

BIENVENUE À LA CLOCHE

Installé dans une maison du XVIII^e siècle,
ce lieu chargé d'histoire a traversé
les époques, des Guerres de Vendée
à la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui,
il abrite mon restaurant : La Cloche.

La cloche est un symbole fort de notre culture. Elle rythme la vie des villes et des villages, annonce les moments importants et réunit les gens. On la retrouve aussi sur les tables des grands palaces parisiens, où elle incarne l'élégance et la tradition de la gastronomie française.

Mais avant tout, La Cloche est un hommage personnel à mon grand-père maternel, un vrai bon vivant qui aimait dire après un bon repas :

« Je me suis tapé la cloche. »

C'est dans ce même esprit de plaisir, de partage et de générosité que je vous souhaite la bienvenue et vous invite à découvrir ma cuisine.



LA CARTE AU FIL DES SAISONS

À MANGER

ENTRÉES

Terrine de foie gras, crumble de pain d'épices, confit d'oignon rouge & mesclun de salade	15 €
Beignets de potimarron, fromage frais & sauce gremolata à l'aneth	8 €
Croquettes de cochon confites à la bière, crème d'oignon & condiment kumquat	11 €
Oeuf mollet, poêlée de champignons, siphon au vieux comté & ail crispy	9 €

PLATS

Médaillon de cabillaud nacré, purée de panais à la vanille, œufs d'hareng, sauce nage huile aux herbes & chips de légume	27 €
Poitrine de cochon confite, pomme de terre au four, fromage frais sauce soja sésame & mesclun de salade	24 €
Saint Jacques snackées, purée de chou fleur rôti noisettes torréfiées & sauce yuzu	28 €
Cordon bleu, purée de pomme de terre, graine de moutarde & consommé de jus de volaille	22 €
Raviole de chèvre, légumes d'hiver, crème de courge & sarrazin soufflé	20 €

FROMAGES À LA CLOCHE

Sélection de fromages affinés au choix
salade & confiture maison

11 €

DESSERTS

Riz au lait à la vanille, caramel d'agrumes & pistaches caramélisées	8 €
Sablé breton, ganache chocolat, granola & sauce pralinée	11 €
Tarte tatin, pommes caramélisées mousse chocolat vanille & pâte croustillante	10 €
Baba au rhum, fruit de la passion & chantilly timut	10 €
Mignardises & café	5 €

MENU DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI LE MIDI UNIQUEMENT

Mise en bouche
Plat

18,50 €

Mise en bouche
Plat

Dessert
21,50 €

ENFANT

UNIQUEMENT JUSQU'À 12 ANS

Détails
auprès du service

13,00 €

À BOIRE

VINS AU VERRE

12cl

BULLES

Crémant de Loire - Domaine de la Bergerie - Brut Nature **5,50 €**

BLANCS

Muscadet Sèvres et Maine - Domaine Salmon - Terroirs - 2023 **5,00 €**

Anjou - Domaine de la Bergerie - Zersilles - 2021 **7,00 €**

Sancerre - Pinard Brothers - Echoes - 2024 **7,00 €**

MOELLEUX

Coteaux du Layon Rablay - Domaine de la Bergerie -

Le Clos de La Girardière - 2018 **6,00 €**

ROUGES

Anjou - Château de Plaisance - Sur la Butte - 2023 **5,00 €**

Grave - Château Venus - Les Délices d'Apollon - 2021 **7,00 €**

Terrasse du Larzac - Mas Haut Buis - Les Carlines - 2023 **6,00 €**

BIÈRES PRESSION

25cl 50cl

La Cadette - Blonde **4,00 €** **7,00 €**

Castelain - Grand Cru **4,60 €** **8,20 €**

Panaché **3,80 €** **6,50 €**

Monaco **4,00 €** **7,00 €**

COCKTAILS

St Germain Spritz

Liqueur de fleur de sureau, crémant de Loire,

eau pétillante, jus de citron, romarin, fleur comestible **10,00 €**

Cointreau Fizz

Cointreau, eau pétillante, jus de citron, zest d'orange **9,50 €**

Rhum Passion

Rhum ambré, sirop de vanille, jus de fruit de la passion,

eau pétillante, menthe fraîche **11,50 €**

Gin Tonic

Gin, tonic water, jus de citron vert, concombre, romarin **9,00 €**

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

4cl

Ricard	3,00 €
Chartreuse Verte	10,00 €
Cointreau	7,00 €
Mentilla Vrignaud	7,00 €
Délice de Caramel	7,00 €
Rhum Cihuatan Indigo 8 ans	8,00 €
Whisky Smoked Achards	8,50 €
Whisky Bellevoye Bleu	8,00 €
Cognac ABK6 Liqueur orange	7,50 €

SOETS

Perrier tranche	3,50 €
Coca-Cola	3,50 €
Thé glacé maison	3,50 €
Limonade	3,50 €
Jus de rêve Bio - orange, carotte, citron / pomme / ananas	4,00 €
Sirop à l'eau - pêche, grenadine, citron jaune, menthe, fraise	2,10 €
Diabolo - pêche, grenadine, citron jaune, menthe, fraise	3,10 €

EAUX

75cl

Eau plate Abatilles	3,50 €
Eau pétillante Abatilles	3,50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90 €
Café allongé	3,80 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat chaud	3,80 €
Thé - vert jasmin, vert Bali, earl grey, fruit rouge	3,50 €
Infusion - camomille, verveine, infusion du verger	3,50 €

LA CAVE

BULLES

75cl

Crémant de Loire - 75cl - Domaine de la Bergerie Brut	25 €
Champagne 1er Cru - 75cl - Maison Lacourte Godbillon	60 €

BLANCS

75cl

SEC LOIRE

Muscadet Sèvre Maine - Domaine Salmon - Terroir - 2023	22 €
Muscadet Sèvre Maine - Domaine Salmon - Brossé - 2023	29 €
Anjou - Domaine de la Bergerie - Zersilles - 2021	39 €
Anjou - Les Vignes du Fresche - Brin de lune - 2022	29 €
Anjou Ronceray - Domaine Plaisance - 2023	33 €
Anjou Ronceray - Chateau Plaisance - La Grande Pièce - 2023	45 €
Saumur - Domaine Arnaud Lambert - Midi - 2024	33 €
Savennières - Domaine de la Bergerie - La Croix Picot - 2020	42 €
Savennières - Château Plaisance - 2023	45 €
Sancerre - Domaine Pinard - Echoes - 2024	33 €
Sancerre - Domaine Pinard - Nuance - 2024	38 €
Sancerre - Domaine Pinard - Le Château - 2023	55 €
Chenin - Domaine Plaisance - 2023	29 €

MOELLEUX D'ANJOU

Coteaux du Layon - Domaine de la Bergerie -	
Clos de la Girardière - 2018	28 €
Quarts de Chaume - Domaine de la Bergerie (50cl)	42 €

SEC D'AILLEURS - BOURGOGNE

Chablis - Domaine Moreau Naudet - 2023	45 €
Chassagne Montrachet - Domaine Lamy Pillot - 2023	65 €

SEC D'AILLEURS - VALLÉE DU RHÔNE

Collines Rhodaniennes IGP - Domaine François Villard -	
Contours de Deponcin Viognier - 2023	35 €
Condrieu - Domaine Villard - Terrasse du Palat - 2013	59 €

SEC D'AILLEURS - ROUSSILLON

Collioure - Domaine de la Rectorie - Argile - 2024	45 €
--	------

ROSÉ

75cl

Languedoc - Mas Granier - Parenthèse - 2024

24 €

ROUGES

75cl

LOIRE

Anjou - Château de Plaisance - Sur la Butte - 2023	25 €
Anjou Villages - Domaine de la Bergerie - Chant aux loups - 2019	33 €
Anjou Villages - Domaine Plaisance - Grand Lopin - 2022	30 €
Saumur Champigny - Domaine Arnaud Lambert - Montée des Roches - 2021	39 €
Saumur Champigny - Chateau Yvonne - La Folie - 2023	29 €
Saumur Champigny - Chateau Yvonne - 2023	39 €
Sancerre - Domaine Vincent Pinard - Pinot noir - 2023	39 €
Sancerre - Domaine Vincent Pinard - Charlouse - 2022	59 €

BOURGOGNE

Bourgogne - Domaine David Durant - Louis Auguste - 2023	45 €
Nuits St Georges - Domaine David Durant - 2023	69 €

BEAUJOLAIS

Morgon - 75cl - Domaine Lapierre - 2023	39 €
---	------

VALLÉE DU RHÔNE

Croze Hermitage - Domaine François Villard - Certitude - 2023	38 €
Saint Joseph - Domaine François Villard - Mairlant - 2023	48 €

LANGUEDOC

Terrasse du Larzac - Mas Haut Buis - Les Carlines - 2023	29 €
Pic Saint Loup - Clos Marie - L'Olivette - 2023	42 €
Faugères - Domaine Alquier - Les Bastides d'Alquier - 2016	49 €

ROUSSILLON

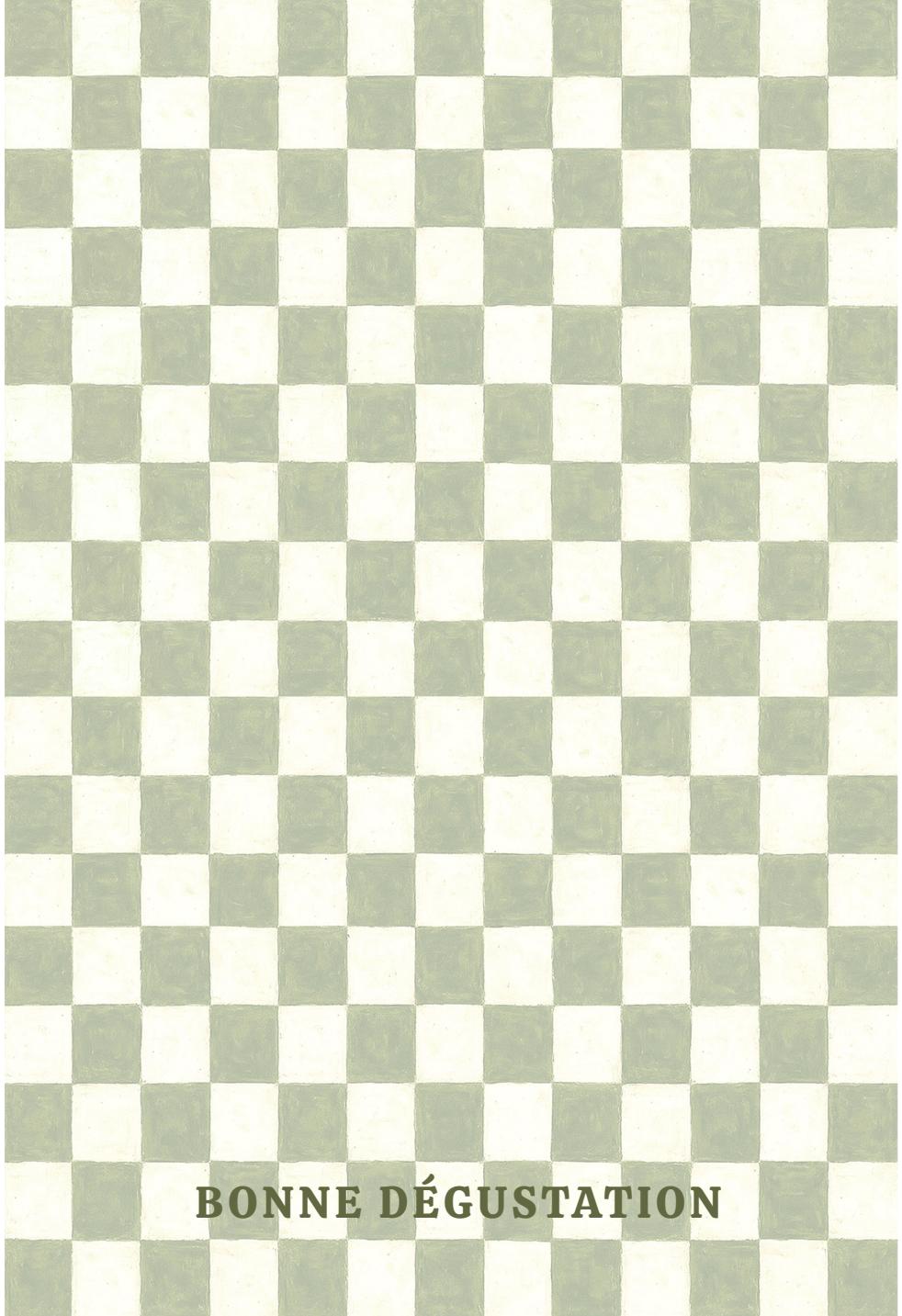
Collioure - Domaine de la Rectorie - Montagne - 2023	45 €
--	------

SUD OUEST

Cahors - Fabien Jouves - Acacias - 2023	45 €
---	------

BORDEAUX

Graves - Château Venus - les Délices d'Apollon - 2021	35 €
Saint Emilion - Château le Châtelet - Grand Cru Classé - 2017	69 €



BONNE DÉGUSTATION

