

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.



MENU A LA CARTE



✿ À PARTAGER POUR L'APÉRO ✿

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ARTISANALES ET FROMAGES 14,60 €
(pour 2 - 3 personnes)

✿ LES ENTRÉES ✿

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 18,90 €
Et son Chutney

SAUMON GRAVLAX 12,90 €
Sauce yaourt aux herbes

CASSOLETTE DE 6 ESCARGOTS 9,30 €
Origine Bourgogne, servis avec un beurre Maître d'Hôtel

TERRINE DES COPAINS 9,20 €
Jarret de porc, oignons confits, volaille et foie gras de canard

TARTARE DE DORADE ROYALE 9,30 €
Citron, échalote, ciboulette, huile d'olive, pomme Granny

BURRATINA 8,30 €
Petite burrata 50g, tartare de tomate, oignons rouges, pesto

OS À MOELLE 8,90 €
Toast et beurre à l'ail des ours

ŒUF PARFAIT 8,30 €
Velouté de lentilles, crème et chips de lard

VOL-AU-VENT DE RIS DE VEAU 12,20 €
Aux champignons

✿ LES SALADES ✿

- SALADE VÉGÉTARIENNE** **14,90 €**
Mesclun, gnocchis poêlés, avocat, tomates confites, joue de mangue, oignons nouveaux, concombre, mozzarella artisanale
- SALADE BURRATA OU MOZZARELLA** **15,90 €**
Mesclun, tomates cerises, piquillos confits, **Mozzarella** ou **Burrata** artisanale, oignons nouveaux, pesto et jambon fumé de montagne *(sans jambon -2,50 €)*
- SALADE AU CHÈVRE CHAUD D'ANJOU** **13,80 €**
Mesclun, trois palets de la ferme du Tertre toastés au miel, poitrine fumée, pommes de terre grenailles, noix, raisins secs au rhum Antillais
- SALADE MONTAGNARDE** **15,40 €**
Mesclun, jambon fumé de montagne, noix, pommes de terre grenailles, fromage à raclette fondu, oignons nouveaux, cornichons
- SALADE ANGEVINE** **15,60 €**
Mesclun, Rillauds d'Anjou, œuf dur, pommes de terre grenailles, oignons nouveaux, tomates cerises
- SALADE OCÉANE** **17,60 €**
Mesclun, saumon Gravlax, avocat, crevettes roses, moules, fêta, tomates confites, concombre
- SALADE CÉSAR** **14,90 €**
Cœur de Romaine, suprême de volaille, copeaux de parmesan, croûtons maison, poitrine fumée, œuf dur, sauce César

LES POISSONS

CABILLAUD FAÇON JAPONAISE	19,90 €
Soja, chou Pak choï et riz thaï	
FILET DE DORADE ROYALE POÊLÉ	22,80 €
Risotto, sauce méditerranéenne et fenouil confit à l'huile d'olive	
PAVÉ DE SANDRE	20,60 €
Fondue de poireaux et pommes Granny, beurre nantais	
GAMBAS SAUVAGES FLAMBÉES AU PASTIS	22,80 €
Tagliatelles fraîches	
SAINT-JACQUES FRAÎCHES	27,20 €
Purée de céleri et de pommes de terre, sauce mangue	
COCOTTE DE LA MER	22,50 €
Saumon, poisson du jour, crevettes, haddock, moules, riz, sauce aux crustacés	

LES CHOUCROUTES

CHOUCROUTE BRASSERIE	18,60 €
Palette de porc, saucisse de Morteau, saucisse de Strasbourg, saucisse de Nuremberg	
CHOUCROUTE RÉGIONALE	19,40 €
Rillauds d'Anjou, saucisse de Morteau, saucisse de Strasbourg, saucisse de Nuremberg	
CHOUCROUTE JARRET	23,80 €
Jarrotin de porc, saucisse de Morteau, saucisse de Strasbourg	
CHOUCROUTE ROYALE (pour 2 personnes)	52,80 €
Infusée à votre table au Crémant de Loire, un jarrotin entier, saucisse de Morteau, saucisse de Strasbourg, saucisse de Nuremberg, palette de porc	
CHOUCROUTE DE LA MER	24,90 €
Saumon, poisson du jour, 2 huîtres, 1 crevette rose, 1 langoustine, haddock, beurre nantais (chou cuisiné avec du porc)	

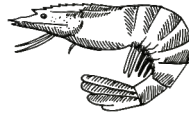
LES VIANDES

ONGLET DE BŒUF	19,80 €
Sauce poivre vert et gratin dauphinois	
ANDOUILLETTE DE LA COCHONAILLE D'OLIVIER	16,20 €
Sauce moutarde et frites	
AGNEAU FERMIER DU PAYS D'OC	22,30 €
Jus corsé, gratin dauphinois et poêlée de champignons	
TÊTE DE VEAU	17,60 €
Pommes vapeur, sauce gribiche	
TARTARE DE BŒUF	18,50 €
Haché de boeuf maison (2), frites, salade	
CONFIT DE CANARD	19,80 €
Sauce aigre douce au vin rouge, pommes de terre sarladaises	
FILET MIGNON	18,90 €
(Porc) Ecrasé de pomme de terre, sauce moutarde et estragon	
ROGNONS DE VEAU	22,60 €
Flambés à votre table, tagliatelles fraîches, sauce Madère	
CÔTE DE BŒUF ENTIÈRE DÉCOUPÉE EN SALLE	<i>Prix au kg : 69,00 €</i>
Sauces & accompagnements au choix : frites, gratin dauphinois, salade, écrasé de pomme de terre, etc	
TOURNEDOS FAÇON ROSSINI	32,00 €
Médallions de bœuf Black Angus (1), foie gras poêlé, sauce madère, gratin dauphinois et poêlée de champignons	
BURGER DU CHEF	17,60 €
Haché de Boeuf maison (2), bacon de porc, oignon, fromage cheddar, sauce barbecue maison, servi avec des frites	

(1) Le boeuf Black Angus provient d'Espagne - (2) Steak Burger, Tartare proviennent de la Ferme des Belles Robes (race Jersiaise) - Veau d'origine France - L'onglet de boeuf provient de Bavière en Allemagne. Côte de Boeuf origine U.E.

✿ LES FRUITS DE MER ✿

	Par 6	Par 12
LES HUÎTRES		
MARENNES OLÉRON FINES DE CLAIRE N°3	13,90 €	26,90 €
BRETONNES N°3	13,90 €	26,90 €
LES CRUSTACÉS		
LANGOUSTINES (calibre 16/20)	15,90 €	29,90 €
CREVETTES ROSES	7,90 €	15,20 €
.....		
TOURTEAU ENTIER		16,90 €
BULOTS PAR 12		12,90 €
LES PLATEAUX		
PLATEAU DE L'ÉCAILLER		21,80 €
1/2 tourteau, 4 crevettes roses, 6 bulots et 2 huîtres bretonnes n°3		
PLATEAU BORD DE MER		32,90 €
6 huîtres bretonnes n°3, 6 fines de claire n°3, 6 crevettes roses et 6 bulots		
PLATEAU DU MAREYEUR		43,50 €
1/2 tourteau, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 8 bulots et 6 huîtres bretonnes n°3		
PLATEAU MILORD (POUR 2)		92,00 €
1 tourteau, 8 langoustines, 8 crevettes roses, 12 bulots, 12 fines de claire n°3, 12 bretonnes n°3		



✿ NOS FROMAGES FRANÇAIS ✿

Sélection des différents types de fromages français en fonction des saisons

ASSIETTE 2 FROMAGES	5,30 €	ASSIETTE 5 FROMAGES	12,80 €
ASSIETTE 3 FROMAGES	7,80 €	ASSIETTE 6 FROMAGES	15,30 €
ASSIETTE 4 FROMAGES	10,30 €		

LES DESSERTS

LES GOURMANDISES

LE CITRON VOYAGEUR , dessert signature du Milord	10,30 €
FÔRET NOIRE	8,60 €
MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT & boule de glace vanille	9,10 €
CRÈME BRÛLÉE à la vanille bio de Madagascar	8,60 €
PROFITEROLES traditionnelles	8,80 €
MILLE-FEUILLE À LA VANILLE , sauce pralinée et noisettes caramélisées	8,50 €
CAFÉ GOURMAND	9,30 €
CRÊPES SUZETTE préparées et flambées à table	12,40 €
TARTE TATIN crème fouettée vanille	9,10 €
BRIOCHE PERDUE & boule de glace vanille	8,50 €
PANNA COTTA Vanille bio - Coulis de fruits rouges ou mangue	7,80 €
OPÉRA pâtisserie française au chocolat, crème café	9,40 €

LES COUPES GLACÉES

CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARMEL LIÉGEOIS	8,10 €
Glace chocolat, café ou caramel, sauce chocolat, café, ou caramel chantilly	
LA POIRE BELLE-HÉLÈNE	8,10 €
Glace vanille, poire pochée maison, sauce chocolat, amandes, chantilly	
LA PÊCHE MELBA	8,10 €
Glace pêche, pêche pochée, coulis de pêche, chantilly	
LA DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat fondu, chantilly	8,10 €
COUPE MILORD Une boule passion, une boule coco, coulis de mangue, chantilly et copeaux de coco maison	8,10 €
COUPE TEXANE Brownie maison, glace vanille noix de pécan, chantilly et éclats de noix de pécan	8,10 €
COUPE IRLANDAISE Deux boules de glace café arabica, Bailey's	8,10 €
L'ANGEVINE Deux boules sorbet orange et Cointreau	8,10 €
AFTER EIGHT Deux boules de glace menthe-chocolat et Get 27	8,10 €
COUPE COLONEL Deux boules sorbet citron et Vodka	8,10 €
COUPE 1 BOULE : 2,40 € 2 BOULES : 4,20 € 3 BOULES : 7,00 €	
CHANTILLY MAISON OU SAUCE CHOCOLAT MAISON	2,10 €

PARFUMS DES GLACES ET SORBETS :

Vanille de Bourbon, fraise, chocolat noir, café arabica, menthe-chocolat, caramel, citron de Sicile, orange, framboise, cassis, fruits de la passion de l'Équateur, mangue des Indes, pomme, poire, pêche, pistache, yaourt, coco



NOS FORMULES



MENU MILORD

32,50 €

- BURRATINA**, tartare de tomates
OU CASSOLETTES D'ESCARGOTS
OU TERRINE DES COPAINS, porc et foie gras (supplément 2 €)
OU ŒUF PARFAIT, velouté de lentilles, chips et crème de lard
OU FOIE GRAS DE CANARD MAISON (supplément 8 €)

.....

- BURGER DU CHEF** (avec bacon de porc),
OU COCOTTE DE LA MER (supplément 2 €)
OU ONGLET DE BŒUF, gratin dauphinois
OU CONFIT DE CANARD, pommes sarladaises
OU FILET MIGNON (porc), écrasé de pommes de terre

.....

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES**
OU CRÈME BRÛLÉE
OU MILLE-FEUILLE
OU COUPE DAME BLANCHE
OU PANNA COTTA coulis de mangue ou fruits rouges
OU MOELLEUX AU CHOCOLAT (supplément 1,50 €)

MENU MARMAILLE

9,50 €

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

.....

FRITES OU PURÉE OU RIZ

.....

2 BOULES DE GLACE OU GLACE RIGOLOTE OU MOUSSE AU CHOCOLAT

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

✿ NOS 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

BOULANGERIE LA COCAGNE

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.**

