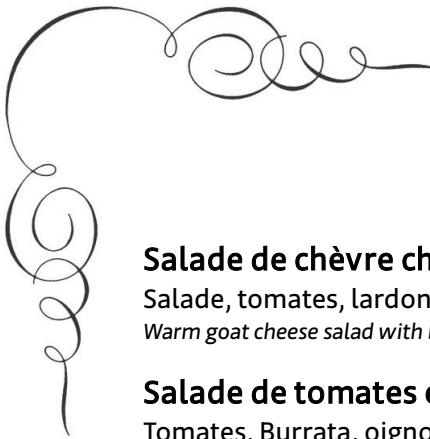




MENU

Auberge de Beaumont

Nos prix sont TTC, service compris



Entrées

Salade de chèvre chaud aux lardons 8.00 €

Salade, tomates, lardons, oignons rouges, toasts de chèvre chaud

Warm goat cheese salad with bacon lardons (salad, tomatoes, bacon, red onions, warm goat cheese on toast)

Salade de tomates et Burrata 7.50 €

Tomates, Burrata, oignons rouges, pignons de pin, vinaigrette aromatisée au basilic

Tomato and Burrata salad (tomatoes, Burrata, red onions, pine nuts, basil-flavored vinaigrette)

Tartare de saumon & avocat 10.50 €

Saumon, avocat, huile d'olive, basilic, citron vert

Salmon, Avocado, Olive Oil, Basil & Lime

Demi camembert rôti au miel et au thym 8.00 €

Accompagné de jambon cru, pain grillé, salade

Half Camembert Baked with Honey and Thyme (Accompanied by Cured Ham, Toasted Bread and Salad)

Plats

Filet de poulet sauce maroilles 14.50 €

Poulet origine France, Maroilles AOP

Chicken Fillet with Maroilles Sauce (Chicken from France, Maroilles AOP)

Burger du Chef 16.00 €

Steak Haché, fromage de chèvre, salade, tomates, oignons rouges, cheddar, sauce burger

Chef's Signature Burger (Beef Patty, Goat Cheese, Salad, Tomatoes, Red Onions, Cheddar, Burger Sauce)

Tartare de Bœuf préparé 15.50 €

Beef Tartare Prepared to Order

Pavé de bœuf 16.50 €

Sauce au roquefort, poivre, maroilles, barbecue, forestière, échalote

Beef Steak (Choice of Roquefort, Pepper, Maroilles, Barbecue, Wild Mushroom, or Shallot Sauce)

Pavé de saumon sauce beurre blanc au Jasnières 17.50 €

Salmon Fillet with Jasnières Beurre Blanc

Envie de Fraicheur ?

Salade Caesar 14.00 €

Salade, poulet, tomates, croutons de pain, parmesan, sauce Caesar

Caesar Salad (Salad, Chicken, Tomatoes, Croutons, Parmesan, Caesar Dressing=

Salade Fraicheur 15.50 €

Salade, saumon fumé, œuf dur, avocat, tomates, croutons de pain, citron, vinaigrette

Fresh Salad (Salad, Smoked Salmon, Hard-Boiled Egg, Avocado, Tomatoes, Croutons, Lemon, Vinaigrette)

Accompagnements au choix : Frites maison, tagliatelles, salade.

Choice of Side: Homemade French Fries, Tagliatelle, or Salad.





À Partager ... Ou Pas !

Les fameuses rillettes du Mans..... 6.50 €

The Famous Le Mans Rillettes

Camembert rôti au miel et au thym..... 10.50 €

Accompagné de jambon cru et de pain

Baked Camembert with Honey and Thyme (Served with Cured Ham and Bread)

Ardoise de fromages mixtes..... 10.00 €

Sélection de fromages du moment

Selection of Cheeses

Planche de charcuteries & fromages (2 à 4 personnes) 10.00 €

French Charcuterie and Cheese Board (Serves 2 to 4)

Planche de charcuteries & fromages (4 à 6 personnes)..... 19.00 €

French Charcuterie and Cheese Board (Serves 4 to 6)



Formule

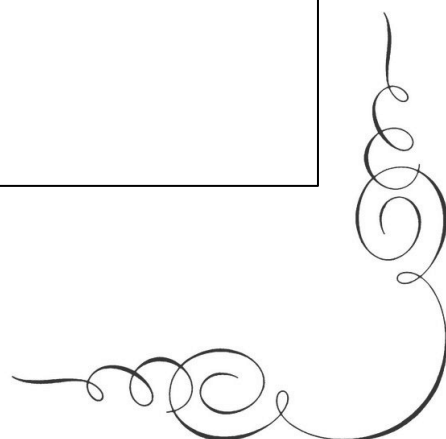
**1 AOC Anjou Vieilles Vignes « Château des Rochettes »
ou 1 AOC Coteaux du Loir Blanc – Séléné-Clair de Lune « Domaine de Cezin »
ou 1 AOC Coteaux du Loir Rosé – Pineau d'Aunis « Domaine de la Raderie »**

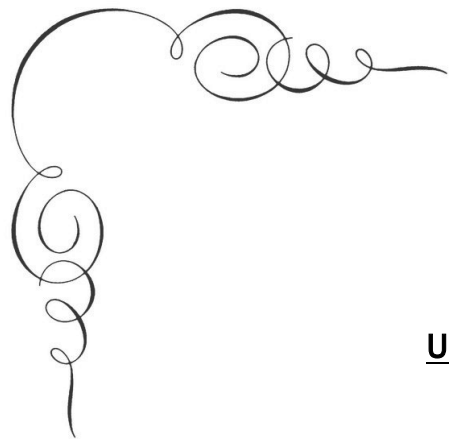
+

1 Planche Mixtes (4-6 personnes)

=

39.00 €





Nos Pizzas

SUR PLACE OU À EMPORTER

Uniquement les soirs du mardi au samedi

Margherita 9.00 €

Tomate, mozzarella, origan

Tomato, Mozzarella, Oregano

Reine 12.00 €

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Oregano

Calzone 13.50 €

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Egg, Oregano

4 Fromages 14.50 €

Crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, bleu, origan

Cream, Mozzarella, Goat Cheese, Gorgonzola, Blue Cheese, Oregano

Country 15.00 €

Tomate, mozzarella, bœuf haché, cheddar, sauce barbecue, origan

Tomato, Mozzarella, Minced Beef, Cheddar, Barbecue Sauce, Oregano

Chicken 15.00 €

Crème, mozzarella, oignons rouges, poivrons, poulet, sauce curry, origan

Cream, Mozzarella, Red Onion, Peppers, Chicken, Curry Sauce, Oregano

Ch'ti 15.00 €

Crème, mozzarella, pommes de terre, jambon, maroilles, origan

Cream, Mozzarella, Potatoes, Ham, Maroilles Cheese, Oregano

Italia 16.00 €

Tomate, mozzarella, après cuisson : jambon cru, Burrata, roquette

Tomato, Mozzarella, Added After Baking: Cured Ham, Burrata, Rocket

Norvégienne 16.00 €

Crème, mozzarella, oignons rouges, saumon, citron, aneth

Cream, Mozzarella, Red Onion, Salmon, Lemon, Dill

Toute modification de pizza entraîne un supplément : Ingrédient ajouté : +2 € - Retrait d'ingrédient : +0.50 €

Any Pizza Modification Will Incur an Additional Charge: Added Ingredient: +€2.00 - Removed Ingredient: +€0.50



Nos Tagliatelles

Tagliatelles à la bolognaise 12.50 €

Tagliatelle Bolognese

Tagliatelles à la carbonara 13.50 €

Tagliatelle Carbonara

Tagliatelles au saumon 14.50 €

Tagliatelle with Salmon

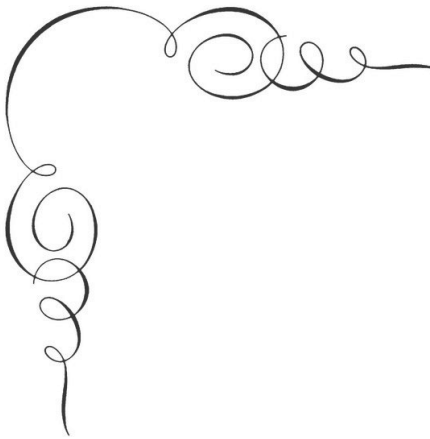
Tagliatelles pesto et burrata 16.00 €

Tagliatelle with Pesto and Burrata



— — — — —
Buon Appetito !





Children's menu (up to 12 years old)



Une boisson

(un jus de fruits ou un sirop au choix)

A Drink (Fruit Juice or Syrup of Your Choice)

Un steak haché de bœuf

A beef patty

ou / or

Nuggets de poulet

Chicken Nuggets

Accompagnement au choix :

Frites maison, tagliatelles, salade

Choice of Side: Homemade French Fries, Tagliatelle, or Salad

Moelleux au chocolat

Chocolate Fondant

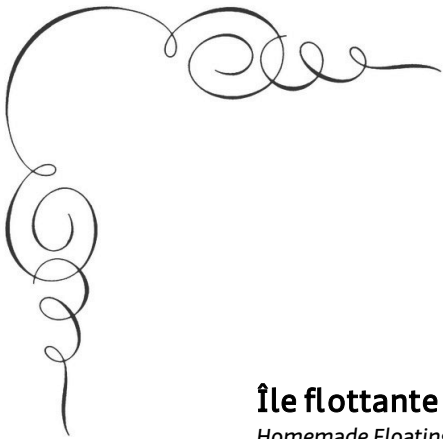
ou / or

Coupe glacée 1 boule

(vanille, chocolat, fraise, citron, pistache, café, menthe-chocolat)

One-Scoop Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Pistachio, Coffee, Mint Chocolate)





Nos Desserts

Île flottante maison 5.00 €
Homemade Floating Island

Crème brûlée maison à la vanille bourbon 6.00 €
Homemade Crème Brûlée with Bourbon Vanilla

Mousse au chocolat maison 6.00 €
Homemade Chocolate Mousse

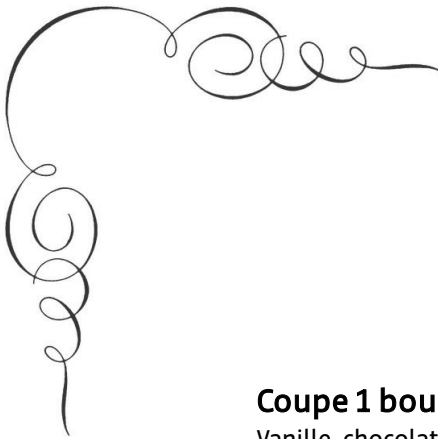
Tiramisu maison au spéculoos 6.50 €
Homemade Speculoos Tiramisu

Brioche façon pain perdu 6.50 €
Brioche dorée à cœur, servie avec sa glace vanille
et un coulis de caramel au beurre salé.
*French Toast-Style Brioche: Golden Brioche Served with Vanilla Ice Cream
and Salted Butter Caramel Sauce*

Dessert du moment 6.50 €
Dessert of the Day

Café / Thé gourmand 7,00 €
Gourmet Coffee or Tea





Nos Coupes Glacées

Coupe 1 boule 2.50 €

Vanille, chocolat, fraise, citron, pistache, café, menthe-chocolat

One Scoop: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Pistachio, Coffee, Mint Chocolate

Coupe 2 boules 4.50 €

Vanille, chocolat, fraise, citron, pistache, café, menthe-chocolat

Two Scoops: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Pistachio, Coffee, Mint Chocolate

Coupe 3 boules 6.00 €

Vanille, chocolat, fraise, citron, pistache, café, menthe-chocolat

Three Scoops: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Pistachio, Coffee, Mint Chocolate

Supplément nappage chocolat : +1 €

Chocolate Topping: +€1.00

Supplément chantilly : +1 €

Whipped Cream: +€1.00

Dame Blanche 8.00 €

3 boules de vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes

Three Scoops of Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream, Almonds

Chocolat liégeois 8.00 €

2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes

*Two Scoops of Chocolate Ice Cream, One Scoop of Vanilla Ice Cream,
Chocolate Sauce, Whipped Cream, Almonds*

Banana split 8.00 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane fruit,
coulis de chocolat, chantilly, amandes

*One Scoop of Vanilla Ice Cream, One Scoop of Chocolate Ice Cream,
One Scoop of Strawberry Ice Cream, Banana, Chocolate Sauce, Whipped Cream, Almonds*

Le Colonel 9.00 €

3 boules citron, arrosé de vodka

Three Scoops of Lemon Ice Cream with Vodka

Iceberg 9.00 €

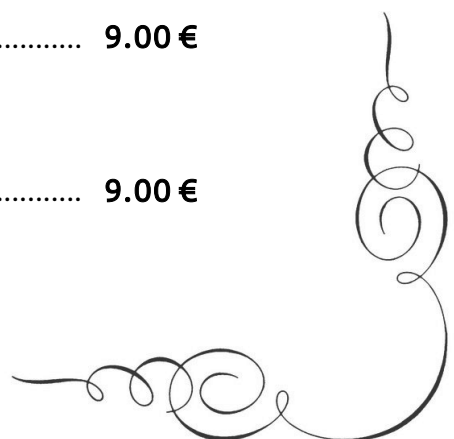
3 boules citron, arrosé de Get 27

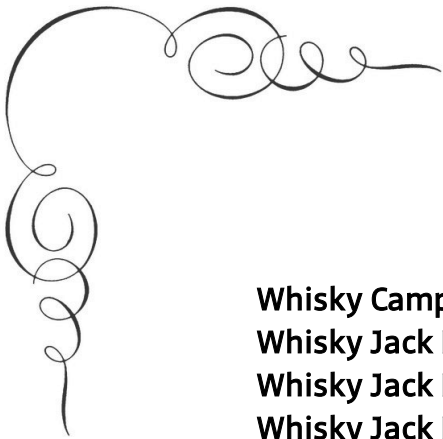
Three Scoops of Lemon Ice Cream with Get 27

Citron frisson 9.00 €

3 boules citron, arrosé de limoncello

Three Scoops of Lemon Ice Cream with Limoncello





Apéritifs

Whisky Campbell	4 cl	6.00 €
Whisky Jack Daniel's.....	4 cl	8.50 €
Whisky Jack Daniel's Tennessee Apple	4 cl	8.50 €
Whisky Jack Daniel's Tennessee Fire	4 cl	8.50 €
Baby Jack Daniel's.....	2 cl	4.50 €
Pastis ou Ricard	2 cl	2.50 €
Supplément coca : +1 €		

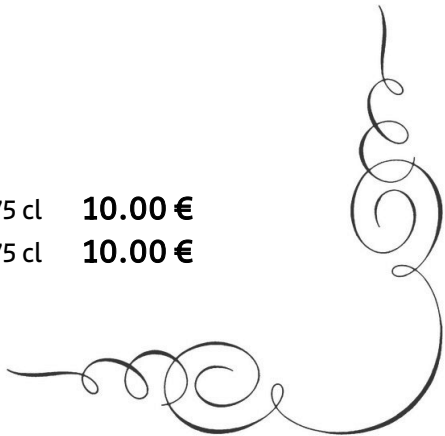
Vodka « Absolut »	4 cl	5.50 €
Vodka « Grey Goose »	4 cl	6.50 €
Jägermeister Bomb	4 cl	5.50 €
Captain Rhum coca	4 cl	5.50 €
Gin Tonic « Bombay Sapphire »	4 cl	5.50 €
Martini Rouge ou Blanc	6 cl	4.00 €
Kir vin blanc - mûre, pêche, cassis	10 cl	2.50 €
Kir pétillant - mûre, pêche, cassis	10 cl	3.00 €
Suze	4 cl	2.50 €
Coupe Crémant de Loire	12 cl	4.00 €
Coupe de Champagne	12 cl	9.00 €

Bières

	25 cl	50 cl
Pression blonde	3.00 €	5.50 €
Supplément sirop (citron, cerise, pêche) : +0.50 €		
Pression rouge.....	4.00 €	7.50 €
Pression bière de saison	4.00 €	7.50 €
Picon bière.....	3.50 €	6.50 €
Monaco	3.50 €	6.50 €
Panaché	4.00 €	7.50 €
Galopin	12,5 cl	1.50 €
Desperados	33 cl	4.00 €
Tourtel Twist framboise ou citron	27,5 cl	3.50 €

Cidres

Cidre brut « Val de Rance »	75 cl	10.00 €
Cidre doux « Val de Rance »	75 cl	10.00 €





Boissons Fraîches

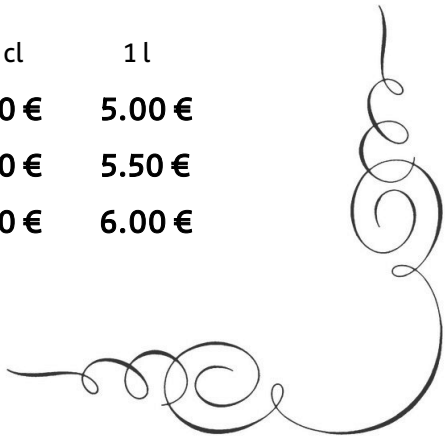
Coca-cola.....	33 cl	3.00 €
Coca zéro	33 cl	3.50 €
Coca cherry	33 cl	3.50 €
Orangina.....	25 cl	3.00 €
Schweppes tonic ou agrumes	25 cl	3.00 €
Ice Tea pêche.....	25 cl	3.00 €
Oasis tropicale / pomme-cassis.....	25 cl / 33 cl	3.00 €
Perrier.....	33 cl	3.00 €
Diabolo.....	25 cl	2.50 €

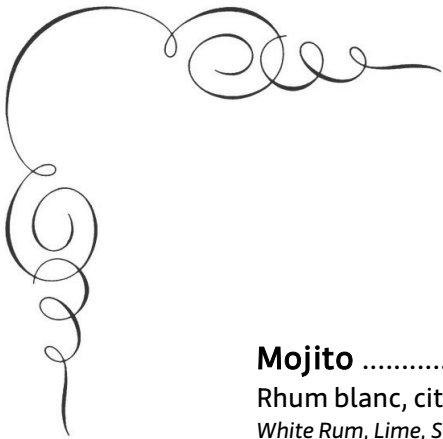
Jus de Fruits

Jus d'orange	25 cl	3.00 €
(Orange juice)		
Jus de pomme	25 cl	3.00 €
(Apple juice)		
Jus d'ananas	25 cl	3.00 €
(Pineapple juice)		
Jus multifruits	25 cl	3.00 €
(Multifruits juice)		
Jus ACE orange, carotte, citron.....	25 cl	3.00 €
(ACE Juice, orange, carrot, lemon)		
Jus de tomate.....	25 cl	3.00 €
(Tomato juice)		

Eaux Minérales

	50 cl	1 l
Eau plate Vittel	3.00 €	5.00 €
Eau pétillante San Pellegrino	3.50 €	5.50 €
Eau pétillante fines bulles Perrier.....	4.00 €	6.00 €





Nos Cocktails

AVEC ALCOOL

Mojito 9.00 €

Rhum blanc, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse

White Rum, Lime, Sugar, Mint, Sparkling Water

Piña Colada 9.00 €

Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco

White Rum, Pineapple Juice, Coconut Milk

Sex on the Beach 9.00 €

Vodka, jus d'orange, jus de cranberry

Vodka, Orange Juice, Cranberry Juice

Aperol Spritz 9.00 €

Aperol, prosecco, eau pétillante, orange

Aperol, Prosecco, Soda Water, Orange

Limoncello Spritz 9.00 €

Limoncello, prosecco, eau pétillante, citron

Limoncello, Prosecco, Soda Water, Lemon

Americano 9.00 €

Campari, Martini Rouge et Blanc, eau pétillante, orange et citron

Campari, Martini Rosso, Martini Bianco, Soda Water, Orange and Lemon

Nos Cocktails

SANS ALCOOL

Virgin Mojito 6.50 €

Citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

Lime, Mint, Sugar, Sparkling Water

Paradise 6.50 €

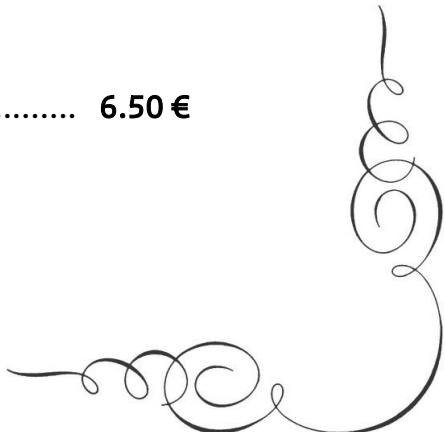
Grenadine, jus de cranberry, eau pétillante

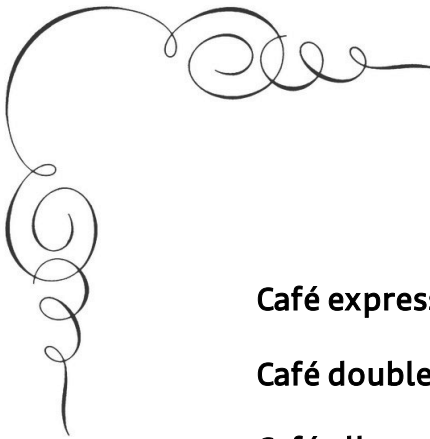
Grenadine, Cranberry Juice, Sparkling Water

Pink Lady 6.50 €

Jus d'ananas, fraise, lait de coco

Pineapple Juice, Strawberry, Coconut Milk



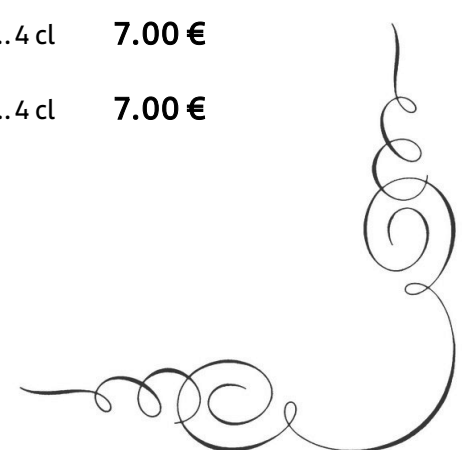


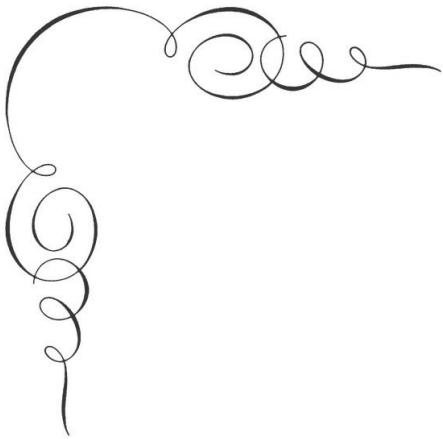
Cafés, Thés & Chocolats

Café expresso.....	1.50 €
Café double expresso	3.00 €
Café allongé	2.00 €
Café crème	2.50 €
Café glacé / latté.....	2.50 €
Décaféiné	1.50 €
Thé	3.00 €
Dammann Frères (earl grey, menthe, fruits rouges)	
Chocolat chaud.....	2.50 €
Chocolat / café viennois	3.50 €

Digestifs

Get 27 ou Get 31	4 cl	5.00 €
Menthe-pastille.....	4 cl	5.00 €
Limoncello.....	4 cl	5.00 €
Baileys	4 cl	5.00 €
Poire Williams.....	4 cl	7.00 €
Armagnac.....	4 cl	7.00 €
Cognac	4 cl	7.00 €
Fireball	4 cl	7.00 €





Carte des Vins

VINS AU VERRE

Rouge – AOC Saumur Champigny « Domaine Les Longes »	12 cl	4.00 €
Blanc moelleux – AOC Coteaux du Layon « Château des Rochettes »	12 cl	4.00 €
Blanc sec – AOC Jasnières tradition « Domaine Lelais »	12 cl	4.00 €
Rosé – AOC Côtes de Provence « Les Hauts de Masterel »	12 cl	4.00 €



VINS ROUGES

AOC Coteaux du Loir – Les Quatre Épices « Domaine Lelais »	75 cl	22.50 €
AOC Saumur Champigny « Domaine Les Longes »	75 cl	22.50 €
AOC Anjou vieilles vignes « Château des Rochettes »	75 cl	22.50 €
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Domaine Laurent Mabileau »	75 cl	24.50 €
AOC Saint-Émilion Grand Cru 2015 « Château Trapaud »	75 cl	47.50 €
AOC Coteaux du Loir – Berc' Au « Domaine de Cézin »	75 cl	47.50 €
Pineau d'Aunis élevé pendant 36 mois en fûts de chêne de notre forêt locale : La forêt de Bercé		
AOC Châteauneuf du Pape « Le Clos de l'Oratoire »	75 cl	69.50 €

VINS BLANCS

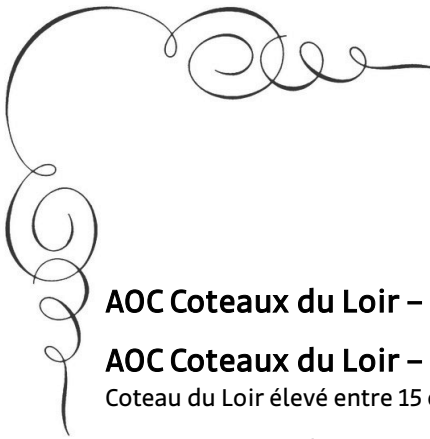
DEMI-SECS

AOC Coteaux du Loir Blanc- Délicatesse « Domaine de Cézin »	75 cl	28.00 €
AOC Jasnières Cuvée St-Vincent « Domaine Lelais »	75 cl	34.50 €

SECS

AOC Coteaux du Loir Blanc – Séléné-Clair de Lune « Domaine de Cézin » ...	75 cl	20.50 €
AOC Coteaux du Loir Blanc – Rasné « Domaine de la Raderie »	75 cl	22.00 €
AOC Jasnières Tradition « Domaine Lelais »	75 cl	28.50 €
AOC Petit Chablis « La Chablisienne »	75 cl	36.00 €





VINS BLANCS MOELLEUX

AOC Coteaux du Loir – Nectar de Chenin « Domaine de la Raderie »	75 cl	34.90 €
AOC Coteaux du Loir – Chenin en Bercé « Domaine de la Raderie »	75 cl	50.00 €
Coteau du Loir élevé entre 15 et 16 mois en fûts de chêne de notre forêt locale : La forêt de Bercé		
AOC Coteaux du Layon « Château des Rochettes »	75 cl	29.50 €
AOC Jurançon « Domaine Amour de la Reine »	75 cl	28.00 €
IGP Côtes de Gascogne « Domaine Tariquet »	75 cl	29.50 €

VINS ROSÉS

AOC Coteaux du Loir – Pineau d'Aunis « Domaine de la Raderie »	75 cl	18.50 €
AOC Coteaux du Loir – Rosé Xavier « Domaine de Cézin »	75 cl	18.50 €
AOC Cabernet d'Anjou « Domaine de l'Été »	75 cl	22.50 €
AOC Rosé de Loire « Domaine de l'Été »	75 cl	20.50 €
AOC Côtes de Provence « Les Hauts de Masterel »	75 cl	22.50 €
AOC Côtes de Provence « Minuty Prestige »	75 cl	26.50 €

CHAMPAGNES

Champagne « Gratiot-Pillière » Brut tradition	75 cl	47.50 €
Champagne « Moët & Chandon » Imperial brut.....	75 cl	69.50 €
Champagne « Pommery » Brut Royal.....	75 cl	61.00 €
Champagne « Dom Pérignon » Blanc – VINTAGE 2015	75 cl	240.00 €

VINS PÉTILLANTS

Les Bulles de la Raderie – Blanc Brut « Domaine de la Raderie »	75 cl	21.00 €
AOC Crémant de Loire « Domaine de l'Été »	75 cl	26.50 €
Prosecco « Perlino »	75 cl	23.00 €

