Le Valentino

restaurant traditionnel ✦ traiteur ✦ pizza

" Toute l'équipe du Valentino
vous souhaite la bienvenue "



Le Valentino

restaurant traditionnel + traiteur + pizza

Carte Loire à Vélo

Salade du Valentino Extra large

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

19,00€

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

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

18,00€

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

Pièce de Boeuf à l'échalotes confites

24,00€

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

Filet mignon de porc farci pesto et jambon sec et son jus au thym

22,00€

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

Poisson du moment

20,00€

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

Burger du moment

17,00€

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

Risotto de champignons

16,00€

Menu du Marché*

Plat du jour 16,50€

2 plats 18,00€

3 plats 22,00€

*uniquement du lundi au vendredi midi (sauf jours fériés).

Tous nos prix sont en TTC services compris.

Le Valentino

restaurant traditionnel + traiteur + pizza

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

19,00€

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

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

18,00€

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

Salade Végétarienne

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

16,00€

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

Salade Périgourdine

Salade, Foie Gras, gésiers confits, Magret de canard fumé, pignons de pin,
croûtons et julienne de légumes

20,00€

Menu Enfant

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

12,00€

*uniquement du lundi au vendredi midi (sauf jours fériés).

Tous nos prix sont en TTC services compris.

Le Valentino

restaurant traditionnel + traiteur + pizza

Les Entrées

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

Velouté de cèpes
et son oeuf parfait
14,00€

Panna cotta au Sainte-Maure-de-Touraine
et son coulis de légumes
15,00€

Foie Gras mi-cuit
et son chutney poire vanille
17,00€

Salade du Valentino
Salade du moment et sa vinaigrette
d'agrumes, St Jacques marinées,
saumon fumé, crevettes sauvages
16,50€

La planche de dégustation pour 2 pers.
assortiments de charcuterie
18,00€

La planche de dégustation pour 2 pers.
assortiments de charcuterie et fromages
19,00€

Les Poissons

Filet de sandre rôti au beurre rouge
25,00€

Pavé de lieu jaune à la crème de vanille
24,00€

Risotto de Saint Jacques et sa fondue de poireaux citron/gingembre
25,00€

Poisson du moment
20,00€

**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"*

Le Valentino

restaurant traditionnel + traiteur + pizza

Les Viandes*

Pièce de Boeuf
à l'échalotes confites
24,00€

Filet de canard
à la framboise
23,00€

Filet mignon de porc
farci pesto et jambon sec,
et son jus au thym
22,00€

Viande du Moment
20,00€

Burger du Moment
17,00€

**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€

Aspic de Pommes/Framboises
caramélisées et son sorbet
Pommes vertes
(Les Haies Fruitières 44)
9,00€

Tarte Tatin "Maison" et sa
boule de glace vanille
(Les Haies Fruitières 44)
9,00€

Poire feuilleté et son caramel
menthe orange
9,00€

Bavarois au chocolat,
cœur coulant
aux fruits de la passion
9,00€

Café ou thé
gourmand
10,00€

Tiramisu
8,50€

Le Valentino

restaurant traditionnel + traiteur + 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€50

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€50

NAPOLITAINE
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan ..... 14€00

FROMAGGIO
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, origan..... 15€00

BOLOGNA
Tomate, mozzarella, sauce bolognaise cuisinée, origan ..... 14€50

PARMA
Tomate, mozzarella, jambon, serrano, roquette, origan ..... 14€00

VÉGÉTARIENNE
Tomate, mozzarella, artichauts confits, tomates confites, champignons,
poivrons, oignons, roquette, olives noires, origan..... 14€00

+ Base Crème +

TARTIFLETTE
Base crème, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, origan ..... 14€50

RACLETTE
Base crème, mozzarella, pommes de terre, fromages à raclette, jambon serrano, origan..... 14€50

LA VALENTINO
Crème moutarde à l'ancienne, mozzarella, champignons, curé nantais,
oignons rouges confitts au vin blanc, jambon serrano, origan ..... 16€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€50

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

Pâtes

Tagliatelles à la "bolognaise maison" ..... 15€00
Tagliatelles au saumon..... 16€00
Lasagnes à la bolognaise maison ..... 15€00
Grantortellone "Ricotta Epinards"..... 15€00

Complément bol de frites : 4€
Complément bol de salade : 2,50€

Le Valentino

restaurant traditionnel + traiteur + pizza

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
Porto 5 cl	4€00
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€50
Whisky Japonais Togoushi beer cask 4 cl	9€50
Whisky Aberlour 4 cl	6€50
Mojito 16 cl	8€00
Planteur 16 cl	8€00
Aperol 16 cl	8€00
Americano 16 cl	8€00

Bières

Pression Fourchette Belge 7,5° Triple :	
25 cl	5€00
33 cl	6€50
50 cl	8€00
Pression Baptist 5° Blonde 25 cl	4€50
33 cl	6€00
50 cl	7€50
Picon bière 25 cl	5€00
50 cl	8€00
Monaco 25 cl	5€00
50 cl	8€00
Supplément sirop	0€50
Jupiler (0% alcool - bout.)	4€00

Bières Bouteilles locales 33 cl Local "Moustache" - Chalonnes s/Loire (49)

Fine Mousse Blonde 5°	7€00
Mousskipette 8° Triple	7€00
IPA Youplamouss 6°	7€00
Blanche citron 4°	7€00

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€50
Diabolo 25 cl	3€50
Sirop à l'eau	2€50
Jus de Pomme local 44 Les Haies Fruitières	4€50
Jus de Pomme Framboise local 44 Les Haies Fruitières	4€50
Cocktail sirop fraise limonade jus d'orange 16cl	7€00
Supplément sirop	0€50
Café	2€00
Grand Café	3€00
Thé	3€50
Café Crème	2€20

Digestifs 4 cl

Poire	6€00
Prune	6€00
Mirabelle	6€00
Menthe Pastille	6€00
Cognac	6€00
Cognac aux Amandes	6€00
Baileys	6€00
Get 27	6€00
Limoncello	6€00
Calvados	6€00
Vodka	6€00
Irish Coffee	9€00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération.

Le Valentino

restaurant traditionnel + traiteur + pizza

Les Vins

Blanc

	Verre 12 cl	Bout. 75 cl
Local Coteaux du Layon "Les Varennes" Domaine Gaudard 49	6€00	35€00
Local AOP Coteaux d'Ancenis Malvoisie 2025 "Domaine du Haut Plessis 49"	6€00	35€00
Local AOP Muscadet Coteaux de la loire sur Lie "Domaine du Haut Plessis 49"	4€00	25€00
Local Sauvignon Domaine du Haut Puiset (49) 2024/2025	4€00	22€00
VDF Chenin "Les athlètes du vin"	5€00	27€50
AOC Quincy Domaine Siret Courtaud		34€00
AOC Menetou-Salon Domaine Remoortere		36€00
Local Chardonnay Domaine du Haut Puiset (49) 2024/2025	5€00	20€00

Rosé

Local Rosé de Loire Domaine du Haut Puiset (49) 2024/2025	4€50	20€00
AOP Bandol "Le Fief du Moulin"		35€00
Local AOP Cabernet d'Anjou "Domaine du Haut Plessis 49"	4€50	20€00

Rouge

AOC Saumur Champigny "Les Rochelins" Domaine Lavigne	6€00	28€00
Local Anjou Rouge Domaine Gaudard 49 "Cuvée Romane"	6€00	26€00
AOP Anjou Rouge Cuvée St Florent (fût de chêne) 2023 "Domaine du Haut Plessis 49"	6€00	26€00
AOC Saint Nicolas de Bourgueil "Domaine Laurent Mabileau"	6€00	30€00
Local Gamay Rouge - Domaine du Haut Puiset (49) 2024/2025	6€00	22€00
AOP Côte de Bourg "Château Grand Chemin"	6€00	30€00
AOP Pic St Loup "Domaine Haut Lirou"		31€00
AOP St Georges St Émilion "Château Macquin"		45€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 1er cru		70€00

Les Producteurs Locaux

- *Domaine Gaudard "Aguilas" 49 Chaudefonds s/Layon*
- *Domaine du Haut Puiset 49 Le Mesnil en Vallée*
- *Domaine du Haut Plessis 49 La Chapelle St Florent*
- *Brasserie Artisanale "La Moustache" 49 Chalonnes sur Loire*
- *Les Haies Fruitières 44 Varades*
- *Potager du Château du Pin "Jardin de rêve" 49 Champtocé s/Loire*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération