



# La cabane à Matelot

Restaurant en direct du pêcheur

## Hors d'œuvre

<b>FRITURE DE LOIRE</b> Ablettes et Goujons frits, salade, sauce tartare.	12
<b>CARPACCIO DE CARPE</b> Fines lamelles de Carpe et huile d'olive bio, croquette ail et herbes.	7
<b>BARBEAU EN CHEMISE</b> Croustillant de Barbeau, légumes pickles, guacamole.	7
<b>FOUÉE DES PÊCHERIES</b> Fouace, rillettes d'Aspe, légumes de saison.	5
<b>LA PLANCHE DU PÊCHEUR</b> Éventail de spécialités de poissons de Loire.	9
<b>RETOUR DE PÊCHE</b> Entrée du jour en fonction de la pêche.	-

## Plats

<b>SILURE GRILLÉ AU NATUREL</b> Brochette de Silure grillé, wok de légumes, sauce hollandaise.	15
<b>BURGER DE LOIRE</b> Pain au chanvre, steak de poissons blancs, chèvre de Touraine, crème aux herbes.	13
<b>FISH'N'CHIPS</b> Frites de Mulet, garniture de pommes de terre.	12
<b>SALADE TERRE ET LOIRE</b> Poisson mariné, légumes crus, fromages Tourangeaux, mélange de graines.	12
<b>ACCRAIS LIGÉRIENS</b> Beignets de poissons blancs, mousseline de patates douces au citron vert.	10
<b>RELÈVE DES FILETS</b> Plat du jour en fonction de la pêche.	-
<b>VOLAILLE DES VIGNES</b> Ballottine cuite basse température, pesto, garniture du jour	15

## Desserts

<b>ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX</b>	7
<b>CRUMBLE AUX FRUITS</b>	6
<b>SOUPE SAFRANÉE DE RHUBARBE A LA FRAISE</b>	5
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	6
<b>GLACES FERMÈRES AU LAIT ENTIER (voir carte des glaces)</b>	

Installé comme pêcheur professionnel à Bréhémont depuis 2014, Romain GADAIS vous accueille dans son restaurant

*La Cabane à Matelot*

Avec le Chef Ambroise VOREUX, qui cuisine le produit de sa pêche, ils forment un duo de passionnés.

*Nous travaillons avec des produits frais et de saison ce qui peut rendre certains plats momentanément indisponible, merci de votre compréhension.*

*Prix en euros TTC, service inclus, merci de nous signaler toute allergie avant de commander,*