

Le **3000**

BRASSERIE - PIZZERIA

L A C A R T E

Nos plats sont réalisés à base de produits frais, le marché pouvant avoir ses caprices, veuillez nous excuser par avance pour les éventuelles ruptures.

Le 300

BRASSERIE - PIZZERIA

MENU DU JOUR

Valable uniquement le midi en semaine

Plat du jour - **9,50€**

Plat et dessert du jour - **11,50€**

FORMULE DU JOUR

Valable uniquement le midi en semaine

Plat du jour ou 1/2 Pizza

Café gourmand

1/2 eau plate ou pétillante

ou 1 verre de vin ou 1 bière pression

15,90€

MENU 25€

Foie gras maison,
confiture de figues

ou

Assiette de tapas

Magret de canard sauce aux poivres,
frites & salade

ou

Voir Poisson à l'ardoise

Légumes provençaux

Dessert au choix

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Pizza Margaux*

ou Jambon blanc ou Steak haché
avec Frites ou Pâtes

Glace vanille et sa surprise

Sirop à l'eau ou Diabolo offert

9,80€

** Pas d'accompagnement avec la Pizza Margaux*

Avenue Paul Prosper Guilhem - 49070 Beaucouzé
02.41.73.27.92 - www.silverbowl.fr

ENTRÉES 12€

Pour 2 personnes

Assiette 300 : Mozza sticks, chili cheese nuggets, camembert pané, calamars frits

Assiette de Tapas : Club sandwich saumon fumé / olives et poivrons marinés / charcuterie / fromage / mozza sticks

Foie gras Maison, confiture de figues

SALADES 14€

Angevine : Salade, tomates, rillauds, pommes de terre, oeufs, croûtons

César : Salade, tomates, poulet, parmesan, croûtons, oeufs, sauce césar

Seguin : Salade, tomates, noix, toasts de chèvre, miel, lardons, gésiers, champignons

Nordique : Salade, tomates, segments d'agrumes, saumon fumé et écrevisses marinées

Landaise : Salade, foie gras maison, tomates, magret fumé, gésiers, lardons, croûtons

PASTA 12€

Norvégienne : Linguines, saumon fumé, crème, oignons

Fromagères : Linguines, noix, roquefort, crème, parmesan

Carbonara : Linguines, lardons, oignons, crème, oeuf, parmesan

Parmesanes : Linguines, pesto, tomates confites, jambon cru, parmesan

PIZZAS

Roulée : Crème, mozzarella, saumon fumé, tomates confites	14€
Alsacienne : Crème, mozzarella, lardons, oignons, champignons	12€
Calzone : Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons	12€
Parma : Sauce tomate, mozzarella, charcuterie italienne, parmesan	14€
Biquette : Crème, mozzarella, chèvre, pignons de pin, miel, roquette	12€
Chef : Sauce tomate, mozzarella, rillauds, oignons, tomme Angevine	12€
Reine : Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives	10€
Athéna : Crème, mozzarella, poulet, feta, oignons, roquette, parmesan	12€
Quatre fromages : Crème, chèvre, roquefort, emmental, tomme Angevine	12€
Cannibale : Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, merguez, chorizo, oignons	14€
Provençale : Crème, mozzarella, thon, anchois, poivrons, tomates confites, olives	14€
Savoyarde : Crème, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, fromage à raclette	12€
Italienne : sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, pesto, mozzarella di buffala, roquette	12€
Végétarienne : Sauce tomate, mozzarella, champignons, tomates confites, artichauts confits, poivrons	12€

Assiette de salade verte **2€**

Tout supplément 1.50€

CARPACCIO 15 €

(2 assiettes au choix)

Servi avec frites & salade

Classique : Pesto / parmesan

Grec : Pesto / feta / concombres

Auvergnat : Pesto / roquefort / noix

Niçois : Pesto / anchois / câpres / olives

Oriental : Olives / poivrons / tabasco / huile d'olive

Périgourdin : Foie gras maison / vinaigre balsamique / confiture de figues

BURGER 15€

Servi avec frites & salade

Indien : Filet de poulet, oignons, tomates, cheddar, sauce curry

Angevin : Steak haché, oignons, tomates, tomme Angevine et sauce cocktail

Américain : Steak haché, oignons, tomates, cheddar, bacon et sauce barbecue

Montagnard : Steak haché, jambon cru, tomates, oignons, fromage à raclette, sauce moutarde

Italien : Steak haché, oignons, tomates confites, parmesan, jambon cru et sauce mayonnaise-pesto

TERRE

Entrecôte - Frites & Salade - 18€

Pavé de bœuf - Frites & Salade - 15€

Magret de canard - Frites & Salade - 15€

Tartare de boeuf préparé - Frites & Salade - 14€

Pluma pata negra « Bellota » - Gratin dauphinois - 18€

MER

Selon arrivages, merci de consulter l'ardoise.

Sauces : Curry - poivre - cocktail - barbecue - roquefort - moutarde
béarnaise - mayonnaise-pesto

POUR LES GOURMANDS...

Profiteroles - 6€

Crème brûlée - 6€

Moelleux chocolat - 6€

Mousse au chocolat - 6€

Tiramisu Poire Nutella - 6€

Café ou Thé gourmand - 7€

Trilogie de Panna Cotta - 6€

Brioche façon pain perdu Maison, caramel beurre salé et boule de glace vanille - 6€

NOTRE SÉLECTION GLACÉE - 7€

Dinguerie : 1 boule speculoos, 1 boule chocolat blanc,
1 boule caramel, biscuit speculoos, sauce chocolat, chantilly

Dame blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Café liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly

Caramel liégeois : 2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly

Passionnement : 1 boule fraise, 1 boule passion, 1 boule cassis, sauce mangue-abricot, chantilly

Banana Split : 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly

Cookie choco : 2 boules chocolat blanc, 1 boule chocolat noir, morceaux de cookies, sauce chocolat, chantilly

1 boule 2,50€ - 2 boules 4€ - 3 boules 5€80 - supplément 1.20€

Nos parfums : Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, café, menthe chocolat,
coco, caramel, spéculos, citron vert, cassis, fraise, cointreau, passion

COUPES ALCOOLISÉES : 8€

Malibu : Glace coco, Malibu

Colonel : Glace citron, Vodka

Icerberg : Glace menthe / chocolat, Get 27

Coupe Angevine : Glace Cointreau, Cointreau

COCKTAILS

Avec Alcool - 6,80€

Cherry Coco
(Malibu 4cl, Ananas, Banane, sirop de Cerise)
Le Cocktail du Moment
(Demandez-le à nos serveurs)

Sans Alcool - 5,80€

Banana Moon
(Ananas, Banane, Orange, sirop de Grenadine)
Le Cocktail du Moment
(Demandez-le à nos serveurs)

SOFTS

Jus de Fruits Granini 25cl - 3,20€
(Citron vert, Cranberry, Orange, Ananas,
Fraise, Banane, Tomate, Pomme, Abricot)
Sirop à l'eau - 2,50€
Orangina 25cl - 3,20€
Ice Tea 25cl - 3,20€
Diabolo 33 cl - 3,30€
7 up 33 cl - 3,40€
Schweppes Agrumes 25 cl - 3,40€
Pepsi, Pepsi Max 33 cl - 3,40€
Perrier 33 cl - 3,00€
Vittel : 50 cl - 3,00€, 100 cl - 4,00€
San Pellegrino : 50 cl - 3,00€, 100 cl - 4,00€
Eau de Perrier : 50 cl - 4,00€

BIÈRES BOUTEILLES - 5,00€

Bière du moment 33 cl
Desperados 33 cl
La Piautre Ambrée 33cl
La Bête blanche 33cl
Délirium Red 33cl

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Panaché	3,00€	4,30€	5,60€
Monaco	3,20€	4,50€	6,00€
1664	3,40€	4,80€	6,50€
Picon 1664	3,60€	5,00€	6,90€
Bière du Moment	3,20€	4,60€	6,20€

(Supplément tranche ou sirop 0€20)

APÉRITIFS

Petite Bulle - 5,80€
(Crémant rosé, Cointreau,
Cranberry, Citron vert)
Ricard 2cl - 3,00€
Kir 12 cl - 3,40€
Kir Pétillant 12cl - 4,00€
Crémant 12 cl - 3,80€
Layon 12 cl - 3,90€
Crémant de Loire brut rosé 12 cl - 3,90€
Martini Blanc 4cl - 3,30€
Porto Rouge 4cl - 3,30€

BOISSONS CHAUDES

Expresso - 1,70€
Italien - 1,70€
Noisette - 2,10€
Décaféiné - 1,90€
Allongé - 1,90€
Double expresso - 3,20€
Café crème - 2,70€
Grand crème - 3,40€
Capuccino - 3,80€
Café viennois - 4,00€
Thé menthe, Earl Grey, Fruits rouge - 3,00€
Verveine menthe, citron - 3,00€

VINS

Du côté bouteilles...

Blanc

Saumur blanc - AOP - Pour les potes - **18€**
Coteau du Layon - AOP - Domaine Cady Alexandre - **23€**
Chardonnay - IGP - La croix Bébien - **20€**

Rouge

Bordeaux - AOP - Château la haute Libarde - **22€**
Chinon - ACC - Amaranthe - **22€**
Saint Nicolas de Bourgueil - Les terres noires - **22€**
Côte du Rhône - AOP - Les celliers du clocher - **18€**
Bardolino - AOP - Donna Lorenza - **18€**

Rosé

Cabernet d'Anjou - AOP
Domaine des deux moulins - **19€**

Côte de Provence - AOP
Cabaret - **20€**

Les poupées roses - IGP
Prieuré St Jean Bébien - **18€**

Du côté verres et carafes...

Blanc

Saumur blanc - AOP - Réserve des vigneron	12cl : 3.40€	25cl : 6.20€	50cl : 12€
Chardonnay - IGP - La croix Bébien	12cl : 3.70€	25cl : 7.40€	50cl : 14€

Rosé

Cabernet d'Anjou - AOP - Domaine des deux moulins	12cl : 3.50€	25cl : 7€	50cl : 13€
Côte de Provence - AOP - Domaine Cabaret	12cl : 3.70€	25cl : 7.40€	50cl : 14€
Les poupées roses - IGP - Prieuré St Jean de Bébien	12cl : 3.40€	25cl : 6.20€	50cl : 12€

Rouge

Bardolino - AOP - Donna Lorenza	12cl : 3.40€	25cl : 6.20€	50cl : 12€
Côte du Rhône - AOP - Les celliers du clocher	12cl : 3.40€	25cl : 6.20€	50cl : 12€
Chinon - ACC - Amaranthe	12cl : 4€	25cl : 7.80€	50cl : 15€

Digestifs - **4,80€** | Irish Coffee - **6,90€** | Clan Campbell 4 cl - **5,90€**
Jack Daniel's 4 cl - **5,90€** | Baby Clan 2 cl - **3,00€**