

CARTE REPAS DE L'APRES-MIDI

ENTRÉES

Oeufs mayonnaise maison, salade..... 4,50€
Homemade eggs mayonnaise, salad

Tomate burrata, basilic..... 7,50€
Tomato burrata, basil

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
Trio de chèvres chauds.....	10,50€	16,50€
<i>Salade, tomates, 1 toast chèvre/saumon, 1 au chèvre/jambon et 1 chèvre/miel</i>		
<i>Salad, tomatoes, 1 goat cheese/salmon crouton, 1 goat cheese/prosciutto crouton</i>		
<i>,goatcheese/honey,crouton</i>		

PLATS

Double Carpaccio de boeuf, parmesan et sauce pesto vert maison, salade 18,50€
Double beef carpaccio, parmesan and homemade green pesto sauce, salad

Lasagnes à la Bolognaise, salade 15,50€
Lasagna Bolognese, green salad

Lasagnes au saumon et épinards, salade..... 16,50€
Salmon and spinach lasagna, green salad

Pied de cochon de chez Girardeau, purée de pomme de terre truffée..... 25,50€
Girardeau pig's trotters, truffle mashed potatoes

Croque-monsieur, salade 12,00€
Croque-monsieur, salad

DESSERTS

Tous les desserts de la carte
You can choose every dessert you like from the menu

Les plats que nous proposons
sont faits maison et avec
des produits frais

PLANCHES À PARTAGER

	Petite	Grande
Planche de tapas variées <i>Plate of varied tapas</i>	11,50€	18,00€
Planche de charcuterie <i>charcuterie board</i>	12,50€	19,50€
Friture de Jöels (éperlan), sauce tartare <i>Fried Loire Smelt, Tartar Sauce</i>	8,50€	13,00€

ENTRÉES

Cassolète d'escargots, champignons et persillade..... <i>Casserole of snails, mushrooms and parsley</i>	8,90€
Foie gras au cognac, confiture de figues et brioche toastée..... <i>Foie gras with cognac, fig jam and toasted brioche</i>	16,50€
Gravlax de saumon, crème fouettée aux herbes..... <i>Gravlax slices, whipped cream with herbs</i>	8,50€
Oeuf cocotte aux lardons, champignons et crème persillée..... <i>Egg casserole with bacon, mushrooms and parsley cream</i>	7,50€
Mijoté de moules aux petits légumes, sauce safranée..... <i>Stewed mussels with vegetables, saffron sauce</i>	8,50€
Terrine de campagne et ses condiments..... <i>Terrine and its condiments</i>	6,50€

Salades

	Petite	Grande
Salade fromagère <i>Salade, tomates, oignons rouges, pommes de terre grenailles, toast de chèvre Ste Maure de Touraine-miel et toast de Munster-cumin Salad, tomatoes, red onions, new potatoes, goat cheese toast with honey and Munster cheese and cumin toast</i>	9,50€	16,50€
Salade Nordique..... <i>Salade, tomates, oeuf dur, gravlax, crevettes fraîches, pommes de terre grenailles et crème acidulée aux herbes Salad, tomatoes, eggs, gravlax, shrimp, new potatoes and sour cream with herbs</i>	9,50€	16,50€





Les plats que nous proposons
sont faits maison et avec des
produits frais

PLATS

Tagliata de filet de boeuf, pesto vert maison, frites, salade (VBF).....27,50€
Tagliata beef fillet Fried, salad

Bavette à l'echalote, frites, salade (UE).....16,50€
Flank steak with shallots, salad fries

Tartare de bœuf au couteau (préparé ou non), frites, salade (VBF).....19,50€
Sliced beef tartare (prepared or not) salad fries

Rognons de veau, sauce moutarde, champignons et pâtes.....19,50€
Veal kidneys with mustard sauce, mushrooms and pasta

Andouillette à la ficelle (aaaaa) de Montreuil-Bellay, sauce moutarde, frites, salade.....26,50€
Montreuil Bellay's andouillette, mustard sauce truffled mash

Pied de cochon de chez Girardeau, purée de pomme de terre truffée.....25,50€
Pig's trotters from Girardeau, truffle puree

Risotto de Saint-Jacques au parmesan.....24,50€
Scallop risotto with parmesan

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, purée de patates douces23,50€
Cod fillet in chorizo crust, sweet potato puree

Escalope de saumon grillée, sauce béarnaise maison, poêlée de légumes21,50€
Salmon cutlet, homemade bearnaise sauce stewed vegetables, salad

Magret de canard aux cerises et purée de patates douces (UE).....23,50€
Duck breast with cherries and sweet potato puree

Burger La Bourse.....22,50€
Steack haché (VBF), sauce béarnaise, tomates, salade, oignons, cornichons, crème de cheddar, frites et salade
La Bourse burger, fries, salad (Chopped steak, béarnaise sauce, tomatoes, salad, onions, pickles and cheddar cream)

SUGGESTIONS DU MOMENT

Choucroute Alsacienne.....25,50€
(Chou, pommes de terre, jarret, saucisse, poitrine fumée, saucisson à l'ail)
Alsatian sauerkraut (cabbage, potatoes, shank, sausage, smoked brisket, garlic sausage)

Choucroute saucisse.....18,50€
(Chou, pommes de terre, saucisse, poitrine fumée, saucisson à l'ail)
Sauerkraut sausage (cabbage, potatoes, sausage, smoked brisket, garlic sausage)

Choucroute de la mer.....26,50€
(Chou, pommes de terre, cabillaud, lieu noir fumé, saumon, fruits de mer et crème d'aneth)
Sea sauerkraut (cabbage, potatoes, cod, smoked saithe, salmon and seafood)



Les plats que nous proposons
sont faits maison et avec des
produits frais

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Pâtes à la Carbonara (lardons fumés)	13,50€
<i>Pasta carbonara</i>	
Pâtes à la Bolognaise (viande de boeuf hachée VBF).....	14,50€
<i>Pasta bolognese</i>	
Pâtes aux champignons	13,50€
<i>Pasta, mushroom</i>	
Pâtes au gorgonzola	14,50€
<i>Pasta with gorgonzola</i>	
Pâtes au gravlax de saumon, sauce aneth	15,00€
<i>Pasta with salmon gravlax, dill sauce</i>	
Pâtes aux Saint-Jacques, sauce aneth	17,90€
<i>Pasta with scallops, dill sauce</i>	
Pâtes végétariennes aux légumes poêlés.....	13,50€
<i>Vegetarian pasta with vegetables</i>	
Lasagne à la Bolognaise, salade	15,50€
<i>Lasagna Bolognese, salad</i>	
Lasagne au saumon et épinards, salade.....	16,50€
<i>Salmon spinach lasagn</i>	



Les plats que nous proposons
sont faits maison et avec des
produits frais

L'ÉCAILLER

Par 6 / 9 / 12

Fruits de mer

Huîtres 12,50 / 17,50 / 23,50€
Oysters

Bulots (portions 300g) 9,50€
Whelks

Crevettes grises (portions 100g) 8,50€
Grey shrimps

Crevettes roses BIO de Madagascar (portions 250g) 17,90€
Pink shrimps

Pinces de Tourteaux 19,50€
Crab claws

Assiette de langoustines x6 14,50€
Plate of langoustines

Assiette de l'écailler

..... 29,90€
3 Huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots
3 oysters, 3 scampi, 3 pink shrimps, grey shrimps, whelks

Plateau de l'écailler

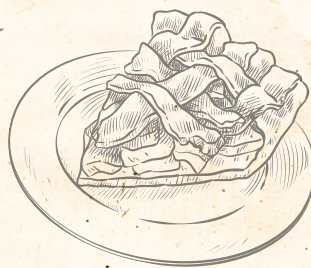
..... 49,90€

6 Huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises, bulots, pinces de tourteaux
6 oysters, 6 scampi, 6 pink shrimps, grey shrimps, crab claws, whelks, Crab claws

Du Jeudi au lundi
SUIVANT ARRIVAGE



LA BOURSE *des gourmets*



Les plats que nous proposons
sont faits maison et avec des
produits frais

DESSERTS

Duo de fromages, salade verte8,50€
Plate of 2 cheeses with salad

Forêt Noire aux cerises Amaréna.....9,50€
Black Forest

Poire Belle-Hélène, glace vanille, chocolat chaud et amandes grillées.....8,00€
Pear poached in Saumur wine, almond tuiles

Île Flottante, caramel beurre salé et amandes grillées.....6,50 €
Floating Island on English cream, salted butter caramel, toasted almonds

Nougat glacé, coulis de fruits rouges.....7,50€
Iced nougat with red fruits

Crème brûlée à la liqueur d'orange de chez Combier.....7,00 €
Crème brûlée with Combier

Moelleux au chocolat, coeur Nutella, crème Anglaise et chantilly.....7,50 €
Nutella fondant, English cream, whipped cream

Profiteroles glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées.....9,50 €
Hot chocolate profiteroles, whipped cream and toasted almonds

Mousse au chocolat noir.....6,50€
Chocolate mousse

Crêmet d'Anjou, coulis de fruits rouges, tuile aux amandes.....8,50€
Crêmet d'Anjou on red fruit coulis, almond tuile

Café ou Thé gourmand (4 douceurs sucrées).....9,50€
Gourmet coffee or tea

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche : Deux boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée 7,90€

Chocolat liégeois : Deux boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée 7,90€

Café liégeois : Deux boules café, sauce café, crème fouettée 7,90€

Caramel liégeois : Deux boules caramel, sauce caramel, crème fouettée 7,90€

Estivale coupe trois boules : Fraise, citron vert, mandarine, coulis fruit rouges, crème fouettée 8,50€

Colonel: Une boule citron vert, Vodka.....8,00€



COMPOSEZ VOTRE COUPE

Les crèmes glacées

Vanille de Madagascar, Café pur arabica, Caramel beurre salé

Madagascar vanilla, Pure Arabica Coffee, Salted butter caramel

Chocolat, Rhum raisins, Menthe chocolat

Chocolate, Rum raisins, Mint chocolate

1 Boule 2,90€

2 Boules 4,50€

Les sorbets

Cassis intense, Mandarine du sud

Intense blackcurrant, southern mandarin

Fraise intense, Citron vert

Intense strawberry, lime

3 Boules 5,90€

supplément crème fouettée : 2€