pétillant

	Bouteille
Prosecco Riccadonna “Signature”	**34,90€**

Apéritifs

Martini Rouge 7cl	**6,00 €**
Martini Blanc 7cl	**6,00 €**
Ricard 2cl	**3,50 €**
Pastis 51 2cl	**3,50 €**
La Mauresque 3cl	**4,00 €**
Pastis 51 le 102 4cl	**6,50 €**
Porto Rouge 7cl	**5,00 €**
Porto Blanc 7cl	**5,00 €**
Suze 5cl	**5,00 €**
Kir (crème cassis, pêche, mûre, cerise) 12cl	**6,00 €**
Kir pétillant 12cl	**7,00 €**
Whisky Coca 12cl	**7,50 €**
Jack Coca 12cl	**9,00 €**
Vodka Orange 12cl	**7,50 €**
Rhum Coca 12cl	**7,50 €**

Cocktails

Rosé Pam'Piscine 20cl	**6,90 €**
Punch Maison 12cl	**6,00 €**
Mojito 25cl	**8,90 €**
Caipirinha 10cl	**8,90 €**
Cubalibre 25cl	**8,90 €**
Apérol Spritz 25cl	**8,90 €**
Saint Germain Spritz 25cl	**8,90 €**
Sarti Spritz 25cl	**8,90 €**
Ramo d'oro Spritz 25cl	**8,90 €**
Gin To Bombay 25cl	**8,90 €**

Spiritueux

Rhum Santa Teresa 4cl	**9,90 €**
Rhum Diplomatico 4cl	**8,00 €**
Rhum Bumbu 4cl	**9,00 €**
Rhum arrangé "maison" 4cl	**5,50 €**
Vodka Eristoff 4cl	**6,00 €**
Whisky Clan Campbell 4cl	**6,00 €**
Jack Daniel's old N°7 4cl	**8,00 €**
Whisky Akashi Blended 4cl	**9,90 €**
Whisky Aberlour 10 ans 4cl	**9,00 €**

Sans Alcool

Apéritif

Martini Floréale 7cl	**6,90 €**

Cocktails

Virgin Mojito 25cl	**8,00 €**
Virgin Reynita 25cl	**8,00 €**
Martini Spritz 25cl	**8,00 €**

Bières Pression

	25 cl	50 cl
Maes Pils Blonde	**3,50 €**	**6,50 €**
Affligem Ambré	**4,50 €**	**8,50 €**
Gallia IPA	**5,50 €**	**9,50 €**
Bière du Moment	**4,30 €**	**8,20 €**
Panaché	**3,30 €**	**6,20 €**
Monaco	**3,50 €**	**6,50 €**
Twist	**3,80 €**	**6,90 €**

Bières Bouteilles

Kasteel Fruit Rouge 33cl	**7,00 €**
Desperados 33cl	**7,00 €**
Bière locale “Séléction” 33cl	**8,00 €**

Bières Bouteilles sans alcool

Heineken 0.0 25cl	**4,50 €**
Desperados Virgin 33cl	**7,00 €**

Boissons

Pepsi 33cl	**4,00 €**
Pepsi Max 33cl	**4,00 €**
Schweppes Tonic 25cl	**4,00 €**
Schweppes Agrumes 25cl	**4,00 €**
Orangina 25cl	**4,00 €**
Red Bull 25cl	**5,00 €**
Fuze Tea 25cl	**4,00 €**
Oasis 25cl	**4,00 €**
Perrier 33cl	**4,00 €**

Jus de Fruits 25 cl

Granini Orange	**4,00 €**
Granini Ananas	**4,00 €**
Granini Abricot	**4,00 €**
Granini Fraise	**4,00 €**
Granini Pomme	**4,00 €**
Granini ACE	**4,00 €**
Granini Tomate	**4,10 €**

Eaux

Vittel 1l	**6,00 €**
Vittel 50cl	**4,50 €**
San Pellegrino 1l	**6,00 €**
San Pellegrino 50cl	**4,50 €**

Vin Blanc

	Verre	Bouteille
Coteau du Layon Domaine du petit Clocher AOP	**6,90 €**	**34,90 €**
Quincy Jean Michel Sorbe AOC	**6,50 €**	**32,90 €**
♥ Le Chenin 100% “Couly-Dutheil” ACC	**6,20 €**	**30,90 €**
Menetou-Salon AOP “Isabelle et Pierre Clément”	**6,90 €**	**34,90 €**
Le Petit Chablis “Alain Geoffroy” AOC	**------**	**39,90 €**
Mâcon Villages de Mancey AOC	**6,90 €**	**35,90 €**
Le Pacherenc du Vic “Torus” Alain Brumont AOP	**6,90 €**	**34,90€**

Vin Rosé

	Verre	Bouteille
À l’Ombre des Oliviers IGP Terre du Midi Bio	**------**	**20,90 €**
Costa Serena Île de Beauté IGP L’île de Beauté Bio	**5,50 €**	**22,90 €**
♥ Chinon Rosé “René Couly” ACC	**5,90 €**	**24,90 €**
Mareuil J.Mourat IGP Val de Loire	**------**	**22,90 €**
Jas des Vignes IGP Alpes de Haute Provence	**5,90 €**	**24,90 €**

♥ *Les coups de coeur de l’équipe*

Vin Rouge

Vallée du Rhône

	Verre	1/2 Bouteille	Bouteille
Côtes-du-Rhône Saint Esprit “Maison Delas”AOP	**6,50 €**	**18,90 €**	**29,90 €**

Val de Loire

	Verre	1/2 Bouteille	Bouteille
Menetou Salon “Isabelle et Pierre Clément” AOP	**6,90 €**	**21,90 €**	**34,90 €**
Saumur Champigny “Couly Dutheil” AOP	**-----**	**19,90 €**	**32,90 €**
♥ Chinon La Diligence “Couly Dutheil” AOP	**6,90 €**	**------**	**32,90 €**
Mareuil “Collection Rouge” J.Mourat IGP			**23,90 €**

Vin du Sud Ouest

	Verre	Bouteille
Pic Saint-Loup Héritage “Gérard Bertrand” AOP	**6,90 €**	**32,90 €**
♥ Minervois Vino Libido AMC	**5,90 €**	**25,90 €**
Madiran “Torus” Alain Brumont AMC	**------**	**32,90 €**

Bourgogne

	Verre	Bouteille
Brouilly Réserve du Château de Pierreux AOP	**------**	**34,90 €**

Vin de Bordeaux

	Verre	Bouteille
Bordeaux Château de Chillac AOP Bio	**-----**	**25,90 €**
Haut Médoc Instant D’Agassac AOP	**7,90 €**	**39,90 €**
Lalande de Pomerol “Château Haut Caillou” AOP	**-----**	**49,90 €**
Graves “Château Langlet” AOP	**-----**	**38,90 €**
Saint Estèphe “ Château La Commanderie” AOP	**-----**	**54,90 €**
♥ Pauillac “ Domaine Baron Philippe de Rothschild” AOP	**-----**	**59,90 €**

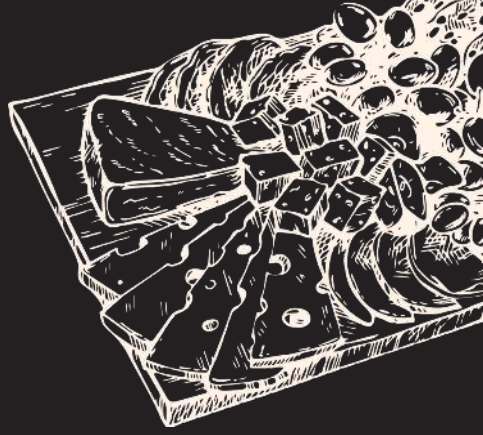
Vin Étranger

	Verre	Bouteille
La Consulta IGP Malbec d’Argentine	**-----**	**32,90 €**
♥ Rioja “Ojo de Bruite” DOC	**6,90 €**	**34,90 €**

“Millésime selon arrivage, sous réserve de stock”

♥ *Les coups de coeur de l’équipe*

Nos Planchas Gourmandes



Plancha Cochonaille **13,90 €**

Coppa Italienne, rillettes, jambon de Pays, saucisson à l'ail fumé, chorizo, cornichons, beurre

Plancha Terre et Mer du moment **16,90 €**

Assortiment variés selon nos inspirations

Plancha des Chaumes **15,90 €**

Coppa Italienne, rillettes, jambon de Pays, Camembert, Saint Maure de Touraine, Tomme Normande, Cornichons, Beurre

Camembert rôti au four **14,90 €**

Pané, Jambon de pays, mesclun de salade

Bowl VEGAN

Un plat Vegan, composé de légumes crus et cuits, fruits de saison agrémentés d'une sauce selon l'inspiration du chef **17,90 €**

"Servi froid ou chaud à la demande"

L'Ami Burger

Pain aux céréales, steack haché 100% boeuf, confit d'oignon, cheddar, tomate fraîche, cornichon aigre doux **17,90 €**

"Servi avec de la salade verte et pommes de terre grenailles"

L'Ami Tartare

Tartare de boeuf coupé au couteau (180gr), assaisonné par nos soins, oignons, câpres, cornichons **19,90 €**

"Servi avec de la salade verte et pommes de terre grenailles"

Menu Minot

12,90 € max 8 ans

1 sirop à l'eau

Steack haché 100% boeuf

ou

Retour de pêche selon arrivage

"Servi avec de la salade verte et pommes de terre grenailles ou légumes cuisinés"

1 boule de glace

Menu Junior

14,90 € max 12 ans

1 verre de Coca ou Fuze Tea

Pièce du Boucher 100% boeuf

ou

Retour de pêche selon arrivage

"Servi avec de la salade verte et pommes de terre grenailles ou légumes cuisinés"

2 boules de glace

Menu Découverte

Menu Découverte hors boisson à **49,90 €**
Menu Accords Mets et Vins à **69,90 €**

Uniquement le soir, weekend et jours fériés

Entrée

Saumon gravlax à la betterave et ses pickles, crème montée au raifort, vinaigrette moutarde à l'ancienne au miel.
1 Verre de vin séléctionné pour ce plat

Poisson

Raviole à la chaire de crabe et petits légumes d'hiver, nuage de moules de bouchot, condiment citron.
1 Verre de vin séléctionné pour ce plat

Viande

Onglet de boeuf à la plancha, échalote confite et purée de céleri rave à la truffe, oignons frits, sauce marchand de vin.
1 Verre de vin séléctionné pour ce plat

Dessert

Osmose de citron jaune, meringue, crème yuzu, sablé breton, glace à confiture de lait.
1 Verre de vin séléctionné pour ce plat

Menu Du Chef

Menu à **38,90 €**

Uniquement le soir, weekend et jours fériés

Entrées 13,90 €

Fraîcheur de bresaola au fromage de chèvre et ciboulette, pequillos confit, pesto persil et sa tuile de parmesan.

Velouté de topinambour, magret de canard séché au poivre, financier salé aux noix, pousse de petits pois.

Saumon gravlax à la betterave et ses pickles, crème montée au raifort, vinaigrette moutarde à l'ancienne au miel.

Foie gras de canard maison en harmonie franco-africaine, gelée de bissap rouge, crumble de noix de cajou, pain rustic dark.

Plats 22,90 €

Ravioles à la chaire de crabe et petits légumes d'hiver, nuage de moules de bouchot, condiment citron.

Poulpe et supions saisis à la plancha, risotto à l'encre de seiche, tomate confite, copeaux de parmigiano reggiano, émulsion citronnelle.

Onglet de boeuf à la plancha, échalote confite et purée de céleri rave à la truffe, oignons frits, sauce marchand de vin.

Cabillaud cuit vapeur à la minute, écrasé de pomme de terre et tombée d'épinards à l'ail, beurre blanc à la mandarine, tartare d'algues.

Desserts 8,90 €

Moelleux au chocolat noir au cœur coulant, sorbet clémentine, rose des sables façon orangette et caramel au beurre salé.

Osmose de citron jaune, meringue, crème yuzu, sablé breton, glace à la confiture de lait.

Pain perdu brioché, crème d'amande, confiture ananas-gingembre, glace vanille de Madagascar.

Notre véritable Tiramisu des Copains.

Café gourmand (rose des sables, pain perdu caramel, verrine citron meringuée, glace vanille).

Au coin du feu

Nos pièces de viandes cuites au feu de bois

La Hampe généreuse des Copains (+/- 400gr)	**22,90 €**
Le Magret de Canard entier (+/- 380gr)	**32,90 €**
La véritable Entrecôte de boeuf (+/- 300gr)	**27,90 €**
Notre filet mignon de porc (+/- 200gr)	**19,90 €**
La Brochette de poulet marinée (+/- 200gr)	**18,90 €**

Parmi 3 sauces au choix échalote, poivre et roquefort
Servi avec pomme de terre grenaille et salade verte

Supplément garniture

Pomme de terre grenailles	**3,00 €**
Salade	**3,00 €**
Sauce	**3,00 €**

Desserts 8,90 €

Moelleux au chocolat noir au cœur coulant, sorbet clémentine, rose des sables façon orangette et caramel au beurre salé.

Osmose de citron jaune, meringue, crème yuzu, sablé breton, glace à la confiture de lait.

Pain perdu brioché, crème d'amande, confiture ananas-gingembre, glace vanille de Madagascar.

Notre véritable Tiramisu des Copains.

Café gourmand (rose des sables, pain perdu caramel, verrine citron meringuée, glace vanille).

Assiette du fromager (Camembert, Saint Maure de Touraine, Tomme Normande).

Nos coupes Glacées

Coupe de glace 8,90 € sans alcool

Dame Blanche
3 boules vanille, coulis de chocolat, amandes effilées, crème chantilly

Coupe Agrumes
sorbet pamplemousse, sorbet citron vert, sorbet clémentine, morceaux d'agrumes et crème chantilly

Coupe de glace 8,90 € avec alcool

After Eight (Get27, 2 boules menthe chocolat)
Colonel (Vodka, 2 boules sorbet citron vert)

Nos Glaçes

Crème glacée	**Sorbet**
Vanille	Fraise
Chocolat	Mangue
Confiture de lait	Citron Vert
Caramel au beurre salé	Passion
Pistache	Noix de coco
Menthe Chocolat	Clémentine
Barbe à papa	Pamplemousse

1 boules	**2,00 €**
2 boules	**4,00 €**
3 boules	**6,00 €**
Suppl Chantilly	**1,50 €**

Boissons Chaudes

Espresso Lavazza	**2,00 €**
Double espresso Lavazza	**3,90 €**
Café Déca Lavazza	**2,00 €**
Café Allongé Lavazza	**2,50 €**
Café Déca allongé Lavazza	**2,50 €**
Thé Damman au choix	**3,50 €**
Infusion Verveine Menthe bio	**3,50 €**
Irish Coffe	**8,90 €**
Cappuccino	**3,90 €**

Digestifs

Armagnac Laubade 4cl	**8,00 €**
Calvados Père Magloire XO 4cl	**8,00 €**
Cognac Hennessy Special 4cl	**8,00 €**

Liqueurs Digestives

Get 27 4cl	**6,00 €**
Menthe Pastille 4cl	**6,00 €**
Bailey's 4cl	**6,00 €**
Limoncello 4cl	**6,00 €**
Poire William 4cl	**6,00 €**
Donjon 4cl	**6,00 €**
Rhum arrangé des copains 4cl	**5,50 €**