

# 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

---

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

## LES CHOUCROUTES

---

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

## LES VIANDES

---

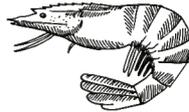
<b>ONGLET DE BŒUF</b>	<b>19,80 €</b>
Sauce poivre vert et gratin dauphinois	
<b>ANDOUILLETTE DE LA COCHONAILLE D'OLIVIER</b>	<b>16,20 €</b>
Sauce moutarde et frites	
<b>AGNEAU FERMIER DU PAYS D'OC</b>	<b>22,30 €</b>
Jus corsé, gratin dauphinois et poêlée de champignons	
<b>TÊTE DE VEAU</b>	<b>17,60 €</b>
Pommes vapeur, sauce gribiche	
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	<b>18,50 €</b>
Haché de boeuf maison (2), frites, salade	
<b>CONFIT DE CANARD</b>	<b>19,80 €</b>
Sauce aigre douce au vin rouge, pommes de terre sarladaises	
<b>FILET MIGNON</b>	<b>18,90 €</b>
(Porc) Ecrasé de pomme de terre, sauce moutarde et estragon	
<b>ROGNONS DE VEAU</b>	<b>22,60 €</b>
Flambés à votre table, tagliatelles fraîches, sauce Madère	
<b>CÔTE DE BŒUF ENTIÈRE DÉCOUPÉE EN SALLE</b>	<i>Prix au kg : 69,00 €</i>
Sauces & accompagnements au choix : frites, gratin dauphinois, salade, écrasé de pomme de terre, etc	
<b>TOURNEDOS FAÇON ROSSINI</b>	<b>32,00 €</b>
Médallions de bœuf Black Angus (1), foie gras poêlé, sauce madère, gratin dauphinois et poêlée de champignons	
<b>BURGER DU CHEF</b>	<b>17,60 €</b>
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
<b>LES HUÎTRES</b>		
<b>MARENNES OLÉRON FINES DE CLAIRE N°3</b>	13,90 €	26,90 €
<b>BRETONNES N°3</b>	13,90 €	26,90 €
<b>LES CRUSTACÉS</b>		
<b>LANGOUSTINES (calibre 16/20)</b>	15,90 €	29,90 €
<b>CREVETTES ROSES</b>	7,90 €	15,20 €
.....		
<b>TOURTEAU ENTIER</b>		16,90 €
<b>BULOTS PAR 12</b>		12,90 €
<b>LES PLATEAUX</b>		
<b>PLATEAU DE L'ÉCAILLER</b>		21,80 €
1/2 tourteau, 4 crevettes roses, 6 bulots et 2 huîtres bretonnes n°3		
<b>PLATEAU BORD DE MER</b>		32,90 €
6 huîtres bretonnes n°3, 6 fines de claire n°3, 6 crevettes roses et 6 bulots		
<b>PLATEAU DU MAREYEUR</b>		43,50 €
1/2 tourteau, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 8 bulots et 6 huîtres bretonnes n°3		
<b>PLATEAU MILORD (POUR 2)</b>		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

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

## LES DESSERTS

### LES GOURMANDISES

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

### LES COUPES GLACÉES

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

#### 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.**

