

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

Plat du jour - **10,00€**

Plat et dessert du jour - **12,50€**

MENU 25€

Salade de chèvre chaud

ou

Tartare de thon-avocat et tomate

ou

Foie gras maison

Poisson à l'ardoise

ou

Pavé de bœuf, sauce au choix
frites salade

ou

Magret de canard, sauce au choix
frites salade

Dessert au choix

(hors coupes alcoolisées)

FORMULE DU JOUR

Valable uniquement le midi

1/2 eau plate ou pétillante
ou 1 verre de vin ou 1 bière pression
Plat du jour ou 1/2 Pizza, 1/2 salade
Café ou Thé gourmand

15,90€

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau ou Diabolo offert

Fish&chips enfant
ou Jambon blanc ou Steak haché
avec Frites ou Pâtes
ou Pizza Margaux* ou Pizza 3 fromages*

Glace enfant

9,80€

** Pas d'accompagnement avec les pizzas*

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

ENTRÉES À PARTAGER 12€

Pour 2 personnes

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

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

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud rôti au miel - 6€

Foie gras maison parfumé au Layon et sa confiture de figue - 12€

Tartare de thon-avocat et tomates parfumée au gingembre & soja - 10€

SALADES 14€

⌘ **La Caésar** : Salade, tomates, poulet, parmesan, croûtons, oeuf, sauce caesar

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

La Périgourdine : Salade, tomates, croustons, gésiers, lardons, toasts de foie gras, magret fumé

⌘ **L'Angevine Bo Bun** : Rillauds, soja, vermicelles, concombre, salade, carotte, menthe, cacahuète

La Fraîcheur : Tartare de thon, avocat, tomates, mangue, vermicelle de riz, salade, sésame, soja, gingembre

PASTA 14€

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

Ravioles : Pâte à raviole, canard confit, pignons de pins, oignons, sauce foie gras

Bolognaise : Cannelloni, viande hachée, oignons, sauce tomate, béchamel, épices, fromages

⌘ Plats compris dans la formule SILVER

PIZZAS

⌘ Alsacienne : Crème, mozzarella, lardons, oignons, champignons	12€
Parma : Sauce tomate, mozzarella, charcuterie italienne, parmesan	14€
⌘ New Delhi : Sauce curry, mozzarella, thon, poivrons, oignons, roquette	12€
Océane : sauce curry, mozzarella, chorizo, oignons, crevettes, mangue	14€
⌘ Biquette : Crème, mozzarella, chèvre, pignons de pin, miel, roquette	12€
Chef : Crème, mozzarella, rillauds, oignons, champignons, Saint-Marcelin	13€
⌘ Reine : Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives	10€
⌘ Quatre fromages : Crème, chèvre, roquefort, emmental, tomme Angevine	12€
Texane : Sauce barbecue, mozzarella, viande hachée, poulet, cheddar, bacon	14€
L'Andalouse : Sauce tomate, mozzarella, poivrons confits, oignons, œufs, chorizo	14€
Pêcheur : Crème, mozzarella, cocktail de fruits de mer, anchois, olives, pesto	14€
Nordique : Crème, mozzarella, saumon fumé, tomates confites, citron, roquette	14€
Aristo : Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, artichaut confit, oignons, œuf, olives	13€
Savoyarde : Crème, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, fromage à raclette	13€
Italienne : sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, pesto, mozzarella di buffala, roquette	13€
⌘ Calzone : Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons + salade	12€
⌘ Végétarienne : Sauce tomate, mozzarella, champignons, tomates confites, artichauts confits, poivrons	12€
Périgourdine : sauce tomates, mozzarella, pommes de terre, oignons, gésiers, tomates confites, lardons, magret fumé, foie gras	16€

Assiette de salade verte 1,50€

Tout supplément 1.50€

⌘ Plats compris dans la formule SILVER

BRASSERIE - PIZZERIA

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** : Huile d'olives / tabasco / olives / poivrons
- ⌘ **Japonais** : Soja et miel / sésame / gingembre / pousse de soja
- Périgourdin** : crème de vinaigre balsamique / foie gras / confiture de figue

BURGER 15€

Servi avec frites & salade

- ⌘ **Indien** : Filet de poulet, oignons, tomates, cheddar, sauce curry
- ⌘ **Français** : Steak haché, oignons, tomates, tomme Angevine et sauce cocktail
- ⌘ **Norvégien** : Aiguillette de poisson, cheddar, tomates, oignon et sauce tartare
- Américain** : Steak haché, oignons, tomates, cheddar, bacon et sauce barbecue
- Suisse** : Steak haché, jambon cru, tomates, oignons, fromage à raclette, sauce moutarde
- Italien** : Steak haché, oignons, tomates confites, parmesan, jambon cru et sauce mayonnaise-pesto

MER

Selon arrivages, merci de consulter l'ardoise.

TERRE

- Tartare - Frites & Salade - 15€
- Tarpaccio - Frites & Salade - 15€
- Entrecôte - Frites & Salade - 18€
- Pavé de bœuf - Frites & Salade - 15€
- Magret de canard - Frites & Salade - 15€

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

⌘ Plats compris dans la formule SILVER

POUR LES GOURMANDS...

Profiteroles - 6€

Crème brûlée - 6€

Moelleux chocolat - 6€

Tiramisu Poire Nutella - 6€

Salade de fruits frais - 6€

Mousse au chocolat - 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

Coupe Bulgare : 2 boules Bulgare, 1 boule framboise, coulis fruits rouges et brisures de meringues

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€

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	3,40€	4,80€	6,60€

(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 - 4,00€
Crémant de Loire brut rosé 12 cl - 3,90€
Martini Blanc 4cl - 3,30€
Porto Rouge 4cl - 3,30€
Digestifs - 4,80€
Irish Coffee - 6,90€
Clan Campbell 4cl - 5,90€
Jack Daniel's 4cl - 5,90€
Baby Clan 2cl - 3,00€

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€**
Cheverny Blanc - ACC - Pays de Loire - **18€**
Coteau du Layon - AOP - Domaine Cady Alexandre - **23€**

Rouge

Cheverny Rouge - ACC - Pays de Loire - **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

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

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

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

Du côté verres et carafes...

Blanc

Saumur blanc - AOP - Réserve des vignerons	12cl : 3,40€	25cl : 6,20€	50cl : 12€
Cheverny Blanc - ACC - Pays de Loire	12cl : 3,40€	25cl : 6,20€	50cl : 12€
Coteau du Layon - AOP - Domaine Cady Alexandre	12cl : 4,00€	25cl : 7,80€	50cl : 15€

Rosé

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€
Cabernet d'Anjou - AOP - Domaine des deux moulins	12cl : 3,50€	25cl : 7€	50cl : 13€

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€
Cheverny Rouge - ACC - Pays de Loire	12cl : 4€	25cl : 7,80€	50cl : 15€