


BLANQUETTE ANGER

FORMULE DU JOUR
Uniquement le midi en semaine
plat 13€
entrée + plat 17€
entrée + plat + dessert 21€

GRIGNOTAGES FAITS MAISON

Gougères au fromage ● <i>emmental français</i>	6€
Œufs mayonnaise ● <i>5 demi-œufs</i>	8€
Le champignon farci ● <i>fromage frais / herbes fraîches</i>	7€
Poireau vinaigrette ● <i>poireau rôti / sauce gribiche</i>	7€
Boulettes maison <i>farce porc et bœuf / mayo moutarde à l'ancienne</i>	8€
Pâté en croûte	7€
Os à moelle	8€

MENU ENFANT 13€ 
steak haché + purée + sirop + pot de glace

DESSERTS

Sélection de fromages <i>fromagerie Emilie</i>	8€
Pecan Pie <i>caramel beurre salé / noix de pécan mousse vanille / pâtisserie FORNARA</i>	8€
Royal ● <i>mousse chocolat noir / praliné noisette / biscuit amande pâtisserie FORNARA</i>	8€
Citrus <i>sablé croustillant / biscuit amande crémeux citron jaune pâtisserie FORNARA</i>	8€
Café gourmand <i>pâtisserie FORNARA</i>	9€

PRODUITS FRAIS ET FRANÇAIS

PLATS FAITS MAISON

Salade de comptoir <i>magret séché / gésiers / pâté maison</i>	16€
La Blanquette ● <i>veau ou végétarien / servie avec du riz</i>	21€
Bœuf bourguignon <i>servi avec de la purée</i>	24€
Assiette végétarienne ● <i>Légumes cuisinés de saison et avec amour / purée crémeuse</i>	20€
Croque-monsieur ● <i>jambon ou végétarien / salade</i>	16€
Ballottine de poulet <i>Ballottine poulet / champignons servie avec de la purée</i>	18€
Tagliatelles fraîches aux queues d'écrevisses <i>sauce bisque aux écrevisses</i>	18€
Poisson du moment <i>selon arrivage / servi avec un risotto à l'encre de sèche</i>	25€
Tartare de bœuf au couteau <i>180g / accompagnement au choix</i>	19€
Échine de porc confite <i>accompagnement et sauce au choix</i>	22€
Ardoise de viandes <i>accompagnement et sauce au choix</i>	voir ardoise
<u>Accompagnements au choix</u>	
• PURÉE CRÉMEUSE	
• POMMES DE TERRE RISSOLÉES + SALADE	
• RIZ	
• POÊLÉE DE LÉGUMES	
+ 4€ si en supplément	
<u>Sauces au choix</u>	
• MOUTARDE À L'ANCIENNE	
• CHATEAUBRIAND	
• FORESTIÈRE	

BLANQUETTE BIÈRE

CHAUD

Café 1.9€

ristretto - espresso - lungo

Déca 1.9€

ristretto - espresso - lungo

Double 3.8€

Noisette 2€

Grand crème 3.1€

Cappuccino 3.5€

Café latte 4.5€

chaud ou frappé

Matcha latte 5€

chaud ou frappé

Chocolat chaud 3.5€

chaud ou frappé

Viennois 4.5€

chaud ou frappé

Thé 3.5€

*menthe - english - earl grey
jasmin- infusion fruits rouges
rooibos - verveine - tilleul*

FROID

Citronnade maison 4.5€

Thé glacé maison 4.5€

Coca - Cherry - Zéro 4€

33cl

Fanta 4€

33cl

Fuze tea 4€

33cl

Sprite 4€

33cl

Red Bull - Zéro 5€

25cl

Organics 5€

Goner beer - tonic 25cl

London Essence Pomelo 5€

25cl

Pago 4€

*25cl Ananas - pomme - tomate
ACE - orange - fraise
abricot - fruit du dragon*

Sirop 2.50€

*pêche - menthe - grenadine
orgeat - citron - violette*

Diabolo 3.50€

*pêche - menthe - grenadine
orgeat - citron - violette*

Evian - Badoit 3.8€

33cl

Evian - Badoit 5.5€

1l

BLANQUETTE COCKTAILS

COCKTAILS

Apérol Spritz 10€

Apérol - Prosecco - Badoit

Caïpirinha 10€

*Cachaça - citron - sucre
de canne*

Cosmopolitan 10€

*Vodka Absolut - Cointreau
cranberry - citron*

Espresso Martini 10€

Vodka Absolut - Khalua - café

Mai Tai 10€

*Rhum Havana 3 - rhum Havana
Especial - Cointreau - orgeat
citron*

Martini français 10€

*Vodka Absolut - ananas
chambord*

Mojito 10€

*Rhum Havana 3 - menthe
citron - sucre de canne
badoit*

Les Mules 10€

Londres - Moscou - Jamaïque

Negroni français 10€

*Gin Bombay Sapphire - Lillet
blanc - Suze*

Paloma 10€

*Tequila El Jimador
Pamplemousse - citron
London essence Pomelo*

Porn Star Martini 10€

*Vodka Absolut - Passoa
Passion - champagne*

Saint-Germain Spritz 10€

St Germain - Prosecco - Badoit

COCKTAILS CRÉATION

Dame bleue 12€

*Gin Bombay Sapphire - Curaçao
blanc d'œufs - citron*

Fruits Sauvages 12€

*Vodka Absolut - framboise
cassis - fraise - menthe
citron - pomme*

La Bulle d'Anis 12€

*Ricard - crème de framboise
menthe - Badoit*

Pomme d'épices 12€

*Pomme - sirop cannelle maison
blanc d'œuf - citron
Au choix : Rhum Havana 3
Ballantines - gin Bombay
Sapphire*

Rosalia Margarita 12€

*Tequila El Jimador - Martini
Rosso - grenadine - citron*

MOCKTAILS

Chérie Pamp 8€

*Grenadine - Pamplemousse
orange - limonade*

Déwo 8€

*Martini Vibrante - sirop
vanille - Passion - Sirop
cannelle maison - citron*

Fruits des tropiques 8€

*Sirop pêche - passion - ananas
citron*

Pomme pilar 8€

*Menthe - pomme
Organic Ginger Beer*

LA BLANQUETTE TOOLS

APÉRITIFS

Ricard	4€	80€
Kir <i>pêche - cassis</i>	4€	
Suze	5€	
Martini <i>rouge - blanc</i>	6€	
Kir royal	10€	

BIÈRES

	25cl	50cl
Gallia Blonde <i>coq d'habitude</i>	3.8€	7€
Gallia Blanche <i>weiss & versa</i>	4€	7.8€
Gallia IPA <i>nouveau western</i>	4.5€	8.8€
Bière du moment	4.5€	8.8€

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl	7€	
Mort subite 33cl <i>fruits rouges</i>	7€	
Cidre la Bolée <i>33cl</i>	7€	
Heineken 0.0 <i>33cl</i>	7€	

BULLES

		75cl
Spumante Prosecco <i>Martini</i>	7€	33€
Champagne Louis Constant	12€	70€
Champagne Mumm		120€
Princes Blanc de Blanc DeVenoge		180€

RHUMS

		70cl
Havana 3 / Especial	9€	100€
Havana 7	10€	120€
Diplomatico	12€	150€
Secha de la Silva	12€	150€
Bumbu	12€	150€

GINS

Bombay Sapphire	10€	100€
Hendricks	12€	120€
Mare	14€	120€

TEQUILAS

El jimador	9€	100€
Patron Silver	13€	150€

VODKA

Absolut	9€	100€
---------	----	------

WHISKIES

Ballantines	9€	100€
Jack Daniel's	10€	120€
Monkey Shoulder	11€	120€
Balvenie	12€	150€
Woodford	12€	150€
Port Charlotte	15€	150€

DIGESTIFS

Bailey's	7€	80€
Amaretto	7€	
Get 27	7€	80€
Armagnac <i>Clé des ducs</i>	7€	
Cognac <i>Remy Martin VSOP</i>	7€	

NS BLANQUETTE

ROUGES	12,5cl	75cl	BLANCS	12,5cl	75cl
L'addition <i>IGP Saint Guilhem du désert</i>	5€	22€	L'addition <i>IGP Saint Guilhem du désert</i>	5€	22€
Secret de Lunes <i>IGP Pays D'oc - Bio</i>	5.5€	24€	Presto Domaine Séailles <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	6€	24€
Château Landereau <i>AOP Bordeaux</i>		25€	Orfeo Domaine Séailles <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	6€	24€
Antchoubi Château La Loge <i>AOP Fronton</i>	6€	28€	Les Roches Blanches <i>AOP Bordeaux Sauvignon</i>	6€	25€
Les Déesses muettes cuvée Exception <i>AOP Pic St Loup</i>		27€	Gloire de Chablis <i>IGP Chablis</i>	7€	39€
Les Petits Grains <i>AOP Saint-Nicolas de Bourgueil - Bio</i>		29€	La Cueillette des oiseaux <i>AOP Coteaux du Layon</i>		37€
Chaume-Arnaud <i>AOP Côtes du Rhone - Bio</i>	6€	30€			
Diorite Les vins de la madone <i>AOP Côtes du Forez</i>		33€	ROSÉ	12,5cl	75cl
La Clape Heritage <i>AOP Coteaux du Languedoc La Clape</i>	7€	35€	L'addition <i>IGP Saint Guilhem du désert</i>	5€	22€
Domaine de l'Estagnol <i>AOP Terrasses du Larzac</i>		35€	Château de Cancerilles <i>AOP Coteaux Varois en Provence</i>		26€
			Studio Miraval <i>IGP Méditerranée</i>	6.5€	30€