AUTOMNE
HIVER

FAIT MAISON
PRODUCTEURS LOCAUX

LAUTREUSINE.com

À PARTAGER

PLANCHE COMPLÈTE pour 3-4 personnes ..... 13,90€
Préfou, sablés parmesan, rillauds, crème de chèvre, falafels, gressins

PLANCHE TRADITION pour 3-4 personnes ..... 13,90€
Camembert rôti, charcuterie artisanale, toasts

PLANCHE MIXTE pour 2-3 personnes ..... 10,50€
Charcuterie artisanale, sélection de fromages

CAMEMBERT RÔTI + toasts ..... 7,90€

PRÉFOU MAISON ..... 5,90€
Saveurs au choix

SAUCISSON ..... 4,90€
Fabrication artisanale régionale

NOS BOISSONS

Découvrez notre carte en flashant le QR-code

FORMULES DU STAND

Servies tous les jours, midi et soir

Entrée + Plat ou Plat + Dessert ..... **19€**
Entrée + Plat + Dessert ..... **23€**

ENTRÉE
Salade au choix version entrée

PLAT
Cuisse de canard confite **ou**
Mijoté de Parthenaise **ou** Fish & chips

DESSERT
Tarte chocolat caramel **ou**
Poire pochée tiède au Cabernet, glace vanille

NOS SALADES

	Entrée	Plat
SALADE HIVERNALE Croustillant de petite raclette d'Anjou, bacon artisanal, julienne de pommes, mélange de salades	7,00€	12,90€
SALADE DES MAUGES Pommes de terre, rillauds tièdes, copeaux de tomme d'Anjou, oignons rouges, mélange de salades	7,50€	13,90€
SALADE DE CHÈVRE Déclinaison de fromages de chèvre bio, œuf sur le plat, noix, mélange de salades	7,50€	13,90€

NOS BURGERS

servis avec un accompagnement et une sauce au choix

	Simple	XXL
LE CLASSIQUE Bun's artisanal, steak haché frais façon bouchère 100 gr (VBF), cheddar, sauce burger maison, ketchup, mesclun	12,50€	-
L'AUTRE BURGER Bun's artisanal, steak haché frais façon bouchère 125 gr (VBF), cheddar, sauce burger maison, ketchup, oignons rouges, cornichons aigres-doux, mesclun	13,50€	16,00€
L'AUTHENTIQUE Black bun's, filet de poulet français, petite raclette d'Anjou, compotée de légumes, sauce burger maison, ketchup, oignons rouges, cornichons aigres-doux, mesclun	13,50€	16,00€
L'ATYPIQUE Bun's artisanal, effiloché de porc français, tomme d'Anjou, sauce burger maison, ketchup, oignons rouges, cornichons aigres-doux, mesclun	13,50€	16,00€
LE VÉGÉTARIEN Bun's artisanal aux céréales, galette de quinoa maison, cheddar, sauce burger maison, ketchup, oignons rouges, cornichons aigres-doux, mesclun	13,50€	16,00€

NOS GRILLADES

servies avec un accompagnement et une sauce au choix

STEAK HACHÉ frais façon bouchère ..... 9,90€
Fondant | Env. 125 gr (VBF)

PIÈCE DE BŒUF ..... 14,90€
Incontournable | Sélection de viande française env. 180 gr

ANDOUILLETTE ARTISANALE AAAAA ..... 15,50€
Artisanale faite main, juste snackée | Env. 250 gr

PLANCHE MIXED-GRILL ..... 15,90€
Gourmande | Bœuf, poulet, andouillette, origine France env. 300 gr

ENTRECÔTE ..... 19,90€
Généreuse | Viande bovine française env. 300 gr

ACCOMPAGNEMENTS : légumes de saison, frites, salade

SAUCES : roquefort, poivre, tartare, échalotes, crème d'Aubance

Pour votre santé, mangez et bougez à L'Autre Usine et sportez-vous bien ! www.mangerbouger.fr
Nos prix sont TTC et service compris.

FORMULES DU MIDI

Servies du lundi au vendredi, uniquement le midi hors jours fériés

VOIR L'ARDOISE DU JOUR

Entrée + Plat ou Plat + Dessert ..... **13€**
Entrée + Plat + Dessert ..... **16€**

Prix : 22,50€
Enfant (-10 ans) : 11,25€

NEW

BRUNCH AUTHENTIQUE

LE DIMANCHE
servi de 11h à 14h30

PENSEZ À RÉSERVER

restaurant@lautreusine.com | 02 55 88 00 55

NOS PIZZAS

MARGUERITE ..... 9,90€
Sauce tomate, mozzarella, pesto basilic, origan, olives

VÉGÉTARIENNE ..... 12,90€
Crème champignons, mozzarella, pommes de terre, fondue de poireaux, oignons rouges, origan, olives

RUSTIQUE ..... 13,50€
Crème fraîche, mozzarella, rillauds, pommes de terre, tomme d'Anjou, oignons rouges, origan, olives

TRILOGIE FROMAGÈRE ..... 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, petite raclette d'Anjou, chèvre bio, poivre du moulin, origan, olives

TERRE ET MER ..... 14,50€
Sauce tomate à l'encre de seiche, mozzarella, saumon gravlax, filets de poulet, compotée de légumes, roquette, olives

NOS AUTRES SUGGESTIONS

LASAGNES BUTTERNUT ET RICOTTA ..... 12,90€

FISH & CHIPS ..... 13,50€
Filet de cabillaud enrôbé de pâte à frire, sauce tartare, frites

FILET DE POULET GRATINÉ ..... 13,50€
Accompagnement et sauce au choix

MIJOTÉ DE PARTHENAISE - Sélection de viande de bœuf ..... 14,50€
Au vin de Parnay et champignons des bois, légumes de saison

PAVÉ DE SAUMON FRAIS RÔTI ..... 14,90€
Accompagnement et sauce au choix

CUISSE DE CANARD CONFITE ..... 16,50€
Accompagnement et sauce au choix

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ..... 5,50€

COUPE GLACÉE ARTISANALE ..... 6,00€
2 parfums au choix

CRÈME BRÛLÉE au Cointreau et zestes d'orange ..... 6,00€

NOTRE TARTE citron meringuée ..... 6,50€

TARTE chocolat caramel ..... 6,50€

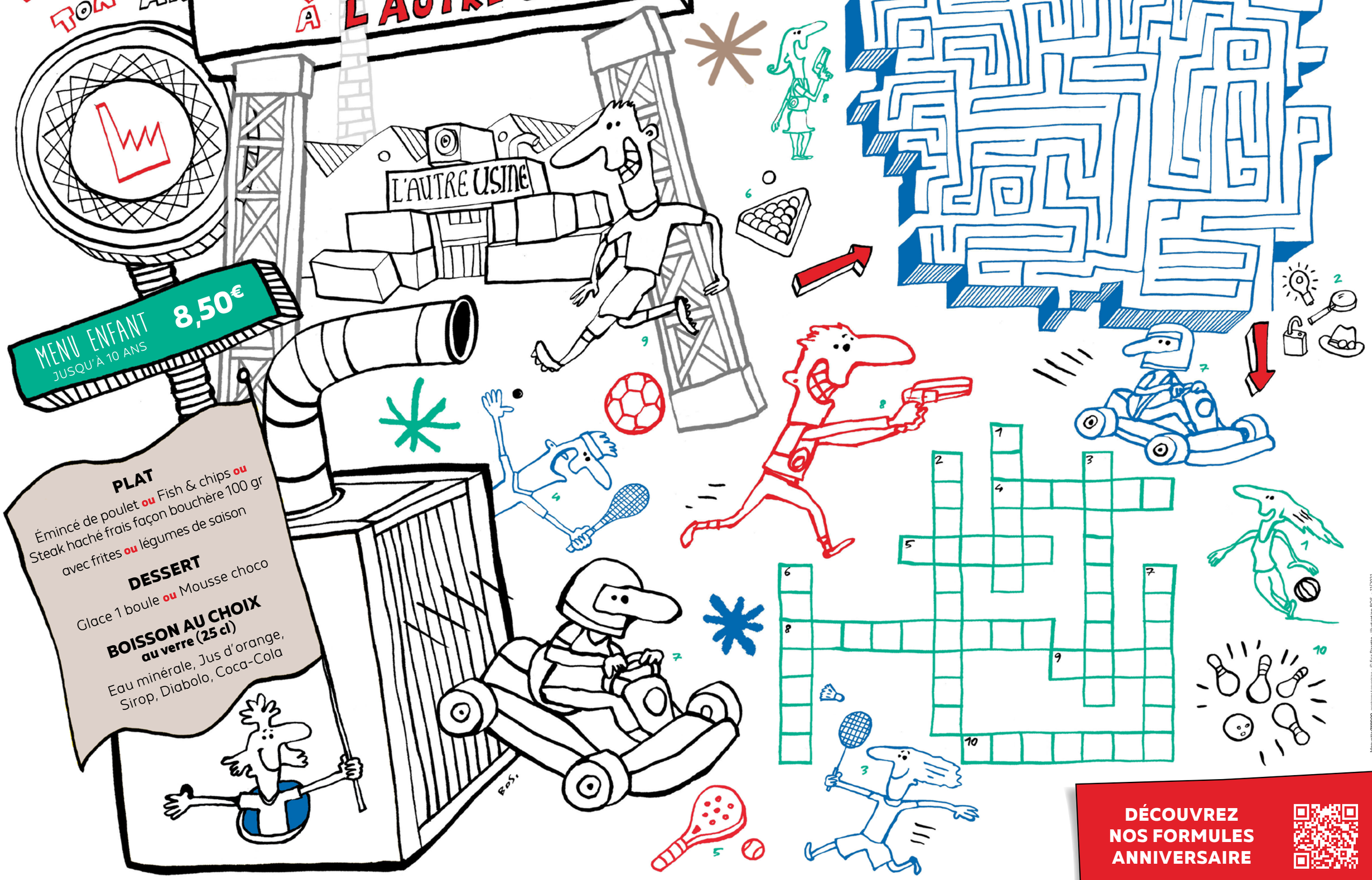
POIRE POCHÉE TIÈDE au Cabernet, glace vanille ..... 6,90€

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX ..... 6,50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ..... 7,50€

PLANCHE DÉCOUVERTE SUCRÉE ..... 12,50€
Mini-desserts à partager pour 2 personnes

VIENS FÊTER TON ANNIVERSAIRE AVEC TES AMIS À L'AUTRE USINE !!!



MENU ENFANT 8,50€
JUSQU'À 10 ANS

PLAT
Émincé de poulet **ou** Fish & chips **ou**
Steak haché frais façon bouchère 100 gr
avec frites **ou** légumes de saison

DESSERT
Glace 1 boule **ou** Mousse choco

BOISSON AU CHOIX
au verre (25 cl)
Eau minérale, Jus d'orange,
Sirop, Diabolo, Coca-Cola

DÉCOUVREZ NOS FORMULES ANNIVERSAIRE

Maquette arengo graphisme | coworking - © Eric Pirrotta - Illustration BOS. - 11/2021