

## à partager

SAUCISSON <i>Fabrication régionale, saveurs au choix</i> .....	5,50€
PRÉFOU ARTISANAL <i>Saveurs au choix</i> .....	6,00€
CAMEMBERT RÔTI <i>Servi avec chips de tortilla</i> .....	6,20€
PLANCHE MIXTE 2/3 pers. ....	10,90€
<i>Charcuterie artisanale, sélection de fromages</i>	
PLANCHE DE SAISON 3/4 pers. ....	15,90€
<i>Tartinable, crème fromagère, bouchées céréales, charcuterie, fromage</i>	
PLANCHE COMPLÈTE pour 4/5 personnes.....	16,90€
<i>Tortilla, camembert rôti, préfoou artisanal, sélection de fromages, pâté en croûte</i>	



## nos entrées

SALADE DU TERROIR.....	7,90€	14,00€
<i>Mesclun, œuf poché, aiguillettes de poulet frit, fleurs d'Anjou, graines torréfiées</i>		
RAVIOLES DU DAUPHINÉ.....	8,20€	-
<i>Gratinées à la crème de parmesan, jambon de pays</i>		
FONDANT MARAÎCHER ET SAUMON GRAVLAX.....	8,50€	-
<i>Fondant de butternut, crème de raifort, mesclun, saumon gravlax</i>		
SALADE DE CHÈVRE CHAUD.....	8,70€	15,10€
<i>Mesclun, croustillant de chèvre affiné, lard grillé, brunoise de pommes, cerneaux de noix</i>		

## nos burgers

CHOISISSEZ VOTRE BASE :



Bœuf



Poulet frit



Veggie

L'AUTRE BURGER.....	14,50€
<i>Bun's artisanal, cheddar, sauce burger, ketchup maison, mesclun, cornichons aigres-doux, confit d'oignons</i>	
L'AMÉRICAIN.....	14,90€
<i>Bun's artisanal, cheddar, œuf au plat, oignons frits, sauce barbecue, mesclun, cornichons aigres-doux, confit d'oignons</i>	
LE CABRI.....	15,50€
<i>Bun's artisanal, chèvre affiné, lard grillé, sauce burger, mesclun, confit d'oignons</i>	
LE NORMAND.....	17,20€
<i>Bun's artisanal, andouille, camembert, sauce burger, mesclun, confit d'oignons</i>	
LE BOCAGE.....	17,90€
<i>Bun's artisanal, raclette d'Anjou, galette de pomme de terre, jambon de Vendée, sauce burger, mesclun, confit d'oignons</i>	



### Le monumentaaaal

Bun's artisanal, double cheddar, double lard grillé, galette de pomme de terre, cornichons aigres-doux, sauce burger maison, ketchup, mesclun

21,90€



LAUTREUSINE

AUTOMNE - HIVER

## Formules du midi

Servies du lundi au vendredi,  
uniquement le midi hors jours fériés

### VOIR L'ARDOISE DU JOUR

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert..... 14,90€

Entrée + Plat + Dessert (café offert)..... 17,90€

Votre Vittel (50cl) ou San Pellegrino (50cl) pour 2€ de plus

## Formules du stand

Servies tous les jours, midi et soir

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert..... 20,90€

Entrée + Plat + Dessert..... 25,90€

### ENTRÉE

Ravioles du dauphiné **ou**  
Fondant maraîcher et gravlax **ou**  
Salade de chèvre chaud

### PLAT

Pièce du boucher **ou**  
Fish & chips **ou**  
Truffade des Mauges

### DESSERT

Tarte fine aux pommes **ou**  
Brioche perdue **ou**  
Coupe antillaise

### Eat & play

#### LE JEUDI

1 formule du Stand  
achetée = 1 partie  
de bowling offerte  
le jour-même

Hors vacances scolaires  
et jours fériés



## Brunch authentique

### LE DIMANCHE

servi de 11h30 à 14h30

Prix 24,80€ | Enfant (-10 ans) 12,40€ | Enfant (-6 ans) 9,20€

02 55 88 00 55 - restaurant@lautreusine.com

Pour votre santé, mangez et bougez à L'Autre Usine et sportez-vous bien ! www.mangerbouger.fr

## nos grillades

STEAK HACHÉ frais façon bouchère.....	11,20€
<i>Fondant - 120g</i>	
PIÈCE DU BOUCHER.....	14,90€
<i>Incontournable   Race à viande - 150g env.</i>	
MAGRET DE CANARD.....	18,90€
<i>Croustillant   Magret Maison Rougié - 300g env.</i>	
ANDOUILLETTE AAAAA.....	19,90€
<i>Onctueuse et généreuse - 300g env.</i>	
PLANCHE MIX-GRILL.....	21,50€
<i>Pièce du boucher, andouillette, magret de canard - 350g env.</i>	

## nos pizzas

MARGHERITA.....	10,90€
<i>Sauce tomate, mozzarella, pesto, origan, olives</i>	
REINE.....	12,00€
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan, olives</i>	
ATLANTIQUE.....	15,50€
<i>Crème fraîche, mozzarella, saumon gravlax, baies roses, roquette, pesto, origan, olives</i>	
4 FROMAGES.....	15,90€
<i>Sauce tomate, mozzarella, fleurs d'Anjou, raclette d'Anjou, chèvre, origan, olives</i>	



### Mauges

Crème fraîche, pommes de terre,  
lard, andouille, fleurs d'Anjou, confit  
d'oignons, origan, olives

15,90€

## nos autres suggestions

CANNELLONI GRATINÉS.....	13,10€
<i>Cannelloni farcis de ricotta et champignons, gratinés à la crème de parmesan</i>	
TRUFFADE DES MAUGES.....	14,20€
<i>Pommes de terre gratinées, fleurs d'Anjou, charcuterie, mesclun</i>	
BALLOTINE DE DORADE.....	14,90€
<i>Délicate et parfumée aux échalotes et agrumes</i>	
FISH & CHIPS.....	15,20€
<i>Filet de cabillaud enrôlé de pâte à frire, sauce tartare, frites</i>	

**ACCOMPAGNEMENTS :** légumes de saison, tagliatelles fraîches, frites, salade  
**SAUCES :** roquefort, poivre, tartare, échalotes

Accompagnement supplémentaire : 1,50€  
Sauce supplémentaire : 0,50€

## nos desserts

- CREMEUX FROMAGE BLANC coulis fruits rouges ou caramel beurre salé.....	5,50€	- MOUSSE au chocolat.....	5,90€	- CRÈME BRÛLÉE vanille.....	6,90€	- COUPE ANTILLAISE Glace chocolat blanc, sorbet ananas, gelée exotique, brunoise de mangue, chantilly, amandes effilées.....	7,90€	- CAFÉ OU THÉ GOURMAND.....	7,90€
- BRIOCHE PERDUE caramel beurre salé.....	6,90€	- ASSIETTE DE FROMAGES de nos producteurs.....	7,90€	- TARTE FINE AUX POMMES Pommes caramélisées sur une pâte à croissant.....	7,90€	- PLANCHE DÉCOUVERTE SUCRÉE.....	12,90€		

## nos boissons

Découvrez notre carte  
en flashant le QR-code



