

à partager

SAUCISSON Fabrication régionale, saveurs au choix	5,50€
PRÉFOU ARTISANAL Saveurs au choix	6,00€
PLANCHE MIXTE 2/3 pers.	10,90€
Charcuterie artisanale, sélection de fromages	
PLANCHE DE SAISON 3/4 pers.	15,90€
Nachos cheese, brochette tomates/mozza, onion rings, olives, charcuterie	
PLANCHE COMPLÈTE pour 4/5 personnes	16,90€
Croquetas de chorizo, brochettes de poulet Yakitori, wraps au poisson fumé, chips de tortilla, tzatziki	



nos entrées

	Entrée	Plat
SALADE CAPRESE	7,50€	14,00€
Tomates d'antan, burrata, huile d'olive, vinaigrette balsamique		
SALADE ESTIVALE	7,90€	14,20€
Mesclun, jambon Serrano, pesto, quinoa croustillant, avocat, tomates cerises, parmesan		
SALADE PAYSANNE	7,90€	14,20€
Mesclun, aiguillettes de poulet frit, croutons, tomates, œuf au plat, sauce tartare		
TARTARE DE SAUMON FRAIS	8,50€	-
Parfumé aux agrumes et oignons nouveaux, roquette, toasts baguettes		
SALADE MAYTAISE	8,90€	15,50€
Mesclun, croustillant de chèvre, bacon grillé, hallou' May rôti, tomates cerises		

nos burgers

CHOISISSEZ VOTRE BASE :



Bœuf



Poulet frit



Pulled pork



Veggie

L'AUTRE BURGER	14,50€
Bun's artisanal, cheddar, sauce burger maison, ketchup, mesclun, confit d'oignons, cornichons aigres-doux	
LE SPRING BREAK	15,50€
Bun's artisanal, crème de petits pois, burrata, oignons confits, roquette, tomate fraîche	
LA BIQUETTE	16,20€
Bun's artisanal, tomme de chèvre, sauce burger maison, roquette, bacon, confit d'oignons	
L'IRISH	17,50€
Bun's artisanal, Irish cheddar, sauce barbecue fumée, pomme de terre Anna, oignons confits, mesclun, cornichons aigres-doux	



Le Mauges

Bun's artisanal, fleur d'Anjou, sauce burger maison, rillauds d'Anjou, moutarde à l'ancienne, œuf sur le plat, mesclun, confit d'oignons, cornichons aigres-doux

17,90€

LE MONUMENTAAAAL	21,90€
Bun's artisanal, double cheddar, double bacon grillé, galette de pomme de terre, cornichons aigres-doux, ketchup, mesclun	



LAUTREUSINE

PRINTEMPS - ÉTÉ

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

Tartare de saumon ou
Salade estivale ou
Salade caprese

PLAT

Paleron de porc confit ou
Fish & chips ou
Pièce du boucher

DESSERT

Douceur lactée ou
Coupe estivale ou
Baba au limoncello

Eat & play

LE JEUDI

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

Hors vacances scolaires et jours fériés, offre réservée aux particuliers



Brunch authentique

LE DIMANCHE

servi de 11h30 à 14h30

Prix	Enfant (-10 ans)	Enfant (-6 ans)
24,80€	12,40€	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	11,90€
Fondant 125g env.	
PIÈCE DU BOUCHER	14,90€
Incontournable Race à viande - 150g env.	
PAVÉ DE VEAU	18,90€
Tendre et juteux Veau du Segala Label Rouge - 160g env.	
ANDOUILLETTE AAAAA	19,90€
Onctueuse 300g env.	
PLANCHE MIX-GRILL	22,50€
Généreuse Pièce du boucher, andouillette, rillauds d'Anjou, filet de poulet - 350g env.	

nos pizzas

MARGHERITA	10,90€
Sauce tomate, mozzarella, pesto, origan, olives	
REINE	12,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan, olives	



Primavera

Base au choix : crème de petits pois ou sauce tomate, avec tomates cerises, burrata, chorizo, roquette, graines de courge, origan, olives

13,20€

CAPITAINE	14,90€
Crème fraîche, mozzarella, poisson fumé, pomme de terre, persillade, parmesan, olives, origan	
GOURMANDE	15,90€
Sauce tomate, mozzarella, poitrine confite, cheddar irlandais, oignons confits, olives, origan	

nos autres suggestions

PAPILLOTE DE MERLU	14,90€
Servie avec une fondue de fenouil, des tomates cerises et une sauce agrumes	
PAPPARDELLE PRINTANIÈRES	14,20€
Pâtes italiennes, tomates cerises, roquette, crème de petits pois, parmesan	
PALERON DE PORC CONFIT EN COCOTTE	15,20€
Servi avec des pommes de terre grenailles au romarin et ail confit	
FISH & CHIPS	15,20€
Filet de cabillaud enrobé de pâte à frire, sauce tartare, frites	

ACCOMPAGNEMENTS : légumes de saison, pappardelle, frites, salade
SAUCES : roquefort, poivre, tartare, échalotes

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

nos desserts

- MOUSSE au chocolat	5,90€	- CRÈME BRÛLÉE vanille	6,90€
- PANACOTTA aux parfums d'agrumes, avec coulis au choix : chocolat - cacahuètes ou fruits rouges ..	5,90€	- DOUCEUR LACTÉE tartelette crémeuse avec coulis au choix : chocolat - cacahuètes ou fruits rouges ..	6,90€

- BABA AU LIMONCELLO servie avec une chantilly vanille et des fruits frais	7,90€	- COUPE BRETONNE Crème glacée yaourt, crème glacée caramel beurre salé, pommes cuites, brisures de crêpes dentelles, coulis chocolat - cacahuètes	7,90€
- COUPE ESTIVALE Crème glacée cheesecake fruits rouges, sorbet mirabelle, chantilly, fruits frais, meringues, coulis de fruits rouges	7,90€		

- CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7,90€
- ASSIETTE DE FROMAGES ARTISANAUX	7,90€

nos boissons

Découvrez notre carte en flashant le QR-code



