

PP c'est une parenthèse où l'odeur du poulet roti nous transporte vers un temps...



La mobylette bleue du frangin, la 4L des parents, le poulet du dimanche avec sa purée et son puits: **ça sentait bon le rôtissage.**

Pas de téléphone, pas de portable, c'était le temps où l'on se déplaçait volontiers pour rencontrer ses amis et sa famille: **c'était le bavardage.**

Nous vous invitons à passer un moment agréable et chaleureux autour de plats simples et authentiques élaborés par notre chef et ami Francis LÉVÊQUE, *ancien de la Côte St Jacques à Joigny et d'Apicius à Paris.*

PP partage les mêmes valeurs que les Fermiers de Loué, notre gallinacé est donc **un poulet fermier de Loué label rouge élevé en liberté et nourri sans OGM**, en provenance de nos provinces françaises au cœur de la région du Maine à Loué. **Un bon poulet est un poulet libre !**

Ouvert le dimanche & tous les jours en i...

PP vous garantit aussi des **produits saisonniers de qualité et de proximité.**

Nous sommes partis du principe que chaque chose avait un goût et que chaque chose avait un coût...

Sélectionné parmi nos meilleurs vignobles, le litre de vin « à la ficelle » trône sur la table car chez PP **on paye ce que l'on boit et l'on boit ce que l'on paye !**

À la caisse roulez petits bolides... et on tourne la roue de la « fortune » pour tenter de gagner son poulet !

Sur le POUCE

Brochette de filet mignon de poulet au thym citron
La pièce **2,90€** Les 3 pièces **7,80€**

Grignottes de poulet mariné à la mexicaine **3,90€**
Les 5 pièces

Assiette froide **9,50€**

Poulet fermier de Loué, jambon de poulet, chips nature et mayonnaise.

Rillettes de poulet et son radis noir **5,80€**
Rondelles de radis noir, rillettes de poulet & petits cornichons.

Le Club de PP **10,50€**
Salades, tomates, poulet, cornichons, mayonnaise ou ketchup et chips nature.

BIÈRES



LA PRESSION Tigre Bock
le demi 25cl **3,30€**
la pinte 50cl **5,90€**

LA PRESSION DU MOMENT
le demi 25cl **3,70€** la pinte 50cl **6,70€**

LES BOUTEILLES 33cl **4,90€**

Grimbergen Blanche 6°/ **Double Ambrée** 6,5°/
Rouge 6°/ **Triple** 8,5°/ **Skoll** 6°/ **KPM** sans alcool

LES BOUTEILLES 75cl **9,00€**

Jeanlain 7,5°/ **Goudale** 7,2°/
Cidre Bolée d'Armorique

APÉRO de BISTRO

Pastis 51 tomate / Perroquet / Mauresque 2 cl

Suze nature ou cassis « fond de culotte » 5 cl

Lillet l'aristocrate des apéritifs depuis 1872 5 cl

Guignolet d'Angers 5 cl

Byrrh à base de vin rouge 5 cl

Ratafia de Champagne 5 cl.

Americano Maison

4,10€
au choix

7,50€

Vin blanc et cassis façon Kir

Les bouteilles sur la table à votre guise !

Le verre - **4,10 €** 25cl - **6,10 €** 50cl - **12,00 €**
75cl - **18,00 €** 100cl - **24,00 €**

Whisky

Armorik - France **5,70€**

Oban /Aberlour Malt 10 ans **8,50€**

Lagavulin Tourbé -Ecosse **8,50€**

Nikka - Japon **8,50€**

La sangria - recette secrète !
le verre 20 cl **3,90€** le litre 1,5l **24,00€**

Le punch

Rhum blanc, ananas, orange, citron, pomme, sucre de canne.
le verre 20 cl **4,90€** le litre 1,5l **28,00€**

Les COCKTAILS

7,00 €

Mojito

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne roux, rhum Havana Club, eau pétillante.

Mojito Toto

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne roux, rhum Havana Club, eau pétillante et fraise.

Poule Power

Vodka, jus de pamplemousse et jus de pomme et grenadine.

Le Titœuf

Jus ananas, liqueur de melon, rhum Havana Club.

Le Calimero

Vodka, gin, rhum Havana Club, citron vert et jus de raisin.

La Poule Mary

Jus de tomate, vodka, sel de cèleri et tabasco.

Le Blanc Bec

Liqueur de Blanc d'œuf, pisco et citron vert.

Le Cointreau Fizz 2 recettes

- Melon, menthe fraîche, Cointreau, citron vert, eau gazeuse & glace pilée.
- Rhubarbe menthe fraîche, Cointreau, eau gazeuse & glace pilée.

Le Cocorico sans alcool

Ananas, orange, pomme et grenadine.

6,00 €

La Planche à picorer



9,90 €

Rillettes de poulet, légumes croque au sel et fourchettes de poulet mariné & son pain.

ENTRÉES

au choix

5,80€

Tartare de concombre & poulet

Petits dés de concombre et filet de poulet fermier aux herbes.

Œufs Bio de Loué mayonnaise

Œufs mayonnaise classiques.

Rillettes de poulet et radis noir

Rondelles de radis noir, rillettes de poulet & petits cornichons.

Œuf Bio cocotte

Œuf et petits légumes provençaux.

Carottes râpées et émincé de poulet à la coriandre

Carottes râpées et filet de poulet émincé.

Terrine de poulet fermier

Terrine de poulet fermier & salade de jeunes pousses.

à Picorer
seul ou entre amis
9,90€



Rillettes de poulet,
Légumes croque au sel
et fourchettes de poulet mariné
& son pain.

DESSERTS

au choix

5,80€

La fameuse crème aux œufs de la mère Yvette !

...à déguster tout simplement.

L'authentique Crêmet d'Anjou

de Marie-Noëlle et Jean-François

Un savant mélange de crème fouettée
et de blancs d'œufs en neige.

Le citron de Francis

Crème de citron & madeleines.

Mousse au chocolat

Mousse traditionnelle au chocolat & au beurre.

Tiramisu de l'imbécile...

Beurre, sucre, cacao & galettes st Michel.

Mi-cuit chocolat sans gluten...

& sa pointe de caramel.

Café Gourmand

Un café avec 2 mini-desserts et sa madeleine.

Glace

...de la louche à la bouche !

Glace au lait de poule
avec brisures de galettes St Michel
et son caramel.

la louche 6.80€



PP

raconte

ses
SALADES

Le Potager de PP salade végétarienne

13,90€

Salade de jeunes pousses, tomates cerise,
rapé de légumes, pommes de terre & vinaigrette du chef.

La Caesar façon PP

14,90€

Salade de jeunes pousses, poulet fermier grillé,
tomates cerise, petits croûtons & vinaigrette du chef.

Le Ras le Bol de PP

15,50€

Salade de jeunes pousses, œuf, gésiers confits,
manchons de poulet grillé & vinaigrette du chef.



FROMAGE
du moment

et sa salade de jeunes pousses.

5,80€



LE MIDI
FORMULE
PP

15,90€

Tous les midis sauf le dimanche

Entrée & plat
boisson comprise

ou

Plat & dessert
boisson comprise

Entrée
au choix

- Tartare de concombre & poulet
- Œufs Bio de Loué mayonnaise
- Terrine de poulet fermier
- Carottes râpées et émincé de poulet à la coriandre

Dessert
au choix

- Crème aux œufs de la mère Yvette
- Mi-cuit chocolat sans gluten
- L'authentique Crêmet d'Anjou
- Fruits du moment au sucre roux

Plat
au choix

- Parmentier de poulet fermier
- Brochette de poulet fermier du moment
- 1/4 de poulet et sa purée de pomme de terre
- La salade Caesar façon PP

Boisson
au choix

- Eau plate ou Gazeuse de PP
- Coca Cola 33cl
- Bière Tigre Bock 25cl
- Verre de vin PP 15cl

Une cuisse de poulet fermier & Purée de pommes de terre
(Sauce au choix)

+

Boisson
au choix

- Eau plate ou Gazeuse de PP
- Bière Tigre Bock 25cl
- Verre de vin PP 15cl

FORMULE
VITE & BIEN

12,70€

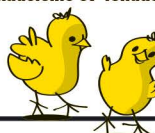
Comme les
GRANDS

- Pour les enfants jusqu'à 12 ans -

8,00€

Mini aiguillettes
de poulet fermier grillées / purée de PP
ou Jambon de poulet / pâtes
ou Pilon de poulet / purée de PP

et Gourde de compote Andros
ou Madeleine et fondue de chocolat



et verre de Coca Cola
ou verre de jus d'orange Andros 20cl
ou jus de pommes 20cl
ou verre d'eau de PP 20cl
avec ou sans sirop
(nature / grenadine / menthe ou Bubble gum)



Côté Rôtissage !

POULET FERMIER LABEL ROUGE DE LOUÉ

NOTRE POULET EST RÔTI AVEC SON JUS !
ET ACCOMPAGNÉ DE SA PURÉE DE POMMES DE TERRE
& DE SES PETITS POIS À LA FRANÇAISE
(PETITS POIS, OIGNONS, LARDONS, SALADE VERTE).

- Le 1/4 poulet fermier 15,50€
- Le 1/2 poulet fermier *seul ou à 2* 23,50€

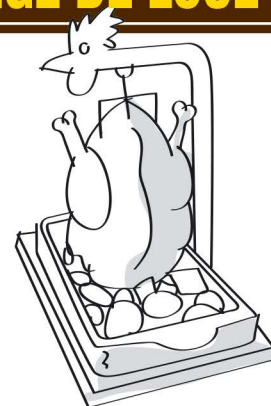
LE POULET PRESTIGE DE LOUÉ

À PARTAGER...

À 4 22,00€ / PERS

À 5 17,60€ / PERS

POULET FERMIER DE LOUÉ
ÉLEVÉ PENDANT 100 JOURS MINIMUM
ET NOURRI AU LAIT.



CHEZ PP LA DÉCOUPE DU POULET C'EST SACRÉ ! SOIT ON VOUS LE DÉCOUPE, SOIT VOUS LE FAITES VOUS-MÊME !

Le POULET - AUTREMENT -

Aiguillettes de poulet fermier grillées 14,50€
Pannées aux pétales de maïs *sans farine* & Purée de pommes de terre.

Brochettes de sot-l'y-laisse de poulet 18,50€
purée de pommes de terre.

Tournedos de poulet fermier façon Rossini 24,00€
(foie gras) et purée de pommes de terre.

PP Burger 13,90€
Pain de notre voisin, salade de jeunes pousses, aiguillettes de poulet, tomate & chips nature, sauce Andalouse.

Parmentier de poulet fermier 13,90€
Salade de jeunes pousses.

Brochettes de haut de cuisse 17,50€
au piment d'Espelette et ses 2 purées ...

Le grain sans le poulet 15,50€
Aubergine, courgette, tomate séchée & maïs.

Plat végétarien du moment...

Poulet fermier façon basquaise 15,50€
Dés de lé gumes étuvés, concassé de tomates & purée de pommes de terre.

LE POULET EN VOYAGE



Le 1/4 de poulet fermier de Loué 15,50€

• LAQUÉ AUX AGRUMES •

Rôti, laqué au miel avec gelée d'orange, coulis de mangue, zeste de citron & purée pommes de terre.

• COCO & CACAHUÈTES •

Rôti, mariné au lait de coco, soja, miel, curry, cacahuètes & purée de pommes de terre.

• SAVEUR DU MOMENT •

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 2,50€,

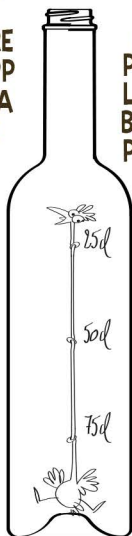
LE GRAND BOL 6,00 €

PURÉE DE POMMES DE TERRE,
PETITS POIS À LA FRANÇAISE
(PETITS POIS, OIGNONS, LARDONS, SALADE VERTE),
GRENAILLES DE POMMES DE TERRE AUX HERBES
SALADE DE JEUNES POUSSES.

PP DESCEND À LA CAVE

LE LITRE
DE VIN PP
SUR LA
TABLE

AVEC PP ON
PAYE CE QUE
L'ON BOIT ET L'ON
BOIT CE QUE L'ON
PAYE !



5,50€

11,00€

16,50€

22,00€

• Et le verre 15cl 3,90€

BROUILLY - Rouge - A.O.P
Domaine Crê de Garanches
Vin rouge aux arômes de fruits rouges, fraîcheur en bouche.

COTE DE GASCOGNE - Blanc
Domaine de BRUMONT
Vin blanc aux notes florales d'agrumes et de fruits jaunes.

COTEaux DU LANGUEDOC - Rosé - I.G.P
CÔTES DE THONGUE
Vin rosé de gastronomie de couleur pétale de rose,
avec rondeurs et fruits mûrs.

À SIROTER CHAUD



Meilleur
torréfacteur
de France.

Café, déca 2.00€
Thés, infusions 2.70€
Darjeeling, rouge gourmand,
menthe du Maroc Infusions au coin du feu, verveine menthe.
Café crème, chocolat 3.10€
Cappuccino 3.90€

COULEUR CAFÉ, COULEUR...
...chaud ou frappé ! 25 cl
4.20€

Le Caramel
Sirop de caramel, lait, café et mousse de lait.
Pain d'Épices
Sirop de pain d'épices, lait, café et mousse de lait.
Le Latté Vanille
Sirop de vanille, lait, café et mousse de lait.

Vins blancs

SANCERRE Loire 36.00€
Monts Damnés de chez Bourgeois
Le Mont Damné est un coteau très accidenté de Chavignol d'exposition
Sud, vin aux arômes d'une grande finesse et légèrement exotique.

CÔTEaux DU GIENNOIS Loire 24.00€
De chez Bourgeois 6.00€
Une expression de sauvignon blanc toute en finesse
mêlée aux arômes de fruits frais.

MÂCON VILLAGE Bourgogne 24.00€
Domaine Louis Jadot
Vin vivace et fruité avec touches florales et de citron vert
(peut être bu à l'apéritif).

Vins Rosés

LANGUEDOC 22.00€
Domaine De La Sapinière
Vin clair brillant, légèrement saumonné et fruité.

CÔTES DE PROVENCE 24.00€
Château Mouresse «Classique»
Vin couleur rosé saumonée note agrume et florale.

CHAMPAGNES

Champagne du poulailler sélection de Louis Huot
Brut - la coupe 8,00€ la bte 75cl 45,00€
Rosé - la coupe 10,00€ la bte 75cl 58,00€

Billecart Salmon
Brut - la bte 75cl 75,00€ Rosé 90,00€

Dom Pérignon vintage 2004 la bte 75cl 240,00€

LIQUEURS & SPIRITUEUX

**Menthe Pastille / Caramel Toffee / Limoncello /
Parfait Triple-sec / Mélé-cass de PP /
Bénédictine / Rhubarbe / Melon vert /
Alcool de Crête**
Le verre de 4cl - 3,90€ La planche de 3 verres - 10,90€

Alcool hors du temps

**Rhum vieux Clément VSOP / Cognac Martell VSOP /
Calvados BOULARD VSOP / Vieille prune de Souillac**
Le verre de 4cl 7.50€

Rhum Clément cuvée Homère / Cognac Martell XO /
Calvados BOULARD carafe Auguste
Le verre de 4cl 12.50€

COUP DE COEUR (entre filles)
DE MÉMÉ 4,50€
Cenises à l'eau de vie
à notre façon



Vins Rouges

BOURGOGNE Irancy 24.00€
Domaine Charriat 6.00€
Vin aux arômes de fruits noirs.

L'ABBAYE DE VALMAGNE 24.00€
Languedoc roussillon
« Le secret »
Vin ensoleillé gorgé de fruits mûrs et d'épices.

CHINON Loire 22.00€
Domaine de la Closerie de Couly Dutheil
Vin au nez fruité, mûr et épicé,
souple et rond en bouche, harmonieux et charmeur.

CROZES-HERMITAGE Côte du Rhône 38.00€
Domaine de Baudet Villard 7.50€
Vin au nez de framboise et de mûre
avec comme finale le poivre blanc et les fruits des bois.

CÔTE DU RHÔNE Rive Droite 24.00€
Domaine de Baudet Villard
Vin aux fruits rouges et au nez sur la compotée de framboise
et d'épices douces.

PESSAC-LÉOGNAN Bordeaux 32.00€
Domaine Les lions de la Louvière de chez Lurton
Tannins fins et élégants à la finale suave et fruitée.

HAUT MÉDOC Bordeaux 26.00€
Château Doyac de chez Passion 6.50€
Vin aux arômes de fruits rouges bien mûrs
sur des notes de sous-bois.

À SIROTER FRAIS

Coca Cola 33 cl, **Coca zéro** 33 cl, **Coca light** 33 cl,
Coca life 33 cl, **Schweppes agrum** 25 cl,
Orangina 25cl, **Oasis** 33 cl 3,70€

Les limonades Délicieuses
le verre 20 cl 2,90€
la bouteille 75cl 8,50€

Les jus Andros - 100% fruits
Orange, raisin muscat, ananas, pamplemousse rose.
le verre 25 cl 3,70€
le litre à partager 12,50€

La pomme au jus «tentation»
le verre 20 cl 2,90€

Le jus de tomate
le verre 20 cl 3,70€

Le sirop à l'eau
le verre 25 cl 1,90€

EAUX DE LÀ...

Eau plate ou gazeuse de PP 75cl 1,00€
Eau plate ou gazeuse de qualité, micro-filtrée avec attention
et savoir-faire, sur place dans notre établissement.

Chateldon gazeuse 75cl 5,90€
Thonon plate 75cl 4,50€