



# MILORD

« La paix est la seule bataille  
qui vaille la peine d'être menée. »  
Albert Camus

**CAFÉ / BRASSERIE**

[www.brasserie-milord.fr](http://www.brasserie-milord.fr)

**À LA CARTE / MENUS**

Ouvert 7/7 jours

# MILORD

**Bien né, d'une mère argentine et d'un père angevin propriétaire de vignobles. Dans son enfance, lecteur vorace, il a une passion pour l'aventure qui lui donnera le goût du voyage. Milord, féru d'anthropologie, ne cessera toute sa vie de découvrir le monde et ses populations.**



Grâce à sa rencontre avec Roland Garros en 1912 à Angers, il se met au pilotage et acquiert en 1923 un Breguet XIX pour effectuer ses trajets sur le continent américain et visiter

ses vignes en Californie ou en Argentine.

Il poussera son biplan jusqu'à la Havane, où il rencontrera une figure locale, Adelma, maîtresse femme qui lui donnera le goût des cocktails et des rhums.

Bon vivant et gourmand, qu'il soit en Asie, en Inde ou en Afrique, Milord aura toujours de nombreux amis et compères à sa table, à qui il fera découvrir la cuisine traditionnelle française, de bien loin sa préférée. Il avait l'habitude, à chaque fin de repas, de citer Henry IV :

« Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre ! »



Alors bienvenue dans le repère de Milord : dégustez ses cocktails, sa cuisine et ses vins qui lui étaient si chers et laissez-vous aller à rêver de ses voyages, car dans ce lieu... vous êtes ses hôtes.



Hormis les frites et les glaces, tous nos plats, nos sauces, nos entrées et nos desserts sont faits maison.

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

## À partager pour l'apéro

**Assortiment de charcuteries artisanales • 14,00 €**

pour 2 à 3 personnes

**Planche apéro à partager • 23,00 €**

pour 3 à 5 personnes

...

## Les entrées

<b>Foie gras de canard maison</b>	<b>14,50 €</b>
Servi avec son chutney et toast de pain au maïs	
<b>Saumon gravlax</b> , crème citron et basilic, toasts	<b>12,90 €</b>
<b>Cassolette de 6 escargots</b>	<b>9,50 €</b>
Origine Bourgogne, servis avec un beurre maître d'hôtel	
<b>Terrine de canard</b> (contient du porc)	<b>8,50 €</b>
<b>Tartare de dorade royale</b> à la provençale	<b>9,50 €</b>
<b>Os à moelle</b> , toast et beurre à l'ail des ours	<b>8,90 €</b>
<b>Burratina</b> , petite burrata 50g, tartare concombre, pastèque et pesto de menthe	<b>8,40 €</b>
<b>Demi-douzaines d'huîtres</b> , Bretonnes n°3	<b>13,90 €</b>
<b>6 crevettes roses</b> , mayonnaise	<b>9,90 €</b>
<b>Les 3 entrées du Menu Bouillon</b> , au choix	<b>7,50 €</b>

## Plats végétariens et salades

- Petit camembert rôti au pesto** **15,20 €**  
Mesclun, jambon de montagne affiné 30 mois  
et pommes de terre mitraille (sans jambon -1,50 €)
- Salade végétale** **15,20 €**  
Mesclun, gnocchis poêlés, avocat, tomates confites, joue de mangue,  
oignons rouges, concombre, mozzarella artisanale
- Salade burrata ou mozzarella** **16,00 €**  
Mesclun, tomates cerises, piquillos marinés, mozzarella ou burrata  
artisanale, oignons rouges, pesto et jambon de montagne affiné 30 mois  
(sans jambon -2,50 €)
- Salade au chèvre chaud d'Anjou** **13,90 €**  
Mesclun, trois palets de la Ferme du Tertre toastés au miel, poitrine  
fumée, pommes de terre mitrilles, raisins secs au rhum antillais
- Salade montagnarde** **15,80 €**  
Mesclun, jambon fumé de montagne, pommes de terre mitrilles,  
fromage à raclette fondu, oignons rouges, cornichons
- Salade océane** **17,80 €**  
Mesclun, saumon gravlax, avocat, crevettes roses, moules, fêta, tomates  
confites, concombre
- Salade César** **15,00 €**  
Cœur de romaine, suprêmes de volaille, copeaux de parmesan, croûtons  
maison, poitrine fumée, œuf dur, sauce césar
- Tarte Tatin à la tomate** **16,90 €**  
Tomate, échalote, balsamique, glace à la ricotta artisanale de la glacerie  
d'Anjou et huile d'olive du moulin paradis

...

## Les tartares de poisson

Tous nos tartares sont servis avec des frites maison et de la salade

### 1 • Choisissez votre poisson

**Truite arc en ciel de France • 17,00 €**

**Dorade Royale • 18,00 €**

### 2 • Choisissez votre recette

#### Provençale

Courgettes, olives vertes, ail rôti, romarin, huile d'olive

ou

#### Classique

Pomme Granny Smith, basilic, citron confit

ou

#### Asiatique

Chou rouge, carotte, navet, vinaigre de riz, miel, sauce soja

...

## Les moules de bouchot

Françaises, frites maison, portion de 750 grammes

**Moules marinières**, frites maison **15,60 €**

**A la crème, au fromage ou au curry** **16,90 €**

...

## Les fruits de mer

### LES HUÎTRES

**Marennes Oléron fines de claire n°3**

par 6

par 12

**13,90 €**

**26,00 €**

**Bretonnes N°3**

**13,90 €**

**26,00 €**

### LES CRUSTACÉS

**Crevettes roses**

par 6

par 12

**9,90 €**

**18,00 €**

## Les poissons

<b>Filet de dorade royale poêlé</b>	<b>22,80 €</b>
Tomate à la provençale et riz blanc, sauce vierge	
<b>Pavé de sandre</b>	<b>22,00 €</b>
Flan de légumes et riz blanc, beurre nantais	
<b>Aile de raie</b> , riz blanc, sauce grenobloise	<b>17,50 €</b>

...

## Les viandes

<b>Tartare de bœuf</b>	<b>18,50 €</b>
Viande de bœuf hachée maison, frites maison & salade	
<b>Noix d'entrecôte de Black Angus</b> (+/- 250 grammes)	<b>29,90 €</b>
Pommes de terre mitrailles ou frites maison et salade verte, sauce poivre vert	
<b>Magret de canard</b> (1/2 soit environ 200 grammes)	<b>22,50 €</b>
Pommes de terre mitrailles et tomate provençale, sauce aux fruits noirs	
<b>Rognons de veau flambés</b>	<b>22,90 €</b>
Flambés à votre table, tagliatelles, sauce madère	
<b>Côte de bœuf entière découpée en salle</b>	Prix au kg : <b>69,00 €</b>
Salade verte, pommes de terre mitraille ou frites maison, sauce poivre vert ou fromage	
<b>Burger du Chef</b>	<b>17,80 €</b>
Haché de bœuf maison, bacon de porc, cheddar, oignons rouges, cornichons, salade, sauce barbecue, frites maison servi avec une sauce fromage	
<b>Burger savoyard</b>	<b>18,80 €</b>
Haché de bœuf maison, fromage de montagne, Reblochon, oignons caramélisés au miel, salade, sauce moutarde et balsamique, frites maison servi avec une sauce fromage	

Le boeuf Black Angus provient d'Uruguay - le steak à Burger et le Tartare proviennent de la Ferme des Belles Robes (race Jersiaise)  
Côte de Boeuf origine France et le magret de France

## Les fromages

Sélection des différents types  
de fromages français en  
fonction des saisons

Assiette <b>2 fromages</b>	<b>5,30 €</b>
Assiette <b>3 fromages</b>	<b>7,80 €</b>
Assiette <b>4 fromages</b>	<b>10,30 €</b>
Assiette <b>5 fromages</b>	<b>12,80 €</b>
Assiette <b>6 fromages</b>	<b>15,30 €</b>

...

## Les gourmandises

<b>Le Citron voyageur</b> , dessert signature du Milord	<b>10,30 €</b>
<b>Moelleux cœur coulant chocolat</b> & boule de glace vanille	<b>9,10 €</b>
<b>Crème brûlée</b> au Cointreau	<b>8,50 €</b>
<b>Profiteroles</b> traditionnelles	<b>9,50 €</b>
<b>Fraisier à la crème pistache</b>	<b>8,80 €</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Crêpes suzette</b> préparées et flambées à table	<b>12,40 €</b>
<b>Pavlova aux fruits de saison</b>	<b>9,40 €</b>
<b>Crêmet d'Anjou</b> , coulis de myrtilles	<b>7,80 €</b>
<b>Les 3 desserts au choix du menu bouillon</b>	<b>7,50 €</b>

## Les coupes glacées

<b>Café ou chocolat ou caramel liégeois</b>	<b>8,10 €</b>
Glace chocolat, café ou caramel, sauce chocolat, café ou caramel chantilly	
<b>La Poire Belle-Hélène</b>	<b>8,10 €</b>
Glace vanille, poire pochée maison, sauce chocolat, amandes, et chantilly	
<b>Banana Split façon Milord</b>	<b>8,10 €</b>
Glace noisette, glace vanille noix de Pécan, banane, amandes sauce chocolat chaud et chantilly	
<b>Coupe Tatin</b>	<b>8,10 €</b>
Pommes caramélisées, boules de glace vanille, caramel beurre salé et chantilly	
<b>La Dame Blanche</b>	<b>8,10 €</b>
Glace vanille, amandes, chocolat fondu et chantilly	
<b>Coupe Milord</b>	<b>8,10 €</b>
Une boule passion, une boule coco, coulis de mangue, chantilly et copeaux de coco maison	
<b>Coupe Texane</b>	<b>8,10 €</b>
Brownie, glace vanille noix de pécan, chantilly et éclats de noix de pécan	
<b>Coupe Irlandaise</b>	<b>8,10 €</b>
Deux boules de glace café, Bailey's	
<b>L'Angevine</b>	<b>8,10 €</b>
Deux boules sorbet orange et Cointreau	
<b>Coupe Colonel</b>	<b>8,10 €</b>
Deux boules sorbet citron et vodka	
<b>After Eight</b>	<b>8,10 €</b>
Deux boules de glace menthe-chocolat et Get 27	

...

## Les glaces et sorbets

**1 boule 3,00 € • 2 boules 4,90 € • 3 boules 6,90 €**  
**Chantilly maison ou sauce chocolat maison 2,10 €**

**Parfums des glaces et sorbets :** Vanille de Bourbon, noisette, fraise, chocolat noir, café arabica, menthe éclat de chocolat, caramel, citron, cassis, framboise, coco, pomme, orange, passion, yaourt.



## Menu Milord • 34,00 €

### Entrée

**Burratina** Petite burrata 50g, tartare concombre, pastèque et pesto de menthe

**Terrine de canard** (contient du porc)

**Tartare de daurade** à la provençale

•

### Plat

**Magret de canard** (1/2 soit environ 180 grammes)

Pommes de terre mitrilles et tomate provençale, sauce aux fruits noirs

**Pavé de Sandre** Flan de légumes et riz blanc, beurre nantais

**Noix d'entrecôte de Black Angus**

(+/- 250 grammes et supplément de 6,00 €)

Pommes de terre mitraille ou frites maison et salade verte, sauce poivre vert

•

### Dessert

**Assiette 3 fromages**

**Moelleux chocolat** Cœur coulant, boule vanille

**Fraisier à la pistache**

**Coupe de glace Tatin**

...

## Menu Marmaille • 9,50 €

### Plat

**Filet de Volaille** ou **Steack haché** ou **Hot Dog**

Accompagnements au choix : frites ou riz ou flan de légumes

•

### Dessert

**2 boules de glace** ou **Glace rigolote**

ou **Crêpe au chocolat**

...

Les prix sont TTC, sourire et service compris.  
Pour les menus au choix : une entrée, un plat et un dessert



## Mos valeurs

**« La cuisine, c'est quand les choses  
ont le goût de ce qu'elles sont ! »**

*Curnonsky, Gastronomiste humoriste né à Angers en 1872*

Nos cuisiniers vous proposent une cuisine à la française façon bistrot, simple et généreuse. Nous travaillons des produits frais, de saison et choisis avec tout le savoir-faire de nos fournisseurs passionnés.

•••

### **JA GASTRONOMIE**

Des bouchers au plus près des fermiers et attentifs à leurs modes d'élevage à Saint-Barthélémy-d'Anjou

### **LA MAISON LEBEAUPIN**

Mareyeur à Nantes depuis 1921 et 4 générations

### **VIVES EAUX**

Spécialiste de la pêche côtière française

### **LA FROMAGERIE PHILIPPE GIREAUD**

Des virtuoses de l'affinage en cave

### **FERME ANGE ET LOUP**

Fromagerie artisanale depuis 1972 à Fougeré (49)

### **LA COCHONAILLE D'OLIVIER**

Charcutier explorateur de goût à Mozé-sur-Louet

### **TERREAZUR**

Entreprise spécialisée dans la vente de fruits et légumes depuis 100 ans

### **MAISON DU PAIN**

Maître artisan boulanger Philippe Soulard depuis plus de 20 ans

### **LA GLACERIE DE L'ANJOU**

### **MICHARD, TRANSGOURMET, GDA, EPISAVEUR & PASSION FROID**

Des entreprises françaises avec un vrai savoir-faire pour l'épicerie

•••

**Nous tenons à les remercier,  
car ils nous ont tous aidés à vous concocter cette carte.**