



Le  
**CHAUMES**  
en **BRAISE**

Menu

---



# Notre Histoire

---

L'aventure a 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 objectif 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 œuvre au quotidien pour vous satisfaire. Merci à Maëlle, Romane 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

**Deutz Brut Classic**  
**Deutz Rosé**

Bouteille

**69,90 €**  
**69,90 €**

## Vin pétillant

Prosecco Riccadonna "Signature"

Bouteille

**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

Pina Colada 25cl	8,90 €
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 €
Américano 12cl	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 €
Virgin Pina Colada 25cl	8,00 €



## Bières Pression

---

	25 cl	50 cl
Maes Pils Blonde	3,50 €	6,50 €
Affligem de saison	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 "Sélection" 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 Tomato	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 "Les Émalières" AOP	6,90 €	35,90 €
Le Pacherenc du Vic "Torus" Alain Brumont AOP	6,90 €	34,90 €

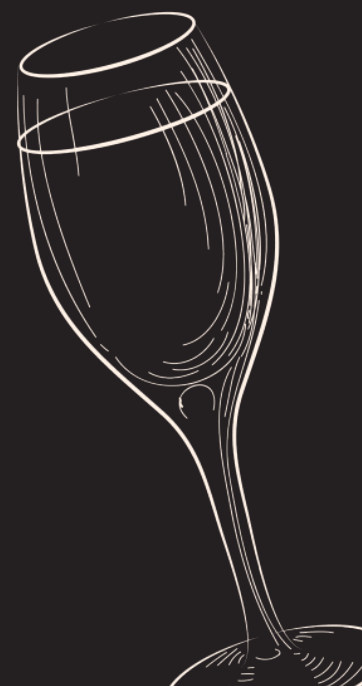
## Vin Rosé

	Verre*	Bouteille**
♥ Île de Beauté rosé "Les Coteaux de Samuiletto" IGP	5,50 €	22,90 €
Chinon Rosé "René Couly" ACC	5,90 €	24,90 €
Mareuil J.Mourat IGP Val de Loire	-----	22,90 €
Côte de provence "Château la Castille" AOP	5,90 €	24,90 €

♥ *Les coups de coeur de l'équipe*



Verre \* : 12cl  
Bouteille\*\* : 75cl  
½ Btl \*\*\* : 37,5cl



# Vin Rouge



## Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône Saint Esprit "Maison Delas" AOP

Verre*	1/2 Btl***	Bouteille**
6,50 €	18,90 €	29,90 €

## Val de Loire

Menetou Salon "Isabelle et Pierre Clément" AOP

Saumur Champigny "Couly Dutheil" AOP

♥ Chinon La Diligence "Couly Dutheil" AOP

Mareuil "Collection Rouge" J.Mourat IGP

Verre*	1/2 Btl***	Bouteille**
6,90 €	21,90 €	34,90 €
-----	19,90 €	32,90 €
6,90 €	-----	32,90 €
		23,90 €

## Vin du Sud Ouest

Pic Saint-Loup Héritage "Gérard Bertrand" AOP

♥ Minervois Vino Libido AMC

Madiran "Torus" Alain Brumont AMC

Verre*	Bouteille**
6,90 €	32,90 €
5,90 €	25,90 €
-----	32,90 €

## Bourgogne

Brouilly Réserve du Château de Pierreux AOP

Verre*	Bouteille**
-----	34,90 €

## Vin de Bordeaux

Bordeaux Château de Chillac AOP Bio 

Haut Médoc Instant D'Agassac AOP

Lalande de Pomerol "Château Haut Caillou" AOP

Graves "Château Langlet" AOP

Saint Estèphe "Château La Commanderie" AOP

♥ Pauillac "Domaine Baron Philippe de Rothschild" AOP

Verre*	Bouteille**
-----	25,90 €
7,90 €	39,90 €
-----	49,90 €
-----	38,90 €
-----	54,90 €
-----	59,90 €

## Vin Étranger

La Consulta IGP Malbec d'Argentine

♥ Rioja "Ojo de Bruite" DOC

Verre*	Bouteille**
-----	32,90 €
6,90 €	34,90 €

"Millésime selon arrivage, sous réserve de stock"

♥ *Les coups de coeur de l'équipe*

Verre \* : 12cl  
Bouteille\*\* : 75cl  
1/2 Btl \*\*\* : 37,5cl



# Nos Planchas Gourmandes

## Plancha Cochonnaille

Pâté en croute, rillettes, jambon de Pays, saucisson sec, chorizo, cornichons, beurre

13,90 €

## Plancha de l'Océan

Assortiment variés selon nos inspirations

16,90 €

## Plancha des Chaumes

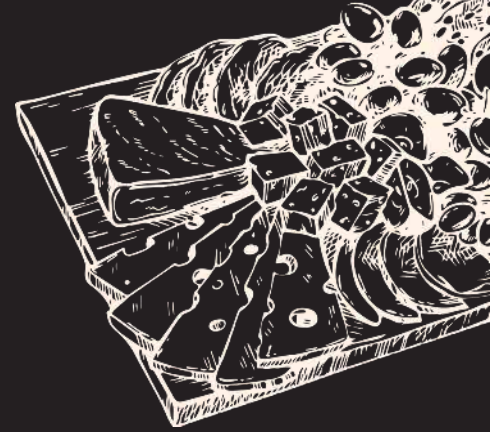
Saucisson sec, rillettes, jambon de Pays, Camembert, Saint Maure de Touraine, Tomme Normande, Cornichons, Beurre

15,90 €

## Camembert rôti au four

Pané, Jambon de pays, mesclun de salade

14,90 €



## Bowl

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, steak 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, blinis au fromage de chèvre frais, tartare d'algues et oeufs de harengs, concombre croquant.

1 Verre de vin sélectionné pour ce plat

## Poisson

Merlu de nos côtes cuit vapeur, crevettes grises, oignon nouveau, pommes de terre de Noirmoutier, écume de lieu fumé.

1 Verre de vin sélectionné pour ce plat

## Viande

Onglet de boeuf rôti, jus au miso brun, caviar d'aubergines au zaatar Libanais, tagliatelles de courgettes jaunes marinées à la coriandre.

1 Verre de vin sélectionné pour ce plat

## Dessert

Harmonie de fruits rouges, meringue à la pistache, crème vanille de Madagascar et son sorbet acidulé.

1 Verre de vin sélectionné pour ce plat





# Menu Du Chef

Menu à **38,90 €**

**Uniquement le soir, weekend et jours fériés**

## Entrées 13,90 €

Gaspacho de piquillos, burrata crémeuse, pesto basilic et pignon de pin, piment d'Espelette.

Tataki de Thon au sésame, radis blue meat mariné vinaigre de riz, pousse de petits pois, wasabi.

Saumon gravlax, blinis au fromage de chèvre frais, tartare d'algues et oeufs de hareng, concombre croquant.

Carpaccio de boeuf autour de la tomate, cive et oignon de notre maraîcher, huile de noisette torréfiée.

## Plats 22,90 €

Merlu de nos côtes cuit vapeur, crevettes grises, oignon nouveau, pommes de terre de Noïrmoutier, écume de lieu noir fumé.

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

Onglet de boeuf rôti, jus au miso brun, caviar d'aubergines au zaatar Libanais, tagliatelles de courgettes jaunes marinées à la coriandre.

Suprême de volaille jaune, cuit basse température, mousseline de petits pois, jeunes carottes fanes, jus au vin jaune, condiment truffe.

## Desserts 8,90 €

Moelleux au chocolat noir au cœur coulant, glace gourmande au pop-corn, caramel au beurre salé des Moutiers.

Fruits jaunes de saison, génoise au citron, yaourt glacé et fraîcheur de mélisse officinale.

Harmonie de fruits rouges, meringue à la pistache, crème vanille de Madagascar et son sorbet acidulé.

Notre véritable Tiramisu des Copains.

Café gourmand (douceur de fruits jaunes, nougatine pop-corn, verrine fruits rouges, glace vanille).





## Au coin du feu

---

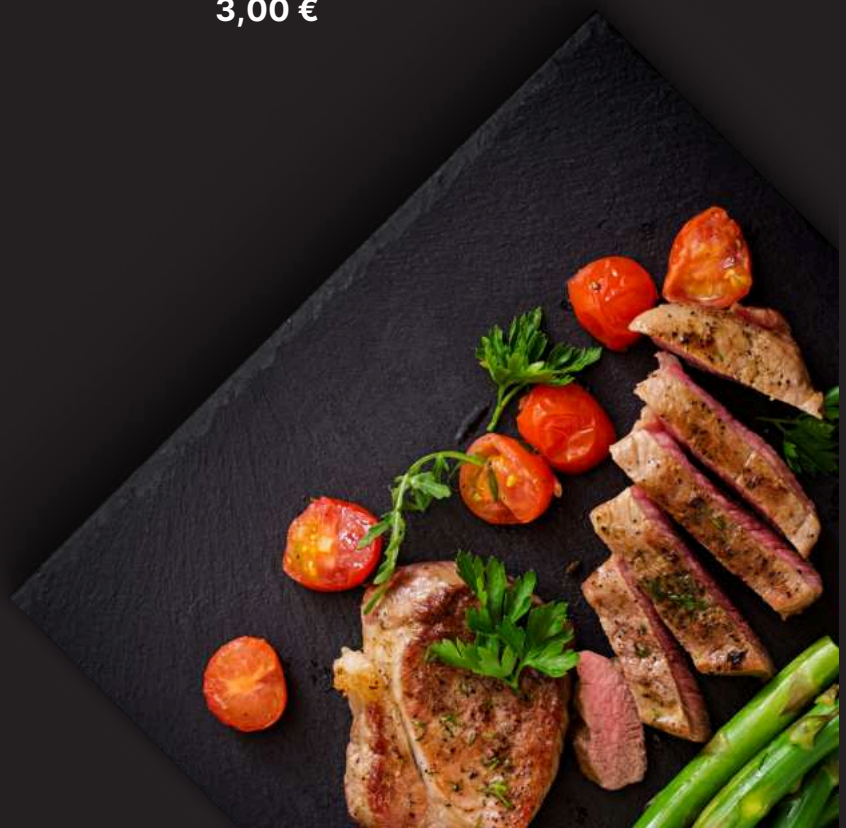
### Nos pièces de viandes cuites au feu de bois

La Hampe généreuse des Copains (+/- 400gr)	22,90 €
Le Magret de Canard entier (+/- 380gr)	32,90 €
La véritable Entrecôte de boeuf (+/- 300gr)	27,90 €
Andouillette à la ficelle "Maison Guery" (+/- 220gr)	19,90 €
La Brochette de poulet marinée (+/- 200gr)	18,90 €

*Parmi 3 sauces au choix échalote, moutarde à l'ancienne 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, glaçe gourmande au pop-corn, caramel au beurre salé des Moutiers.

Fruits jaunes de saison, génoise au citron, yaourt glacé et fraîcheur de mélisse officinale.

Harmonie de fruits rouges, meringue à la pistache, crème vanille de Madagascar et son sorbet acidulé.

Notre véritable Tiramisu des Copains.

Café gourmand (douceur de fruits jaunes, nougatine pop-corn, verrine fruits rouges, 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 aux fruits rouges

sorbet cassis, sorbet fraise, glace vanille, coulis de fruits rouges 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 Glaces

### Crème glacée

Vanille

Chocolat

Pop- Corn

Caramel au beurre salé

Yaourt Bulgare

Menthe Chocolat

Carnaval

### Sorbet

Fraise

Mangue

Citron Vert

Passion

Noix de coco

Cassis

Abricot

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 €

