

*Le Restaurant du St Paul,
son Chef de cuisine, Erwan Chartier et ses équipes
vous offrent une cuisine généreuse et gourmande où les produits frais
et de saison sont à l'honneur.*

Tous nos plats sont faits Maison.



***L'Hôtel-Restaurant le Saint Paul c'est aussi,
Deux salles de réception modulables avec un jardin entièrement clôturé, pour
l'organisation de vos événements familiaux, professionnels, associatifs ou privés.***

Suivant votre demande, nous vous proposons une offre adaptée à votre projet et à votre budget.

Nous sommes à votre entière disposition pour toutes demandes de renseignements complémentaires.

Producteurs locaux

Fromages de chèvre de la EARL La Voie Lactée : 2 rte des Poiriers - 49680 Neuillé

Fraises de la SAS Besnard Allan : 7 imp de la Cerisaie - 49680 Vivy

Champignons de la SCA Cultures France Champignon : ZI de Longué Jumelles - 49160 Longué Jumelles

Les Entrées

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	7.00 €
Tuile de mousse de chèvre frais de Neuillé, au thym et speck, billes de melon rôties <i>Fresh goat cheese mousse, thyme and speck, roasted melon</i>	7.50 €
Maquereau en trois façon, pommes et vierge de légumes <i>Mackerel in three ways, apple and vegetables'olive oil</i>	8.00 €
Trio de Galipettes Saumuroises <i>(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)</i> <i>Local stuffed mushrooms</i>	9.00 €
Cœur de saumon mariné, crumble de noisettes, avocat et raifort <i>Marinated salmon, nuts'crumble, avocado and horseradish</i>	9.50 €
Œuf parfait cuit en basse température, crème de parmesan, chips de jambon de Vendée <i>Poached egg, parmesan cream, Vendée's ham chips</i>	10.00 €
Escargots de Bourgogne façon paysanne <i>Bacon and crouton snails, 12 pieces</i>	10.50 €
Tartare de veau façon « Vitello Tonnato » <i>Veal tartare "Vitello Tonnato"'s way</i>	11.00 €
Noix de St Jacques snackées sur tatin d'échalottes confites <i>Seared scallops, confided shallots</i>	12.00 €

Le coin Snack

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Salade de chèvre de Neuillé et rillauds d'Anjou	8.00 €	13.50 €
Tartare de bœuf au couteau (100 gr ou 180 gr)	10.00 €	16.00 €
Tagliatelles aux légumes, pesto d'herbes fraîches		13.50 €
Burger maison accompagné de frites		15.00 €



Les Plats

Plat du jour 13.50 €
Dish of the day

Ceviche de Daurade royale aux agrumes, salade fraîcheur 14.00 €
Citrus Sea bream ceviche, fresh mix salad

**Joue de Lotte et Gambas marinées, mousseline de carottes,
Croquant de légumes verts** 15.50 €
Marinated monkfish cheek and prawns, carrot puree, vegetables

Dos de Cabillaud poêlé, légumes confits, pesto d'herbes fraîches 16.50 €
Pan-fried cod fillet, candied vegetables, fresh herbs pesto

Brochette de volaille marinée au thym et citron, frites maison 14.00 €
Marinated thyme and lemon poultry skewer, french fries

Roulé de cochon à l'italienne, jus de veau au basilic, purée de céleri 15.00 €
Stuffed pork tenderloin, basilic sauce and celery puree

Magret de canard (250g) à l'orange, navets et carottes glacés 17.50 €
Duck breast (250g) with orange sauce, glazed turnip and carrots

**Poitrine de veau confite pendant 9 heures, choux romanesco
et pommes de terre fondantes** 18.00 €
Confit veal breast during 9 hours, cabbage and fondant potatoes

Entrecôte de Bœuf « VBF » (300g), frites maison et salade 23.00 €
“VBF” Beef rib steak, French fries and salad

Provenance des viandes :

Bœuf : France

Veau : France

Canard : UE

Volaille : France

Porc : France et UE

Les Desserts et coupes glacées

Assiette de 3 fromages et salade <i>Cheeses plate and salad</i>	6.00 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	6.00 €
Eclair glacé à la framboise <i>Iced raspberry éclair</i>	7.00 €
Panacotta à la cerise griotte, pistache et chocolat <i>Cherry panna cotta, pistachio and chocolat</i>	7.00 €
Omelette norvégienne <i>Norwegian omelette</i>	7.00 €
Fraicheur de fraises, glace barbe à papa et tuile au sésame <i>Soup and tartare strawberry, daddy's beard ice cream</i>	7.00 €
Cassolette d'ananas rôti au vieux rhum, crumble coco et sorbet Pinacolada <i>Roasted pineapple with rhum, coconut's crumble, pinacolada sorbet</i>	7.00 €
Millefeuille poire chocolat <i>Pear and chocolat millefeuille</i>	7.00 €
Café, thé, chocolat gourmand <i>Gourmet coffee, tea, chocolate</i>	8.50 €
Coupe de glace, 2 boules <i>Supplément Chantilly ou Sauce chocolat 0.50€</i>	5.00 €
Coupe de glace, 2 boules et alcool <i>Ice cream, 2 scoops / with alcool</i>	8.00 €
<ul style="list-style-type: none">- La Saumuroise avec sorbet orange et Triple sec Combier- L'Angevaine avec sorbet poire et eau de vie de poire- Le Colonel avec sorbet citron et vodka- La Guadeloupéenne avec glace Rhum-raisin et Rhum	

Menu à 24 €

(Menu inclus dans la soirée étape et la demi-pension)
Possibilité de choisir une entrée ou un plat de la sélection Snack pour la demi-pension

Entrée du jour / Starter of the day

Ou

**Tuile de mousse de chèvre frais de Neuillé, au thym et speck,
billes de melon rôties**

Fresh goat cheese mousse, thyme and speck, roasted melon

Ou

Maquereau en trois façon, pommes et vierge de légumes

Mackerel in three ways, apple and vegetables'olive oil

Ou

Trio de Galipettes

(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)

Local stuffed mushrooms

~~~~~

### *Plat du jour / Dish of the day*

*Ou*

**Ceviche de Daurade royale aux agrumes, salade fraîcheur**

*Pan-fried cod fillet, candied vegetables, fresh herbs pesto*

*Ou*

**Brochette de volaille marinée au thym et citron, frites maison**

*Marinated thyme and lemon poultry skewer, french fries*

*Ou*

**Roulé de cochon à l'italienne, jus de veau au basilic, purée de céleri**

*Stuffed pork tenderloin, basilic sauce and celery puree*

~~~~~

Assiette de fromages / Cheeses plate

Ou

Dessert du jour / Dessert of the day

Ou

Panacotta à la cerise griotte, pistache et chocolat / Cherry panna cotta, pistachio and chocolat

Ou

Eclair glacé à la framboise / Iced raspberry éclair

Prix net, service inclus - Hors boissons

Menu à 30 €

(Supplément de 3.00 € par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

Cœur de saumon mariné, crumble de noisettes, avocat et raifort

Marinated salmon, nuts'crumble, avocado and horseradish

Ou

**Œuf parfait cuit en basse température, crème de parmesan,
chips de jambon de Vendée**

Poached egg, parmesan cream, Vendée's ham chips

Ou

Trio de Galipettes Saumuroises

(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neillé et confit d'oignons rouges au Champigny)

Local stuffed mushrooms

~~~~~

**Joue de Lotte et Gambas marinées, mousseline de carottes,**

**Croquant de légumes verts**

*Marinated monkfish cheek and prawns, carrot puree, vegetables*

*Ou*

**Magret de canard (200g) à l'orange, navets et carottes glacés**

*Duck breast (200g) with orange sauce, glazed turnip and carrots*

~~~~~

Assiette de fromages (Supplément de 3 €)

~~~~~

**Dessert au choix à la carte**

*A la carte dessert*

*Prix net, service inclus - Hors boissons*

## Menu à 33 €

(Supplément de 5.00 € par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

**Noix de St Jacques snackées sur tatin d'échalottes confites**

*Seared scallops, confided shallots*

*Ou*

**Tartare de veau façon « Vitello Tonnato »**

*Veal tartare "Vitello Tonnato"'s way*

*Ou*

**Trio de Galipettes Saumuroises**

*(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)*

*Local stuffed mushrooms*

~~~~~

Dos de Cabillaud poêlé, légumes confits, pesto d'herbes fraîches

Pan-fried cod fillet, candied vegetables, fresh herbs pesto

Ou

**Poitrine de veau confite pendant 9 heures, choux romanesco
et pommes de terre fondantes**

Confit veal breast during 9 hours, cabbage and fondant potatoes

Ou

Entrecôte de Bœuf « VBF » (200g), frites maison et salade

"VBF" Beef rib steak, homemade French fries and salad

~~~~~

**Assiette de fromages (Supplément de 3 €)**

~~~~~

Dessert au choix à la carte

A la carte dessert

Prix net, service inclus - Hors boissons

Menu Dégustation à 40 €

Entrée au choix dans la carte
Entrance of your choice in the menu

~~~~~

**Poisson au choix dans la carte**  
*Fish of your choice in the menu*

~~~~~

Viande au choix dans la carte
Meat of your choice in the menu

~~~~~

**Assiette de fromages (Supplément de 3 €)**  
*Cheese plate (Supp. 3 €)*

~~~~~

Trilogie de Desserts
Dessert Trilogy

Menu enfant à 11 € (moins de 12 ans)

Formule plat-dessert à 9 €

Kid's Menu at 11 € (under 12 years old)

Main course and dessert at 9 €

Œuf mayonnaise et tomates / Egg mayonnaise and tomatoes

Ou

Carottes râpées / Grated carrots

Ou

Pâté de campagne / Countryside pâté

Ou

Saumon fumé / Smoked salmon

~~~~~

***Fish & Chips / Fish and Chips***

*Ou*

***Steak haché / Minced beef***

*Ou*

***Aiguillettes de poulet / Chicken fillet***

*Ou*

***Mini Burger / Mini burger***

~~~~~

Dessert du jour / Dessert of the day

Ou

Coupe de glace / Ice cream