

Menu Tradition



Entrée + Plat	19,00 €
Plat + Dessert	16,00 €
Entrée + Plat + Dessert	23,50 €

Entrées

- *Œuf Mimosa revisité au Thon*
- *Burrata de Vache aux Poivrons confits* 
- *Méli-Mélo de Tomates et Mozzarella* 
- *Entrée du moment*

Plats

- *Burger Maison du Chef, Frites maison*
(Steak , sauce cheddar maison, salade, tomates, oignons confits)
- *Steak de Thon mi-cuit, sauce Yakitori, Risotto* **supp 4€**
- *Supreme de Poulet à L'angevine, Purée Maison*
- *Lasagne Végétarienne, salade composée* 
- *Pièce du Boucher, Frites Maison*
- *Plat du moment*

Fromage et Desserts



- *Assiette de Fromages*
- *Crème Brulée à la Cardamone et Piment d'espelette*
- *Profiteroles*
- *Crumble de saison*
- *Dessert du moment*

Menu Tradition



Starter + Main Course	19,00 €
Main Course + Dessert	16,00 €
Starter + Main Course + Dessert	23,50 €

Starters

- *Mimosa Egg revisited*
- *Cow Burrata with candied Peppers* 
- *Méli-Mélo of Tomatoes and Mozzarella* 
- *Starter of the day*

Main Course

- *Chef's House Burger, French Fries*
( *Steak, homemade Cheddar sauce, salad, tomatoes, candid onions*)
- *Tuna Steak, Yakitori sauce, Risotto* *supp 4€*
- *Supreme of Angevine Chicken, mash potatoes*
- *Vegetarian Lasagna, mixed Salad* 
- *Pièce of Steak, French Fries*
- *Day Dish*

Cheese et Desserts


- *Plat of Cheeses*
- *Cream Brulee with Cardamon*
- *Profiteroles*
- *Seasonal Crumble*
- *Dessert of Day*

Menu Pélican




Non disponible pour le moment

Entrées

- *Déclinaison d'Escargots de Mouliherne* 00,00€
- *Gravlax de Saumon aux Epices* 00,00€
- *Carpaccio de Betterave Shioga,*
Mousse de Chèvre et Miel de la Breille-les-Pains 00,00€ 
- *Ceviche de Daurade* 00,00€

Plats

- *Entrecôte*  *Charolaise environ 300g,*
Frites maison et Beurre Maître d'Hôtel 00,00€
- *Risotto aux Cèpes et St Jacques* 00,00€
- *Souris d'Agneau jus au Thym, Purée Maison* 00,00€
- *Queue de lotte au St Nicolas de Bourgueil*
Risotto et Légumes 00,00€


Fromage et Desserts

- *Assiette de Fromages Affinés* 00,00€
- *Charlotte façon Tiramisu* 00,00€
- *Cœur Coulant au Caramel Beurre salé* 00,00€
- *Citron Façon Mojito du Chef* 00,00€


Menu Pélican



Starter

- *Variation of Snails from Mouliherne* 00,00€
- *Salmon Gravlax with Spices* 00,00€
- *Shioga Beet Carpaccio,* 00,00€
Goat Cheese Mousse and Honey from Breille-les-Pins 
- *Sea Bream Ceviche* 00,00€

Main Course

- *Rib Steak*  *Charolais about 300g,* 00,00€
French Fries, and Maître d'Hotel Butter
- *Risotto with Porcini Mushrooms and Scallops* 00,00€
- *Lamb Mouse with Thyme juice, Mash(es) Potatoes* 00,00€
- *Monkfish tail with St Nicolas de Bourgueil* 00,00€
Risotto and Vegetables

Cheese et Desserts

- *Patter of Ripened Cheeses* 00,00€
- *Charlotte Tiramisu Style* 00,00€
- *Moelleux with Salted Butter Caramel Heart* 00,00€
- *Chef's Mojito Style Lemon* 00,00€

Producteurs locaux

Pommes et jus de pommes :

EARL « LES GRANGES » Mouliherne 10km

Huiles spécifiques (noix, noisettes...):

SASU « HUILERIE Vernoilaise » Vernoil 2km

Miel et pain d'épices :

SAS « GIRARD » La Breille-les-Pins 7km

Les Escargots :

SCEA « L'ESCARGOT DE MOULIHERNE » Mouliherne 10km

Pain Burger

Boulangerie « MAISON CAUDRON » Saumur 20Km

Baguette et Croissant :

SARL « DUPUY Boulangerie » Vernoil 3Km

SARL « PICHERY Boulangerie les copains de Vernantes » Vernantes
50m

Suivez nous sur :



LePelicanVernantes



@pelican.vernantes

Instagram



Site internet : www.le-pelican.fr