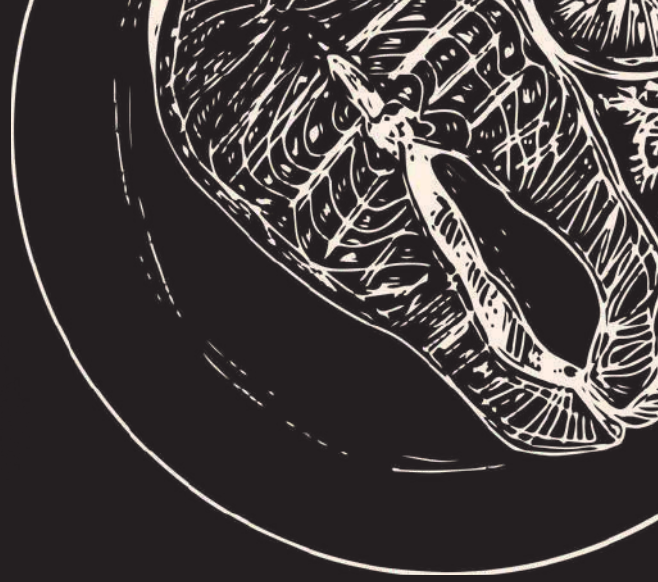




Le CHAUMES en BRAISE

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.

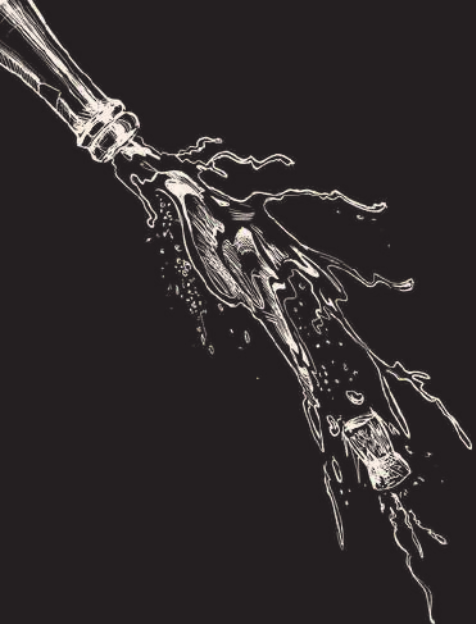
Stéphane élabore des plats faits maison, avec des produits frais et de saisons. Une cuisine gourmande et généreuse. Notre four à bois a retrouvé toute sa splendeur, il accueille ainsi la cuisson de nos grillades et de nos plats en sauce. Au-delà d'une activité économique c'est aussi une aventure humaine, 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	5,50 €
Porto Blanc 7cl	5,50 €
Suze 5cl	5,00 €
Kir (crème cassis, pêche, mûre, cerise) 12cl	6,00 €
Kir pétillant 12cl	7,00 €
Whisky Coca 12cl	7,90 €
Jack Coca 12cl	9,50 €
Vodka Orange 12cl	7,90 €
Rhum Coca 12cl	7,90 €



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 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 "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

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

Val de Loire

	Verre*	1/2 Btl***	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 	6,00 €	25,90 €
Lalande de Pomerol "Château Haut Caillou" AOP	-----	49,90 €
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*

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 terre et mer

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

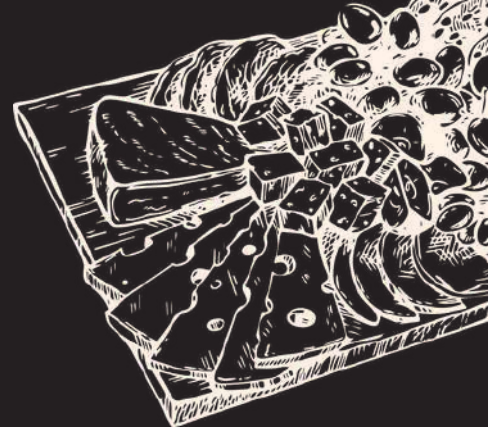
Pièce du Boucher 100% boeuf

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

Chaud froid de tartare de poisson à la ciboulette, crémeux de potimarron, huile de noisette et graines de courge torréfiées.

1 Verre de vin sélectionné pour ce plat

Poisson

Coeur de thon rouge mi-cuit, laqué soja gingembre, épinards fondants, bouillon de bonite fumée, mayonnaise wasabi, pamplemousse rose.

1 Verre de vin sélectionné pour ce plat

Viande

Paleron de veau braisé 12 heures, mousseline de céleri-rave, poireaux grillés, pickles d'oignon rouge et jus corsé à la sauge.

1 Verre de vin sélectionné pour ce plat

Dessert

Moelleux au chocolat noir coeur coulant, rose des sables au chocolat blanc, glace cacahuète.

1 Verre de vin sélectionné pour ce plat





Menu Du Chef

Menu à 39,90 €

Uniquement le soir, weekend et jours fériés

Entrées 13,90 €

Magret de canard snacké et mariné aux agrumes, fraîcheur thaï, champignons brun, radis blue meat et ses condiments.

Chaud froid de tartare de poisson à la ciboulette, crémeux de potimarron, huile de noisette et graines de courge torréfiées.

Saumon gravlax à l'aneth, fenouil croquant, pommes de terre fondantes, oeufs de hareng, vinaigrette moutarde à l'ancienne et au miel.

Croustillant de crottin de Chavignol rôti, carpaccio de betterave rouge, chutney de cassis, pomme granny-smith et verveine citronnée .

Plats 23,90 €

Coeur de thon rouge mi-cuit, laqué soja gingembre, épinards fondants, infusion de bonite fumée, mayonnaise wasabi, pamplemousse rose.

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

Ravioles maison aux champignons des sous bois, bouillon de volaille crémé à la truffe, jaune d'oeuf confit et pignons de pin.

Paleron de veau braisé 12 heures, mousseline de céleri rave, poireaux grillés, pickles d'oignon rouge et jus corsé à la sauge.

Desserts 8,90 €

Moelleux au chocolat noir au cœur coulant, rose des sables au chocolat blanc et glace cacahuète.

Crumble chaud poire et figue, sablé au galette saint michel, glace au miel de châtaigner.

Pomme pochée, servie froide, jus de bissap à la menthe fraîche et glace gingembre.

Notre véritable Tiramisu des Copains.

Café gourmand au fil des saisons.





Au coin du feu

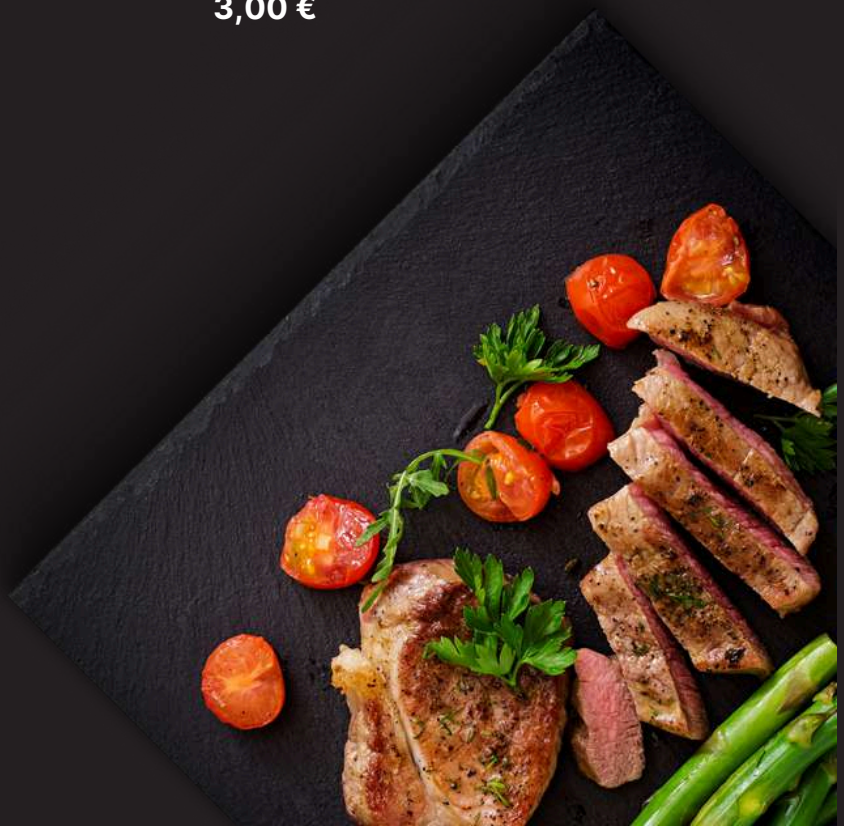
Nos pièces de viandes cuites au feu de bois

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, rose des sables au chocolat blanc et glace cacahuète.

Crumble chaud poire et figue, sablé au galette saint michel, glace au miel de châtaigner.

Pomme pochée, servie froide, jus de bissap à la menthe fraîche et glace gingembre.

Notre véritable Tiramisu des Copains.

Café gourmand au fil des saisons.

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 Spéculoos

Boule vanille, boule caramel beurre salé, boule spéculoos, sauce caramel, morceaux de spéculoos et crème chantilly

Coupe de glace 9,90 € avec alcool

After Eight (Get27, 2 boules menthe chocolat)

Colonel (Vodka, 2 boules sorbet citron vert)

Nos Glaces

Crème glacée

Vanille

Chocolat

Cacahuète

Caramel au beurre salé

Menthe Chocolat

Carnaval

Spéculoss

Sorbet

Fraise

Mangue

Citron Vert

Passion

Noix de coco

Cassis

Gingembre

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 €

