

MENU A LA CARTE



CAFÉ / BRASSERIE

18, place Louis Imbach
49 000 ANGERS

Tél. 02 41 20 90 10
info@brasserie-milord.fr
www.brasserie-milord.fr



LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD <i>Et son chutney</i>	13,90 €
SAUMON "GRAVLAX" <i>Crème de wasabi</i>	11,00 €
TARTARE DE THON <i>Sauce mangue, citronnelle et gingembre</i>	9,50 €
CASSOLETTE D'ESCARGOTS <i>Beurre d'escargot traditionnel</i>	Les 6 7,00 € Les 12 13,00 €
ŒUF PARFAIT & CRÈME DE CHAMPIGNONS <i>Croustillants bacon et oignons crispy</i>	7,00 €
TERRINE DES COPAINS <i>Au jarret de porc et foie gras</i>	7,50 €
FOIE GRAS DU QUERCY POÊLÉ <i>Crème d'oignon nouveaux, émincé de champignons</i>	12,00 €
NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES <i>Beurre noisette et mousseline de céleri</i>	12,80 €
ENCORNETS À LA MODE BASQUE <i>Crème de chorizo et piment d'Espelette</i>	8,00 €
BAGEL AU SAUMON FUMÉ <i>Crème fraîche de chèvre aux herbes et noix</i>	7,00 €

LES SALADES

SALADE ITALIENNE À LA BURRATA <i>Burrata artisanale, salade mesclun, jambon Speck dell'Alto Adige, figues séchées, oignons nouveaux, basilic, tomates confites, olives noires</i>	14,60 €
SALADE CAESAR <i>Cœur de Romaine, suprême de volaille, copeaux de Parmesan, croûtons maison, poitrine fumée, œuf dur, sauce Caesar</i>	12,30 €
SALADE AU CHÈVRE CHAUD D'ANJOU <i>Salade mesclun, 3 crottins de la ferme du Tertre toastés au miel, poitrine fumée, pommes grenailles, noix, raisins secs au rhum Antillais et vinaigrette à l'huile de noix</i>	11,80 €
SALADE ANGEVINE <i>Salade mesclun et mâche, tomates, champignons, rillauds d'Olivier, pommes de terre grenailles, œuf dur, oignons rouges, vinaigrette à l'huile de noisette</i>	12,90 €

APÉRO, ENTRÉE, PETITE FAIM

ASSIETTE DES COCHONNAILLES D'OLIVIER	12,00 €
ASSIETTE 4 FROMAGES AFFINÉS "DES HALLES ET DES GOURMETS"	12,00 €

LES CHOUCROUTES

CHOUCROUTE BRASSERIE <i>Saucisse de Morteau, Saucisse de Strasbourg, Saucisse façon Montbéliarde, Palette de porc</i>	16,00 €
CHOUCROUTE JARRET <i>Jarret de porc, Saucisse de Morteau</i>	19,50 €
CHOUCROUTE ROYALE (POUR 2 PERSONNES) <i>Infusée à votre table au Crémant de Loire, un Jarret entier, Saucisse de Morteau, Saucisson de Paris, Saucisse de Strasbourg, Montbéliarde</i>	49,00 €
CHOUCROUTE DE LA MER <i>Duo de poissons, 2 huîtres, 1 crevette rose, 1 langoustine, Haddock fumé, beurre Nantais</i>	21,50 €

SALADE MONTAGNARDE <i>Salade mesclun, jambon Serrano, noix, pommes de terre, tome de Savoie fondue, oignons nouveaux, raisins secs au rhum Antillais, et vinaigrette à la noisette</i>	12,60 €
SALADE PÉRIGOURDINE <i>Salade mesclun, magrets fumés, gésiers confits, pommes de terre, tomates, cerneaux de noix, foie gras (environ 40g) et vinaigrette à la noisette</i>	16,90 €
SALADE OCÉANE <i>Salade mesclun, saumon Gravlax à l'aneth, avocats, crevettes roses, moules, fêta, tomates, concombre, vinaigrettes à l'huile d'avocat.</i>	15,90 €
SALADE VÉGÉTARIENNE <i>Cuisinée à la demande sur la base d'une salade à la carte</i>	

LES VIANDES

MAGRET DE CANARD D'ANJOU (DEMI) <i>Sauce fruits rouges, poêlée de pommes grenailles et champignons</i>	17,50 €
ONGLET DE BŒUF (2) <i>Confit d'échalotes et gratin dauphinois</i>	17,80 €
ANDOUILLETTE DE MOZÉ-SUR-LOUET <i>Sauce moutarde à l'ancienne, frites</i>	14,90 €
TRAVERS DE PORC "RIBS" <i>Sauce barbecue maison et frites</i>	14,50 €
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE OU "CÉSAR, ALLER-RETOUR" <i>Frites et salade</i>	16,50 €
BELLE PIÈCE DE VIANDE DU BOUCHER <i>Choisi par notre boucher Sauce poivre vert, poêlée de pommes grenailles et champignons</i>	23,60 €
FILET MIGNON (LABEL BLEU-BLANC-CŒUR) <i>Écrasé de pomme de terre et sauce miel et thym moutardée</i>	16,50 €
ROGNONS DE VEAU SAUCE MADÈRE <i>Flambés à votre table, tagliatelles fraîches</i>	19,60 €
SUPRÊME DE POULET FERMIER D'ANJOU (LABEL ROUGE) <i>Sauce aux morilles et champignons forestiers au vin jaune, tagliatelles</i>	16,90 €
CÔTE DE BŒUF DÉCOUPÉE EN SALLE (2) <i>Les 100g</i> <i>(vendue au poids) 2 sauces et accompagnements au choix par côte de bœuf</i>	6,00 €
TOURNEDOS ROSSINI <i>(Médailles de bœuf Black Angus[®], foie gras du Quercy poêlé) Sauce Madère, gratin Dauphinois et champignons</i>	26,00 €
BURGER DU CHEF AU BŒUF <i>Bacon de porc, oignon, tomate, salade, fromage, sauce BBQ, servi avec des frites et sa sauce</i>	16,40 €
JARRET DU MILORD BRAISÉ AU VIN ROUGE <i>Servi avec des Spaetzle maison</i>	19,50 €

(1) L'andouillette, les ribs, les volailles et le magret de canard proviennent des Cochonnailles d'Olivier. JA Gastronomie nous fournit les viandes de bœuf et de veau. Elles sont d'origine France.
(2) La côte et l'onglet de bœuf proviennent de Bavière en Allemagne.
(3) La viande de bœuf Black Angus vient de Galice en Espagne.

La liste relative aux allergènes présents dans les plats est à disposition. Vous pouvez la consulter sur simple demande.

LES FRUITS DE MER

LES HUÎTRES	LES 6	LES 12
MARENNES OLÉRON FINES DE CLAIRE N°3	12,90 €	23,90 €
BRETONNES N°3	12,00 €	23,00 €
LES CRUSTACÉS	LES 6	LES 12
LANGOUSTINES	12,90 €	19,90 €
CREVETTES ROSES	5,80 €	11,50 €
TOURTEAU ENTIER	16,00 €	
BULOTS PAR 12	9,50 €	



LES PLATEAUX	
PLATEAU DE L'ECAILLER <i>1/2 tourteau, 4 crevettes roses, 6 bulots et 2 huîtres bretonnes n°3</i>	19,80 €
PLATEAU BORD DE MER <i>6 huîtres bretonnes n°3, 6 fines de claire n°3, 6 crevettes roses et 6 bulots</i>	29,50 €
PLATEAU DU MAREYEUR <i>1/2 tourteau, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 8 bulots et 6 huîtres bretonnes n°3</i>	41,00 €
PLATEAU MILORD (POUR 2) <i>1 tourteau, 8 langoustines, 8 crevettes roses, 12 bulots, 12 fines de claire n°3, 12 bretonnes n°3,</i>	84,00 €

LES POISSONS

SAUMON CRÈME À L'OSEILLE <i>Tagliatelles fraîches</i>	16,00 €
CABILLAUD CRÈME DE CHORIZO <i>Légumes ou écrasé de pommes de terre</i>	19,80 €
GAMBAS SAUVAGES FLAMBÉES AU PASTIS <i>Crémées, tagliatelles fraîches</i>	19,00 €
FILET DE DORADE ROYALE POÊLÉE <i>Risotto traditionnel, sauce Méditerranéenne et fenouil confit à l'huile d'olive</i>	19,20 €
MARMITE DU PÊCHEUR <i>Saumon, poisson du jour, crevette, langoustine, encornet, moules, riz basmati</i>	18,60 €
PAVÉ DE SANDRE <i>Fondue de poireaux et pommes fruit, beurre nantais</i>	17,20 €
PAVÉ DE THON MI-CUIT AU SÉSAME <i>Sauce mangue, citronnelle et gingembre</i>	18,60 €

MENU MARMAILLE

7€80

FILET DE VOLAILLE OU STEAK HACHÉ
OU SAUMON OU SAUCISSE ARTISANALE KNACK

.....

FRITES OU PURÉE
OU LÉGUMES RETOUR DU MARCHÉ

.....

2 BOULES DE GLACE OU LA GLACE RIGOLOTE
OU CRÊPE AU CHOCOLAT

CARTE DU MENU



HORMIS LES FRITES ET LES GLACES, TOUS NOS PLATS, NOS SAUCES, NOS ENTRÉES ET NOS DESSERTS SONT FAIT MAISON.

CARTE DU BAR



RETOURNER
POUR VOIR LA SUITE DU MENU



LES GOURMANDISES

CITRON VOYAGEUR <i>Agrumes, passion, bergamote, verveine et cœur yuzu</i>	8,00 €
TARTE TATIN - Pomme, ananas, boule vanille	7,00 €
MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT <i>& boule de glace vanille</i>	7,50 €
CRUMBLE - Pomme, noisette et caramel beurre salé	6,50 €
ALASKA (OMELETTE NORVÉGIENNE) <i>Crème glacée vanille cœur fruits rouges, flambée à votre table €</i>	7,50 €
CRÈME BRÛLÉE - Véritable vanille de Bourbon en gousse	7,00 €
ENTREMET CHOCOLAT AU LAIT ET CŒUR Caramel	7,00 €
PROFITEROLES TRADITIONNELLES À LA FRANÇAISE	7,50 €
DÉLICE MANGUE PASSION	7,50 €
CRÊPES SUZETTE - Préparées et flambées à table	10,50 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8,50 €
TARTE & DESSERT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI)	6,00 €

LES COUPES GLACÉES

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>Glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café, chantilly</i>	7,50 €
POIRE BELLE HÉLÈNE <i>Glace vanille, poire pochée maison, sauce chocolat, amandes, chantilly</i>	7,50 €
DAME BLANCHE <i>Glace vanille, chocolat fondu, chantilly</i>	7,50 €
COUPE MILORD <i>Une boule Passion, une boule Coco, morceaux et coulis de mangues, copeaux de coco maison</i>	7,50 €
TROU NORMAND <i>Deux boules sorbet pomme et calvados</i>	7,50 €
L'ANGEVINE <i>Deux boules sorbet orange et Cointreau</i>	7,50 €
AFTER EIGHT <i>Deux boules de glace menthe-chocolat et Get 27</i>	7,50 €
COUPE BOUNTY <i>Une boule chocolat, deux boules de coco, coulis de chocolat, copeaux de coco maison</i>	7,50 €
COUPE COLONEL <i>Deux boules sorbet citron et Vodka</i>	7,50 €
COUPE TEXANE <i>Brownie maison, glace vanille noix de pécan, chantilly et éclats de noix de pécan</i>	7,50 €
COUPE 1 BOULE	1,90 €
COUPE 2 BOULES	3,60 €
COUPE 3 BOULES	5,60 €
CHANTILLY MAISON OU SAUCE CHOCOLAT MAISON	1,60 €

PARFUMS DE GLACE ET SORBET

Vanille de Bourbon, fraise, chocolat noir, pistache, café arabica, menthe, caramel, pomme, citron de Sicile, orange, framboise, cassis, fruits de la passion de l'Equateur, poire, mangue des Indes, rhum-raisins... et bien sûr la chantilly maison !

LE FROMAGE



ASSIETTE 3 FROMAGES 5,90 €
Choisis par nos amis de la fromagerie «des Halles et des Gourmets»

LA CARTE DES VINS

Une sélection proposée par Victor le sommelier. Demandez au serveur car plus de 200 vins à la carte !

VINS BLANCS

AOP ANJOU - Domaine de Passavant 2019	22,00 €
AOP SAUMUR - Domaine La Source du Ruault "Coulée d'Aunis" 2017	35,00 €
AOP SANCERRE - Langlois Château 2018	31,00 €
AOP VOUVRAY - Domaine de la Rouletière 2018	24,00 €
AOP ALSACE RIESLING - Domaine Schlumberger	29,00 €
AOP COTEAUX DU LAYON - Domaine Deslevaux	35,00 €
AOP SAVENNIÈRES - Loïc Mahé "Sables et Schistes" 2018	35,00 €
AOP MENETOU SALON - Domaine Pellé 2018	35,00 €
AOC GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE - Château Guipièrre "L'Ecailler" 2019	20,00 €
AOP CHABLIS - Domaine des Malandes "Envers de Valmur" 2018	35,00 €
AOP NUITS ST. GEORGES - Domaine de l'Arlet 2017	55,00 €
AOP CONDRIEU - Francois Villard 2017	58,00 €
AOP ALSACE PINOT GRIS - Sylvie Spielman 2017	29,00 €
ITALIE - IGT TOSCANA "Message in a Bottle" (du Chanteur Sting) 2018	33,00 €

VINS ROUGES

AOP ANJOU - Domaine de Passavant 2019	22,00 €
AOP SAUMUR CHAMPIGNY - La Source du Ruault 2018	28,00 €
AOP BOURGOGNE - Domaine Rougeot 2018	37,00 €
AOP CORBIÈRES - Domaine de 2 Ânes "Les Fontanilles" 2018	26,00 €
AOC LIRAC - Domaine de Maravilhas (Côtes du Rhône)	33,00 €
LIBAN - Domaine des Tourelles "Vallée de la Bekaa" 2017	29,00 €
AOP ANJOU VILLAGES-BRISSAC - Domaine Bablut 2016	29,00 €
AOP MENETOU SALON - Domaine Pellé 2018	37,00 €
AOP CHINON - Domaine Lambert 2016	31,00 €
AOP BROUILLY - Domaine Leonis 2018	28,00 €
AOP ALSACE PINOT NOIR - Domaine Shlumberger	31,00 €
AOP PECHARMANT - Domaine de l'Ancienne Curé 2018	27,00 €
AOP NUITS ST. GEORGES - Domaine de l'Arlet 2017	66,00 €
AOP CROZES HERMITAGE - David Reynaud 2018	35,00 €
AOP CORNAS - David Reynaud 2017	55,00 €
AOP MONTAGNE ST. ÉMILION - Château Guadet Plaisance 2016	32,00 €
AOP PESSAC LEOGNAN - Chateau Coucheroy 2017	30,00 €
AOC PIC ST. LOUP - Mas Foulaquier 2017	30,00 €
AOP SAINT CHINIAN - Domaine des Bordes 2019	29,00 €
ITALIE - DOCG CHIANTI "When We Dance" (du Chanteur Sting) 2018	32,00 €

VINS ROSÉS

AOP ROSÉ DE LOIRE - Château de Passavant 2019	22,00 €	3,50 €	7,00 €	14,00 €
AOP COTES DE PROVENCE - Fontainbleau "Les Arcades" 2019	27,00 €	4,50 €	9,00 €	18,00 €

Bouteille	Verre	Pichet	Pichet
75 CL	12 CL	25 CL	50 CL

22,00 €	4,00 €	8,00 €	16,00 €
35,00 €	4,50 €	9,00 €	18,00 €
31,00 €	5,00 €	10,00 €	20,00 €
24,00 €	4,00 €	8,00 €	16,00 €
29,00 €	5,00 €	9,00 €	18,00 €
35,00 €	5,50 €	11,00 €	21,00 €
35,00 €			
35,00 €			
20,00 €			
35,00 €			
55,00 €			
58,00 €			
29,00 €			
33,00 €			

22,00 €	3,50 €	7,00 €	14,00 €
28,00 €	4,50 €	9,00 €	18,00 €
37,00 €	7,00 €	14,00 €	28,00 €
26,00 €	4,50 €	9,00 €	18,00 €
33,00 €	5,50 €	11,00 €	22,00 €
29,00 €	4,50 €	9,00 €	18,00 €

NOS FORMULES

FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT / 14€60

ENTRÉE + PLAT + DESSERT / 18€40

MENU ADELMA

24€00

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

TERRINE DES COPAINS

au jarret de porc & foie gras

ŒUF PARFAIT & CRÈME DE CHAMPIGNONS

TRAVERS DE PORC "RIBS"

SAUMON CRÈME À L'OSEILLE

BURGER DU CHEF AU BŒUF

(Avec bacon de porc)

ASSIETTE 3 FROMAGES

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

DAME BLANCHE

CRUMBLE POMME

MENU MILORD

30€00

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Et son chutney

SAUMON "GRAVLAX"

Crème de wasabi

ONGLET DE BŒUF

MARMITE DU PÊCHEUR

FILET MIGNON

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT

& boule de glace vanille

DÉLICE MANGUE PASSION

DAME BLANCHE

CARTE DES VINS



La liste relative aux allergènes présents dans les plats est à disposition. Vous pouvez la consulter sur simple demande.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION I