



**“ Toute l'équipe du Valentino
vous souhaite la bienvenue ”**



Carte Loire à Vélo

Salade du Valentino Extra large

Salade du moment et sa vinaigrette d'agrumes, St Jacques marinées, saumon fumé, crevettes sauvages

18,00€

+ + + + + + + + + + + + + +

Salade Campagnarde

Salade du moment et sa vinaigrette au basilic, blanc de volaille, oeuf, oignons frits, magret de canard fumé et fine julienne de légumes croquants

16,00€

+ + + + + + + + + + + + + +

Pièce de Boeuf sauce tartare ou poivre de Sichuan

23,00€

+ + + + + + + + + + + + + +

Moules marinières avec frites

15,00€

+ + + + + + + + + + + + + +

Moules marinières à la crème avec frites

16,00€

+ + + + + + + + + + + + + +

Burger du moment

16,50€

Menu du Marché

Plat du jour 16,50€

2 plats 18,00€

3 plats 22,00€

Menu du Marché

Plat du jour 16,50€

2 plats 18,00€

3 plats 22,00€

Les Salades Extra larges

Salade du Valentino

Salade du moment et sa vinaigrette d'agrumes, St Jacques marinées,
saumon fumé, crevettes sauvages

18,00€

+ + + + + + + + + + + + + +

Salade Campagnarde

Salade du moment et sa vinaigrette au basilic, blanc de volaille, Oeuf,
oignons frits, magret de canard fumé et fine julienne de légumes croquants

16,00€

+ + + + + + + + + + + + + +

Salade Végétarienne

Salade, champignons, oignons rouges, olives noires, tomates,
coeur d'artichaut confit, julienne de légumes

15,00€

Menu Enfant

Poisson ou steak haché ou jambon ou pizza (tomate, mozzarella, jambon)
Légumes du moment ou frites

11,50€

Les Entrées

Terrine de campagne "Maison"
et son confit d'oignons rosé à la grenadine
13,50€

Roulé de saumon fumé au fromage frais aux
herbes et ses perles de citron yuzu
16,00€

Gaspacho du moment et son huile fumée
aux herbes fraîches
12,00€

Salade du Valentino
Salade du moment et sa vinaigrette
d'agrumes, St Jacques marinées,
saumon fumé, crevettes sauvages
16,00€

La planche de dégustation
pour 2 assortiments de
charcuterie ou fromages
17,00€

Les Poissons

Filet de sandre rôti jus corsé café grillé
24,00€

Dos de cabillaud au beurre rouge
23,00€

Poisson du moment
19,00€

**Tous nos poissons peuvent être accompagnés de frites ou de riz et de légumes du moment en provenance du potager château du pin (49)
"Jardin de rêve"*

Les Viandes*

Pièce du Boucher
sauce au poivre
de Sichuan et vin d'Anjou
23,00€

Suprême de Pintade
au Coteaux du Layon
21,00€

Mignon de Porc
farci à l'Abricot
et sa crème d'ail doux
et son infusion de persil
19,00€

Viande du Moment
19,00€

Burger du Moment
16,50€

**Toutes nos viandes peuvent être accompagnées de frites ou de légumes du moment en provenance du potager du pin (49)
"Jardin de rêve"*

Les Fromages

Assortiment de 3 fromages
8,50€

Les Desserts

Coupe glacée
Voir carte

Crème brûlée
8,00€

Profiteroles
"Maison"
9,00€

Tarte Tatin "Maison" et sa
boule de glace vanille
(Verger Cesbron 49)
9,00€

Salade de fruits frais
Sirop Verveine
9,00€

Fondant chocolat sur
son lit de coulis
de framboise au basilic
9,50€

Café ou thé
gourmand
10,00€

Tiramisu
8,00€



CÔTÉ PIZZA



Les Pâtes et Pizzas

+ Base Tomate +

| | |
|--|---------------|
| MARGHERITA
Tomate, mozzarella, origan | 10 €00 |
| REGINA
Tomate, mozzarella, jambon, origan | 11 €50 |
| REINE
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan..... | 12 €00 |
| ROI
Tomate, mozzarella, jambon, oignons, origan..... | 12 €50 |
| CALZONE CHAUSSON
Tomate, mozzarella, jambon, oeuf, crème fraîche, origan | 14 €00 |
| SALUMERIA
Tomate, mozzarella, chorizo, chèvre, origan | 14 €00 |
| NAPOLITAINE
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan | 14 €00 |
| FROMAGGIO
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, origan..... | 14 €00 |
| BOLOGNA
Tomate, mozzarella, sauce bolognaise cuisinée, origan | 14 €50 |
| PARMA
Tomate, mozzarella, jambon, serrano, roquette, origan..... | 13 €50 |
| VÉGÉTARIENNE
Tomate, mozzarella, artichauts confits, tomates confites, champignons,
poivrons, oignons, roquette, olives noires, origan..... | 13 €50 |

+ Base Crème +

| | |
|---|---------------|
| TARTIFLETTE
Base crème, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, origan | 14 €00 |
| RACLETTE
Base crème, mozzarella, pommes de terre, fromages à raclette, jambon serrano, origan..... | 14 €00 |
| LA VALENTINO
Crème moutarde à l'ancienne, mozzarella, champignons, curé nantais,
oignons rouges confits au vin blanc, jambon serrano, origan | 15 €00 |
| SALMONE
Base crème, mozzarella, saumon, tomates confites, roquette, parmesan
chantilly citronnée, origan..... | 16 €00 |
| POULETTE
Base crème, blanc de volaille, mozzarella, oeuf, oignon, origan | 14 €00 |

Supplément : 2€
Hors Saumon, curé nantais : 4€
Assiette supplémentaire forfait : 5€

Pâtes

| | |
|---|---------------|
| Tagliatelles à la "bolognaise maison" | 14 €00 |
| Tagliatelles au saumon..... | 14 €50 |
| Lasagnes à la bolognaise maison | 15 €00 |
| Grantortellone "Ricotta Epinards" | 14 €00 |

Les Boissons

Apéritifs

| | |
|---|-------|
| Kir 12cl | 3€50 |
| Kir pétillant ou prosecco 12cl | 5€50 |
| Prosecco 12 cl..... | 5€00 |
| Martini rouge ou blanc 7 cl..... | 4€50 |
| Suze 5 cl | 4€50 |
| Pineau des charentes 7 cl | 3€50 |
| Ricard 2 cl | 4€00 |
| Whisky Bushmills 4cl | 5€00 |
| Whisky Jack Daniel's 4 cl | 6€00 |
| Whisky Japonais Togoushi beer cask 4 cl.... | 10€00 |
| Mojito 16 cl | 8€00 |
| Planteur 16 cl..... | 8€00 |
| Aperol 16 cl..... | 7€00 |
| Americano 16 cl | 8€00 |

Bières

| | |
|---|------|
| Pression Fourchette Belge 7,5° Triple : | |
| 25 cl..... | 5€00 |
| 50 cl..... | 8€00 |
| Pression Baptist 5° Blonde 25 cl..... | 4€50 |
| 50 cl..... | 7€50 |
| Picon bière 25 cl..... | 5€00 |
| 50 cl..... | 8€00 |
| Monaco 25 cl | 5€00 |
| 50 cl..... | 8€00 |
| Jupiler (0% alcool - bout.)..... | 3€50 |

Bières Bouteilles locales 33 cl

| | |
|--------------------------------------|------|
| "Moustache" - Chalonnes s/Loire (49) | |
| Fine Mousse Blonde 5° | 6€50 |
| Mousskipette 8° Triple..... | 6€50 |
| IPA Youplamouss 6°..... | 6€50 |
| Blanche citron 4° | 6€50 |

Softs

| | |
|--|------|
| Eau plate Plancoët (1/2 l)..... | 4€00 |
| Eau plate Plancoët (1 l)..... | 6€50 |
| Eau pétillante Plancoët (1/2 l) | 5€00 |
| Eau pétillante Plancoët (1 l)..... | 7€50 |
| Soda et jus de fruit 25 cl | 4€00 |
| Diabolo 25 cl..... | 3€50 |
| Sirop à l'eau | 2€50 |
| Jus de Pomme local 49 Vergers Cesbron..... | 4€00 |
| Cocktail sirop fraise limonade jus d'orange 16cl.... | 7€00 |
| Café..... | 2€00 |
| Grand Café | 3€00 |
| Thé | 3€50 |
| Café Crème..... | 2€20 |
| Irish Coffee | 9€00 |

Digestifs 4 cl

| | |
|-----------------------|------|
| Poire..... | 6€00 |
| Prune | 6€00 |
| Mirabelle | 6€00 |
| Menthe Pastille | 6€00 |
| Cognac..... | 6€00 |
| Get 27..... | 6€00 |
| Limoncello | 6€00 |
| Calvados..... | 6€00 |
| Vodka..... | 6€00 |
| Irish Coffee | 9€00 |

Les Vins

Blanc

| | Verre 12 cl | Bout. 75 cl |
|---|-------------|-------------|
| Local Coteaux du Layon "Les Varennes" Domaine Gaudard 49 | 6€00 | 35€00 |
| AOC Coteaux d'Ancenis Malvoisie 2023 | 6€00 | 35€00 |
| AOC Muscadet Prix Clémence-Lefevre 2023 | 4€00 | 25€00 |
| Local Sauvignon Domaine du Haut Puiset (49) 2024..... | 4€00 | 22€00 |
| VDF Chenin "Les athlètes du vin" | 5€00 | 27€50 |
| AOC Quincy Domaine Siret Courtaud 2023 | | 34€00 |
| AOC Menetou-Salon Domaine Remoortere | | 36€00 |
| Local Chardonnay Domaine du Haut Puiset (49) 2024..... | 5€00 | 20€00 |

Rosé

| | | |
|---|------|-------|
| Local Rosé de Loire Domaine du Haut Puiset (49) 2024 | 4€50 | 20€00 |
| Local Rosé d'Anjou Domaine Gaudard (49) 2023..... | 4€50 | 20€00 |
| IGP Méditerranée "le Rosé de S", Famille Sumeire..... | | 23€00 |

Rouge

| | | |
|---|------|-------|
| AOC Saumur Champigny "Les Rochelins" Domaine Lavigne..... | 6€00 | 28€00 |
| Local Anjou Rouge Domaine Gaudard 49 "Cuvée Romane" 2023 | 6€00 | 26€00 |
| AOC Chinon La Bellonnière - Manoir de la Bellonnière Vin BIO..... | | 30€00 |
| Local Gamay Rouge - Domaine du Haut Puiset (49)..... | 6€00 | 22€00 |
| AOC Cheverny Domaine Pascal Bellier 2023 | | 29€00 |
| AOP Pic St Loup Domaine Haut Lirou 2023 | | 31€00 |
| AOP Haut Médoc Château Fonsèche 2019 | | 32€00 |
| DOC Chianti Cornioleta Renzo..... | | 26€00 |

Bulles

| | | |
|--|------|-------|
| Local Crémant de Loire "Domaine Gaudard 49" | 7€50 | 35€00 |
| Prosecco..... | | 26€00 |
| Champagne Louis Tollet Brut 1 ^{er} cru | | 70€00 |

Les Producteurs Locaux

- *Domaine Gaudard "Aguilas" 49 Chaudefonds s/Layon*
- *Domaine du Haut Puiset 49 Le Mesnil en Vallée*
- *Brasserie Artisanale "La Moustache" 49 Chalonnes sur Loire*
- *Vergers Cesbron 49 La Pommeraye*
- *Potager du Château du Pin "Jardin de rêve" 49 Champtocé s/Loire*