

LA ROTISSERIE  
RESTAURANT  
*Gourmand*



*Fred Renard*

La qualité de nos produits est notre priorité.



www.LA-ROTISSERIE.FR





Pouic Cochon à Partager pour l'Apéro

**POUIC COCHON**  
ORIGINAL

VÉRITABLES RILLETES DU MANS	Pot de 180g 9,80€
RILLETES DE COCHON AU CHORIZO	9,80€
RILLETES DE COCHON AU FOIE GRAS	13,90€
RILLETES DE POULET RÔTI EN COCOTTE	9,80€
RILLETES DE POULET RÔTI AU THYM ET AU CITRON	9,80€
TERRINE DE LAPIN À L'ANCIENNE.	9,80€
TERRINE DE LAPIN AUX ÉCLATS DE PISTACHES.	9,80€
TERRINE DE CAMPAGNE.	9,80€

Nos recettes sont élaborées par notre Chef Samuel Leymonnerie

## NOS SPÉCIALITÉS

à la Rôtissoire

### QUART DE POULET FERMIER

Poulet fermier « Label Rouge »  
14,90€

### COCHON DE LAIT

18,70€

### JAMBONNEAU DÉSOSSÉ 500G

« Pour les gourmands !!! »  
17,80€

### JARROTIN 250G

16,80€

### TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE

« La sauce est Maison bien évidemment... »  
16,70€

### L'ASSIETTE DU RÔTISSEUR

Poulet fermier « Label Rouge » travers de porc et pièce de bœuf  
21,50€

### LE COCHON DANS TOUS SES ÉTATS

Travers de porc, jambonneau desossé, cochon de lait  
21,50€

Tous nos plats à la broche sont accompagnés de pommes de terre grenailles.

au Grill

### ESCALOPE DE COCHON IBÉRIQUE 200G.

18,90€

### GRANDE BROCHETTE MIX-GRILL ENV. 250G.

Assortiment de 3 viandes  
19,80€

### VÉRITABLE ANDOUILLETTE AAAAA

Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique  
16,20€

### PIÈCE DU BOUCHER ENV. 200G. VBF

17,50€

### FILET DE BŒUF ENV. 250G. VBF

Rouge des Prés « Origine Pays de la Loire »  
24,80€

### LA BELLE ENTRECÔTE ENV. 450G. VBF

Rouge des Prés « Origine Pays de la Loire »  
26,90€

### ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenailles rôties ou pommes de terre rissolées  
ou légumes de saison ou purée maison ou tagliatelles.

### LES SAUCES MAISON

Béarnaise, Roquefort, poivre, échalote, moutarde, barbecue.



Notre Pain est élaboré et créé spécialement pour La Rôtisserie  
par Monsieur Jean-Marie Bouvet « Maître Artisan Boulanger » au Mans.

## NOS ENTRÉES

### LES ŒUFS MIMOSA DU CUISINIER

6,80€

« Sans eux, ce n'est pas possible... !!! »

### POÊLÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE & fricassée de champignons chiitakés aux herbes aromatiques.

9,80€

« Pascal Moreau, Producteur de Champignons Shiitakés Bio Français  
à Villedieu-le-château en Loir & Cher »

### FEUILLETÉ DE BOUDIN NOIR, tombée d'échalotes & pommes fruits rôties.

7,70€

### FOIE GRAS MARBRÉ DES VIGNES & chutney sauvage du chef, pain à la châtaigne & aux figues.

14,50€

### ŒUF MOLLET,

confit d'oignons rouges, crème de Parmesan & Truffe noire de Bourgogne.

11,90€



### VELOUTÉ DE PATATE DOUCE & LAIT DE COCO, fondue de poireaux & Tofu frit de Monsieur SUZU.

7,40€

« Le Tofu à base de soja Bio de Mr Suzu est l'un des meilleurs Tofus Japonais.  
Il est Français & élaborés au Mans ».

## NOS PLATS

### SUPRÊME DE PINTADE DE MA RÉGION, pressé de pommes de Terre au Comté AOP 12 ans & crémeux à la boule de Lille.

16,70€

« La Mimolette est aussi appelée Boule de Lille,  
c'est un fromage de vache originaire du Ch'Nord de la France !!! »

### SOLOMILLO DE COCHON IBÉRIQUE, tortilla légère de Patatas & oignons frits, jus de viande du saucier au paprika fumé.

19,60€

« Le solomillo Ibérique est le filet mignon par excellence, il est reconnu pour son goût incomparable »

### RIS DE VEAU FRANÇAIS FLAMBÉ À L'ARMAGNAC, Morilles, Tagliatelles & réduction de Gascogne sauce crème.

27,80€

### NOIX DE SAINT JACQUES AU GUANCIALE COLONNATA, artichauts poivrades et sauce Teriyaki.

25,40€

« Le Guanciale Colonnata IGP est un morceau de lard affiné dans des cavités de marbre en Italie  
durant quatre à six mois, avec de l'ail et des épices. Un vrai délice gustatif... »

### PARMENTIER DE ROGNONS DE VEAU FRANÇAIS POÊLÉS, Champignons petits Blonds de Monsieur Moreau & sauce Normande de la Pommeraie.

15,50€



### LASAGNE DE LÉGUMES DE SAISON gratinée à la l'halloumi.

14,70€

« L'Halloumi est un fromage méditerranéen qui nous vient tout droit de Chypre, il est à base de lait de Brebis ».

### LE POISSON DU JOUR.

16,10€

« Tous les jours une nouvelle recette »



Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.\*

TOUS LES MERCREDIS  
c'est poulet frites

\* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de +/- 5% - Prix nets, service compris





Tous nos Buns sont élaborés spécialement pour La Rôtisserie par Nicolas & Chloé « Boulanger-Pâtissier » à Ecommoy.

## NOS POUIC BURGERS

### LE POUIC-BURGER

Bœuf haché, tomates, oignons, cheddar, cornichons, sauce burger & pommes de terre rissolées.

15,50€

### LE CHICKEN BURGER

Émincé de volaille, tomates, oignons, cheddar, cornichons, sauce tartare & pommes de terre rissolées.

15,50€

### LE FISH BURGER

Poisson du marché, tomates confites, oignons, sauce tartare & pommes de terre rissolées.

15,50€

### LE DUCK BURGER

Aiguillettes de canard Français grillées, confit d'Échalote, bacon de volaille fumé, Fromage « Le Petit Trôo » & Pommes de Terre rissolées à la persillade.

16,90€

« Le Petit Trôo est un Fromage Fleurie au Lait de Vache, produit à Laiterie de Montoire-sur-le-Loir »

## NOS GRANDES SALADES

### SALADE POUIC POUIC

Feuilles de Saison, œufs durs, aiguillettes de volaille panées, haricots verts, tomates, pommes de terre rissolées & vinaigrette du cuisinier.

15,40€

### SALADE PEGGY « LA COCHONNE »

Feuilles de saison, effiloché de cochon de lait, poitrine grillée, dés de Jambonneau rôti, pommes de terre rissolées à la persillade & vinaigrette au paprika fumé.

16,20€



### SALADE FROM'TON

Feuilles de saison, sélection de 3 fromages de régions, cerneaux de noix, fruits de saison & vinaigrette au miel.

- SELLES-SUR-CHER (FROMAGE DE CHÈVRE PAYS DE LA LOIRE) AOP.
- LE COMTÉ (FROMAGE AU LAIT DE VACHE) AOP.
- CAMEMBERT (FROMAGE AU LAIT DE VACHE) AOP.

17,10€

« Pour le miel, nous travaillons en étroite collaboration avec Arnaud Guéret Apiculteur à Louplande »

### SALADE DU MOMENT.

14,90€

« Suivant l'inspiration du Chef »

## ASSIETTE DE FROMAGES AOP

LES 3 FROMAGES DU MOMENT 7,80€



## LE PETIT POUIC-POUIC

PLAT, DESSERT & BOISSON

### BLANC DE VOLAILLE LABEL ROUGE

ou STEAK HACHÉ DE BŒUF VBF  
ou POISSON DU MARCHÉ.

Pommes de terre rissolées ou légumes de saison ou purée maison  
\*\*\*\*\*

CRÊPE MAISON : nature ou au chocolat ou caramel  
ou FROMAGE BLANC 0%

Coulis de chocolat ou de caramel ou de fruits rouges.

ou SALADE DE FRUITS FRAIS  
ou GLACES 2 BOULES

les parfums au choix : chocolat, vanille, fraise.  
\*\*\*\*\*

UN VERRE DE JUS DE FRUIT  
ou COCA-COLA, ou SIROP À L'EAU.

17,90€

## Formule POUIC-POUIC

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT

Midi et soir - hors boissons

## NOS ENTRÉES

### LES ŒUFS MIMOSA DU CUISINIER.

« Sans eux, ce n'est pas possible ... !!! »

### FEUILLETÉ DE BOUDIN NOIR,

tombée d'échalotes & pommes fruits rôties.

### POÊLÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE +2,50€ dans la formule

& fricassée de champignons chiitakés aux herbes aromatiques.

« Pascal Moreau, Producteur de Champignons Shiitakés Bio Français à Villedieu-le-château en Loir & Cher »

### VELOUTÉ DE PATATE DOUCE & LAIT DE COCO,

fondue de poireaux & Tofu frit de Monsieur SUZU.

« Le Tofu à base de soja Bio de Mr Suzu est l'un des meilleurs Tofus Japonais. Il est Français & élaborés au Mans ».



## NOS PLATS

### SUPRÊME DE PINTADE DE MA RÉGION,

pressé de pommes de Terre au Comté AOP 12 ans & crémeux à la boule de Lille.

« La Mimolette est aussi appelée Boule de Lille, c'est un fromage de vache originaire du Ch'Nord de la France !!! »

### PARMENTIER DE ROGNONS DE VEAU FRANÇAIS POÊLÉS,

Champignons petits Blonds de Monsieur Moreau & sauce Normande de la Pommeraie.



### LASAGNE DE LÉGUMES DE SAISON

gratinée à la l'halloumi.

« L'halloumi est un fromage méditerranéen qui nous vient tout droit de Chypre, il est à base de lait de Brebis ».

### COCHON DE LAIT, +2,50€ dans la formule

pommes de terre grenailles & jus de cuisson.

### LE POISSON DU JOUR.

Tous les jours une nouvelle recette.

### PIÈCE DU BOUCHER, ENV. 200G. VBF +1,50€ dans la formule

pommes de terre rissolées, feuilles de saison & sauces aux choix.

## NOS DESSERTS MAISON

### GOURMANDISE DE POIRES AUX AMANDES.

« Comme une Amandine aux poires mais façon Rôtisserie !!! »

### BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, +1,50€ dans la formule

caramel beurre salé, glace vanille.

### VÉRITABLE CRÈME CATALANE

### GÂTEAU À L'ANANAS RÔTI & CARAMEL,

Chantilly aux arômes Antillaises.

### ÎLE FLOTTANTE MADE IN RÔTISSERIE.

« C'est plutôt un continent !!! »

### SABLÉ AU CHOCOLAT,

pralin aux cacahuètes torréfiées & cœur coulant au caramel.

« La patience c'est comme Le Chocolat... On n'en a jamais assez !!! » +1,50€ dans la formule

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND +1,50€ dans la formule



les  
VINS



	VERRE 15CL.	½BT 37,5CL.	BT 75CL.
IGP GAMAY « LE MAL AIMÉ » (Rouge)	4,70€	14,40€	22,50€
IGP PINOT NOIR « LE TURBULENT » (Rouge)	4,90€		24,30€
HPC CABERNET FRANC « VIEILLES VIGNES » (Rouge)	5,00€		25,50€
SAUVIGNON « CUVÉE LA DOUCE » (Blanc moelleux)	5,50€		28,90€

La Vallée de la Loire

AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL. Cuvée La Rôtisserie. «Les Petits Grains»	4,70€		22,50€
AOC CHINON VIEILLES VIGNES. «Cave Agelliaume»	5,20€		26,80€
AOC SAUMUR CHAMPIGNY. «Thierry Germain»	5,20€	15,80€	26,80€
AOC JASNIÈRES ORIGINE. «Olivier Champion» (Blanc)	5,50€		28,90€
AOP ROSÉ DE LOIRE. «Terre de Loire»	4,70€	14,40€	22,50€

Côtes de Duras (situé à 35 kms de St-Emilion)

AOC DOMAINE LES BERTINS. «Terre blanche»	5,20€		26,80€
AOC DOMAINE LES BERTINS. «Les Caprices de Pauline» 50CL.			17,80€

Les Bordeaux

AOC LUSSAC ST ÉMILION. «Château de Lussac»	5,70€	16,50€	29,90€
AOC HAUT MÉDOC. «Château Lieujean» (Cru Bourgeois)	5,90€		29,90€
AOC LANDE DE POMEROL. «Château Laborde»			39,00€
<b>4B</b> AOC PUISSEGUIN ST ÉMILION. «Château Puisseguin La Rigodrie»	6,10€		35,70€

Les Bourgognes

AOC HAUTES CÔTES DE BEAUNE. «Famille Picard» (Rouge)	5,70€		29,90€
AOC SAINT VÉRAN. «Domaine Les Ombrelles» (Blanc)	5,70€		29,90€

Le Beaujolais

AOC MOULIN À VENT. «Domaine Barbet»	5,70€		29,90€
-------------------------------------	-------	--	--------

La Vallée du Rhône

AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGE. «Domaine Martin»	4,90€		24,30€
<b>4B</b> AOC GIGONDAS. «Domaine la Carobelle»	5,70€		29,90€
AOP LE FORNAS. «Château Bizard»	5,20€		26,80€
AOP SERRE DE COURRENT. «Château Bizard»	7,90€		37,90€

Le Languedoc-Roussillon

<b>4B</b> AOC COTEAUX DU LANGUEDOC. «Château de l'Hospitalet» Gérard Bertrand	5,50€		29,90€
AOC CORBIÈRES BOUTENAC. «Domaine de Villemajou» Gérard Bertrand	5,50€		29,90€
IGP MOURVÈDRE. «Les Janelles»	5,20€		26,80€
<b>4B</b> IGP PAYS D'OC. «Naturalis Syrah». Gérard Bertrand	5,20€		26,80€
IGP PAYS D'OC. «Gris-Blanc». Gérard Bertrand (Rosé)	4,70€		22,50€

La Provence

IGP SAINT TROPEZ MAGIC. (Rosé).	4,70€		22,50€
IGP LE MAGNUM 1,5L. «Saint Tropez Magic» (Rosé)			39,50€
AOP CÔTES DE PROVENCE. «Domaine Valadas» (Rosé)	4,70€	14,40€	22,50€

Pots Lyonnais 46cl

IGP COMTÉ DE TOLOSAN. (Rouge)	4,10€		12,80€
IGP COMTÉ DE TOLOSAN. (Rosé)	4,10€		12,80€

Cidre Fermier « Brut ou Doux »

	3,90€		12,80€
--	-------	--	--------



les  
CHAMPAGNES

	LA COUPE 12CL	BOUTEILLE 75CL
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	8,90€	79,00€
MOËT & CHANDON ROSÉ	9,00€	85,00€
VEUVE CLICQUOT	8,90€	79,00€
MUMM CORDON ROUGE	8,90€	79,00€
TAITTINGER BRUT PRESTIGE	8,90€	79,00€

les  
apéritifs

KIR (10CL) OU KIR BRETON (10CL)	3,90€
KIR PÉTILLANT (12CL)	4,90€
KIR ROYAL (12CL)	8,90€
COUPE «PETITES BULLES» (12CL)	4,90€
RICARD, PASTIS (4CL)	4,50€
MARTINI ROUGE, BLANC (6CL)	4,50€
PORTO ROUGE, BLANC (6CL)	4,50€
SUZE (6CL)	4,50€

Les Cocktails

COCKTAIL DE FRUITS (20CL)	5,90€
SANGRIA BLANCHE MAISON (15CL)	5,90€
SANGRIA BLANCHE MAISON (1L)	29,50€
AMÉRICANO MAISON (15CL)	8,00€
LE SPÉCIAL «B» (15CL)	8,00€
TI PUNCH (4CL)	5,80€
MOJITO (20CL)	8,00€
VIRGIN MOJITO (20CL) SANS ALCOOL	6,90€
SPRITZ MAISON	8,00€

Les Whiskies

J&B RARE (6CL)	6,90€
JACK DANIEL'S (6CL)	7,90€
BULLEIT BOURBON (6CL)	7,90€
TALISKER PORT RUIGHE 10 ANS (6CL)	9,90€
KNOCKANDO 12 ANS (6CL)	9,90€
CARDHU 12 ANS (6CL)	9,90€
OBAN 14 ANS (6CL)	9,90€
LAGAVULIN 16 ANS (6CL)	9,90€
ABERLOUR 10 ANS (6CL)	9,90€
AKASHI « WHISKY JAPONAIS » (6CL)	9,90€

Les Bières

HEINEKEN (25CL)	3,90€
HEINEKEN (33CL)	4,50€
HEINEKEN (50CL)	7,50€
AFFLIGEM BIÈRE D'ABBAYE (25CL)	3,90€
AFFLIGEM BIÈRE D'ABBAYE (33CL)	4,50€
AFFLIGEM BIÈRE D'ABBAYE (50CL)	7,50€
LA BIÈRE DU MOIS (25CL)	3,90€
LA BIÈRE DU MOIS (33CL)	4,50€
LA BIÈRE DU MOIS (50CL)	7,50€
DESPERADOS (33CL)	6,80€
HEINEKEN ZÉRO (33CL) SANS ALCOOL	5,80€
EDELWEISS (33CL) BIÈRE BLANCHE	5,80€

Les Digestifs

GET 27, MENTHE PASTILLE (4CL)	5,90€
BAILEY'S, COINTREAU,	
POIRE WILLIAMS (4CL)	5,90€
ARMAGNAC (4CL)	6,90€
CALVADOS (4CL)	6,90€
COGNAC VS (4CL)	8,50€
COGNAC XO (4CL)	20,50€
DIPLOMATICO « RHUM » (4CL)	8,90€
POUIC POUIC (4CL)	4,90€

Les Sodas

COCA-COLA, ZÉRO (33CL)	3,70€
PERRIER (33CL)	3,70€
ICE TEA, SCHWEPPE'S TONIC (25CL)	3,70€
ORANGINA (25CL)	3,70€
JUS DE FRUIT (25CL)	3,70€
DIABOLO (SIROP) (25CL)	3,70€

Les Eaux Minérales

VITTEL OU SAN PELLEGRINO (50CL)	3,90€
VITTEL OU SAN PELLEGRINO (1 LITRE)	4,90€
PERRIER FINES BULLES (50CL)	3,90€
PERRIER FINES BULLES (1 LITRE)	4,90€

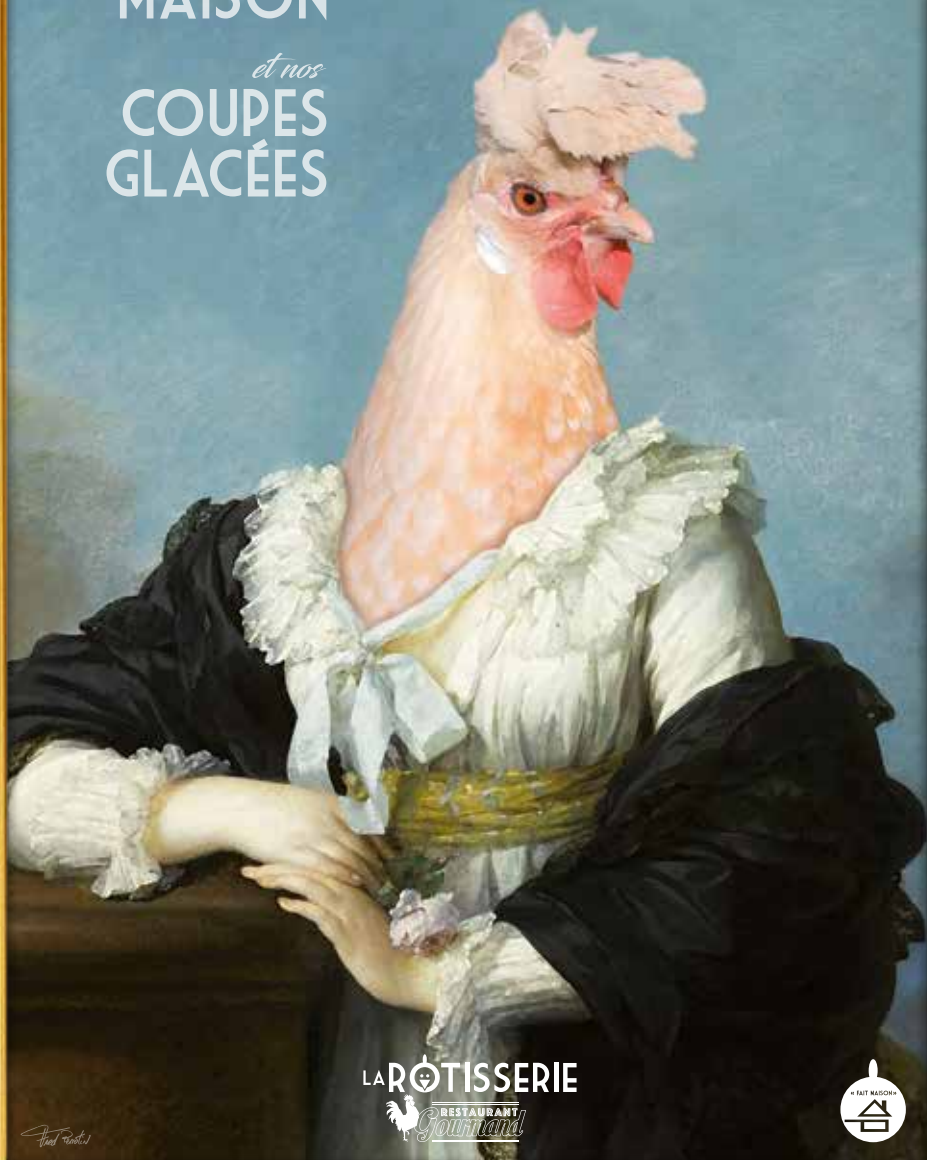
La Cafétérie

CAFÉ, DÉCA	1,90€
NOISETTE, CAFÉ ALLONGÉ	2,10€
DOUBLE CAFÉ, CAFÉ CRÈME	3,80€
CAFÉ VIENNOIS	4,20€
SÉLECTION DE THÉS	2,90€
INFUSION	2,90€
IRISH COFFEE	10,50€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8,90€



*Nos*  
DESSERTS  
MAISON

*et nos*  
COUPES  
GLACÉES



*Juste Desserts*

LA **ROTISSERIE**  
RESTAURANT  
*Gourmand*



# Nos COUPES GLACÉES

+1,50€  
dans  
la formule



## LA POUICQUETTE

*Douceur de framboise, fraise intense, citron vert et crème fouettée.*

8,90€



## LA COUPE POUIC POUIC

*Café, vanille intense, chocolat et ses morceaux et crème fouettée.*

8,90€



## LE LIEGEOIS

*Chocolat et ses morceaux ou café ou caramel, vanille intense, sauce et crème fouettée.*

8,90€



## LA CHOCOLAT PISTACHE

*Pistache et ses éclats de pistaches, chocolat et ses morceaux et crème fouettée.*

8,90€



## LA COCO MANGO

*Mangue exotique, noix de coco et crème fouettée.*

8,90€



## LE COLONEL

*Citron vert, vodka et rondelle de citron vert.*

9,90€

### LES CLASSIQUES

*Vanille intense  
Chocolat et ses morceaux  
Café  
Caramel beurre salé  
Pistache et ses éclats de pistaches*

### LES SORBETS

*Fraise  
Framboise  
Coco  
Mangue exotique  
Citron vert*

2 BOULES : 5,70€

3 BOULES : 7,50€

Composer  
**VOTRE  
COUPE**

A partir de notre  
sélection de parfums

*Nos*  
**DESSERTS  
MAISON**



**GOURMANDISE DE POIRES AUX AMANDES.**

7,30€

« *Comme une Amandine aux poires mais façon Rôtisserie !!!* »

**VÉRITABLE CRÈME CATALANE.**

6,90€

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU,**

*caramel beurre salé, glace vanille.*

9,80€ +1,50€ *dans la formule*

**GÂTEAU À L'ANANAS RÔTI & Caramel,**

*Chantilly aux arômes Antillaises.*

8,20€

**ÎLE FLOTTANTE MADE IN RÔTISSERIE.**

8,50€

« *C'est plutôt un continent !!!* »

**SABLÉ AU CHOCOLAT,**

*pralin aux cacahuètes torréfiées & cœur coulant au caramel.*

9,80€ +1,50€ *dans la formule*

« *La patience c'est comme Le Chocolat... on n'en a jamais assez !!!* »

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

8,90€ +1,50€ *dans la formule*