L'Asgard

BAR - LOUNGE - BRASSERIE - HÔTEL

1 AVENUE HENRI-LEFEUVRE - 72100 LE MANS - 02 43 84 01 13

Menu Le Mans

L'EXPRESS DU MATIN 6,50 €

Grand café
ou grand crème
ou chocolat chaud
+
Jus de fruit au choix
+
Tartine beurre ou confiture

Boissons chaudes

Expresso	**1,80 €**
Café grande tasse	**3,50 €**
Décaféiné	**2,00 €**
Café crème petit	**2,30 €**
Café crème grand	**3,50 €**
Chocolat	**3,50 €**
Thé / Infusion	**3,50 €**

Vins

Kir vin blanc	**3,50 €**
Verre rosé - rouge - blanc supérieur	**3,90 €**

**Parce que manger bien, ça se mérite !*

Le Pacte du Midi

LA FORMULE DU JOUR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22,50 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19,50 €

Notre Selection du Moment *

★ ★ ★

LES CONQUÊTES CARNÉES

La Royale Frite SIGNATURE **selon poids**
Pavé de bœuf mariné, couronne de frites maison croustillantes, salade fraîche de saison – le grand format pour les grandes faims

L'Entrecôte de Caractère **19,90 €**
Couronne de frites maison croustillantes, salade fraîche de saison

Le Burger Gourmand **16,50 €**
Pain brioché toasté, steak haché, cheddar fondu, oignons rouge, pickles et notre sauce secrète qu'on ne révèle sous aucun prétexte

Le Burger Texan **16,50 €**
Pain brioché toasté, poulet pané, galette de pomme de terre, oignon frits, oignons rouge, tomate, cheddar fondu, pickles et notre sauce barbecue

Le Cheval à l'Œil d'Or **13,50 €**
Steak haché grillé couronné d'un œuf au plat – la recette d'antan qui revient à la mode sans qu'on ne l'ait jamais vraiment quittée servi avec couronne de frites maison croustillantes, salade fraîche de saison

Le Foie Veau en Majesté **19,90 €**
Foie de veau poêlé à la persillade, beurre noisette, gratin de légumes, couronne de frites maison croustillantes, salade fraîche de saison – le plat des courageux et des connaisseurs

LES VERTUS DU JARDIN

Salade de chèvre **14,90 €**
Crottin de chèvre gratiné sur toast, œufs, tomate, oignon rouge, oignon frits, mesclun et émulsion balsamique maison – même les carnivores fléchissent

Salade César **13,90 €**
Romaine croquante, croûtons dorés, œufs, tomate, oignon, poulet pané, parmesan copeaux, sauce César maison – grande classique, grande tenue

L'Humeur du Chef DU JOUR **14,90 €**
Ce que le marché lui inspire ce matin – demandez au serveur, il en sait autant que nous

Ommelettes + Frites + Salades **13,50 €**
Jambon et fromage

La Carte

ENTRÉE

Croquet de riz thaï aux légumes sur salade aux oignons frits **7,50 €**

Planche de charcuterie **8,50 €**
(Rillette du Mans, saucisson ibérique, jambon de montagne, terrine de campagne, cornichons, salade)

Carpaccio de bœuf charolais méli-mélo de salade + frites + parmesan **14,90 €**

Assiette anglaise **6,50 €**
(Œuf dur sauce béarnaise, roulé de jambon à l'emmental, salade aux oignons frits, terrine de campagne)

PLAT

Tagliatelles au pesto rouge et copeaux de parmesan, fricadelle de bœuf sauce aux légumes grillés **13,50 €**

Ribs de porc BBQ et pomme campagnarde, salade sauce parmesan **17,50 €**

Aiguillette de colin façon Fish & Chips gratin aux 3 légumes et ses frites incurvées **14,90 €**

DESSERT

Churros coulis pistache chocolat **6,50 €**

Crêpe Suzette **6,50 €**

Gaufre Chantilly Chocolat **6,50 €**

Fondant au chocolat glace vanille **5,50 €**

Tarte fine aux pommes glace caramel **6,00 €**

Assiette de 3 fromages sur lit de salade **6,00 €**

Pain perdu avec glace vanille et coulis pistache **7,50 €**

Salade de fruits (coupe) **4,80 €**

Prix net - Origine affichée en salle - Allergènes disponibles sur demande.
Le chef se réserve le droit d'être de bonne humeur.