

Les desserts

Assiette de Fromages Affinés 11,90€
Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager

Orange Givrée 100% gourmande 10,90€
Orange confite, parfait glacé Cointreau

♥ **Crêmet d'Anjou coulis de Framboise aux fruits rouges** 9,90€

Charlotte aux Fraises 10,90€

♥ **Cheesecake Ananas et Compotée d'Ananas à la Lavande** 9,90€

Moelleux au chocolat 10,90€
Crème anglaise vanille bourbon, amandes grillées

Ile Flottante Coulis Caramel Beurre Salée 8,90€

Profiteroles Coulis de Chocolat et Amandes Grillées 11,90€

Café Glacé 6,40€
Café expresso et 1 boule de glace au choix

Café Gourmand 11,50€

Le P'tit + : Digestif Gourmand 13,50€
Shot de Cointreau*, Menthe-Pastille* ou rhum arrangé*
et ses mignardises

Ferdi Coffee 10,90€

- Angevin au Cointreau*
- Irish au Whisky*
- French au Cognac*
- Jamaïcan au Rhum*

Sucre de canne,
café, chantilly.

Le Coin du Glacier

Dame Blanche 9,50€

2 boules glace vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes grillées

Banana Split 9,90€

Banane, glace vanille, glace fraise, glace chocolat,
coulis de chocolat, chantilly, amandes grillées

Coupe Colonel 9,90€

Glace citron vert du Mexique, Vodka Zubrowka (Pologne)*

Coupe Bretonne 9,90€

2 boules glace caramel, coulis de caramel au beurre salée,
palet breton, chantilly

Votre Création

Coupe 2 boules ... 5,50€ / Coupe 3 boules ... 7,50€

Supplément 2,00€

Chantilly, sauce caramel ou coulis de chocolat

Nos crèmes glacées

Caramel au beurre salé
de baratte et sel de Guérande IGP

Vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat noir suisse

Café 100% pur arabica
au café de Colombia IGP

Pistache avec éclats
de pistaches grillées

Menthe verte aux
copeaux de chocolat

Nos sorbets plein fruit

Fraise Senga Sengana

Framboise Meeker

Fruit de la Passion

Ananas du Costa Rica

Mangue Alphonso d'Inde

Exotique Gingembre

Citron Vert du Mexique



**100 % Fabrication Artisanale Française
par des artisans glacières diplômés d'État !**



Facebook



Instagram

Brunch tous les dimanches de 11h00 à 14h30

#comptoirferdinand

Prix nets, service compris.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Les grignotages

À partager, ou pas !

Sardines Millésimées

La Perle des Dieux St Gilles Croix de Vie .. 7,90€
Boite de 115 g, toasts grillés, beurre AOP

 Guacamole 4 pers 11,90€ 2 pers 5,90€
Écrasé d'avocat, coriandre, citron, Tabasco

Saucisson à la pièce 150g à découper 6,00€

Planche mixte 4 pers... 21,90€ 2 pers 10,90€
Charcuterie & fromages

Trilogie de Tacos 9,90€
Guacamole et poulet crispy / Saumon gravlax, crème aneth citron / Confit de canard et chutney de griotte

Tapas 7,90€
2 gambas kataifi et 2 sticks de mozzarella, sauce sweet chili

Les entrées

 Tartare de Saumon Mangue et Noix de Coco 12,90 €

 Œuf Mimoso BIO 8,90€
Œuf dur, mayonnaise, jeunes pousses

Foie gras au Coteaux de l'Aubance 15,90€
Chutney de griotte et brioche toastée

 Sticks de Mozzarella 7,90€
5 pièces de stick de mozzarella, sauce sweet chili

Les salades

Bowl de saumon 19,90€
Blé fumé, granola, saumon gravlax, avocat, asperges vertes, pomme granny smith

 Burratina 19,90€
Burrata, jambon italien, tapenade, croûtons, tomates cerises séchées, pesto, jeunes pousses

Salade César au Poulet Crispy.....19,90 €.....aux Gambas Kataifi.....22,90€
Œuf de caille, jeunes pousses, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises séchées, oignons frits

Salade de Poulpe 23,50€
Poulpe, avocat, mangue, grenade, tomates cerises séchées, jeunes pousses, sauce asiatique

Les poissons

Filet de Daurade au Coulis de Poivron 25,90 €
Poivrons farcis au Risotto et tomate grappe

 Poulpe à la Plancha sauce Chorizo 26,90 €
Légumes grillés (courgettes, aubergines, tomates, oignon)

Fish & Chips (English style) 19,90 €
Sauce tartare

Les viandes

Brochette d'Onglet de Bœuf env. 270 g 25,90€
Sauce au choix, frites maison

 Ribs de porc sauce BBQ 23,90€
Frites de Patate Douce

Croustillant de Canard 23,90€
Feuille de brick, effiloché de canard, écrasé de pomme de terre, sauce figue - abricot

Tajine de Poulet Citron 22,90€
Poulet, aubergine, courgette, tomate, fèves, raisin

 Andouillette 5A 22,90€
Frites maison, sauce graines de moutarde romarin

Sauce au choix :

Échalote, Roquefort, Poivre ou Moutarde Romarin

Sauce supplémentaire 2,00€

Garniture supplémentaire 4,00€

Le fast good

 Lasagnes Veggie 18,90€
Chèvre, épinards

Carpaccio de Boeuf au Pesto, Frites
Simple 11,90 € Double 18,90€

Bruschetta Nordique 21,90€
Gravlax de saumon, gambas Kataifi, sauce tomate au basilic, tomates cerises séchées, oignon rouge, emmental râpé

 Tartare Angevin 21,90€
Préparé par nos soins ou non, bœuf VBF 180 g, tomme angevine, andouille, oignon rouge, frites maison

Tartare Old School 21,90€
Préparé par nos soins ou non, bœuf VBF 180 g, huile d'olive, câpres, cornichons, oignon rouge, mayonnaise, sauce Worcestershire, frites maison

Classic — XL
(2 steaks)

Burger Italien 19,90€ 22,90€
Pain multi-graines, steak haché façon bouchère VBF, coppa, gorgonzola, tomate confite, oignon rouge, sauce pesto, roquette

Chicken Burger 19,90€ 22,90€
Pain multi-graines, poulet Crispy, tomate, oignon rouge, cheddar, cornichons aigres doux, sauce Ferdinand

 Veggie Burger 19,90€
Pain multi-graines, pané de blé à l'emmental et aux épinards, sauce pesto, pois maraichers, courgette grillée, frites maison

 Plat végétarien

 Les coups de cœur de Ferdinand !

 15 minutes de préparation

Liste des allergènes disponible sur demande.

L'ardoise du marché

Du lundi au vendredi
uniquement le midi - hors jours fériés
Découvrez les choix du menu affichés en salle.

Plat 17,90€
Entrée / plat ou plat / dessert 20,90€
Entrée / plat / dessert 25,90€

Les vins au verre*

VERRES BLANCS

Anjou Blanc 6,50€
Savennières 6,50€
Chardonnay Bourgogne 6,50€
Viognier 6,00€
Côteaux de l'Aubance 6,50€

VERRES ROSÉS

Rosé de Loire 5,50€
Puech Haut Argali Languedoc..... 6,50€

VERRES ROUGES

Anjou Rouge 5,50€
Saint-Nicolas de Bourgueil 5,90€
Petra Alba 7,30€
Pinot Noir Bourgogne 6,50€
Côtes du Rhône 5,50€
Pic Saint Loup 6,90€
Médoc 6,90€

VERRES BULLES

Saumur Brut 6,50€
Champagne Haton 12,90€

Menu des p'tits Ferdinand

12,50€

Mini Kids Fish, ou steak haché ou hot-dog,
accompagné de frites

2 boules de glace ou Mini Fondant au chocolat crème anglaise