



BRASSERIE
L'effervescence



À PARTAGER À L'APÉRITIF

Planche Mixte

Assortiment de charcuteries et fromages, et autres « grignotages »

2 pers. 14,90 €

4 pers. 19,90 €

Planche Fromages

Assortiment de fromages, salade et noix

2 pers. 14,90 €

4 pers. 19,90 €

LES BIÈRES

Pression

Bière de saison ou suggestion du moment

Nouveautés et bières locales, selon disponibilité, demandez conseil à votre serveur.

Leffe Blonde (6,6°)

À la couleur dorée et lumineuse, Leffe Blonde est une bière de haute fermentation. Ses atouts résident dans un mélange harmonieux de saveurs et d'équilibre. Douces nuances de vanille et de clou de girofle.

4,30 €

5,60 €

8,40 €

Leffe Ruby (5°)

Avec sa robe d'un profond rouge rubis, Leffe Ruby est la rencontre unique entre les saveurs typiques des bières Leffe et la délicatesse des saveurs fruits rouges.

4,70 €

6,10 €

9,10 €

Leffe Royale Whitbread Golding (7,5°)

Bière blonde supérieure à l'amertume délicate et aux notes citronnées, brassée à partir de 3 variétés de houblons dont le Whitbread Golding originaire des plaines de Poperinge en Belgique.

5,40 €

7,00 €

9,90 €

Hoegaarden Blanche (4,9°)

Hoegaarden Blanche est rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorces d'orange, de coriandre et d'épices.

4,20 €

5,50 €

9,90 €

Bouteilles

Leffe 0°

Nouveautés et bières locales, selon disponibilité, demandez conseil à votre serveur.

25 cl

33 cl

50 cl

6,20 €

Supplément sirop 0,40€

Cassis, cerise, citron clair, fruit de la passion, grenadine, kiwi, fraise, pêche...

Ricard (2 cl)

LES APÉRITIFS

2,90 €

Spritz (15 cl)

5 cl d'Aperol, 7 cl de prosecco, glace, trait d'eau gazeuse, morceau d'orange

7,50 €

Porto rouge ou blanc (4 cl)

4,30 €

Martini rosso, bianco (5 cl)

4,00 €

Kir vin blanc (12 cl)

Crème de cassis, mûre, pêche, framboise

3,00 €

Kir pétillant (12 cl)

Crème de cassis, mûre, pêche, framboise

4,60 €

Coupe de Prosecco (12 cl)

Vin mousseux italien (frais et sec en bouche, saveur fruitée)

7,00 €

Mojito Royal (17 cl)

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, vin pétillant, trait d'eau pétillante

LES MOJITOS

9,00 €

Mojito (17 cl)

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

7,50 €

Mojito aux fruits (fraise ou framboise)

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, purée de fruits, eau gazeuse

7,80 €

Spritz (15 cl) « Le classique »

5 cl d'Aperol, 7 cl de Prosecco, glace, trait d'eau gazeuse, morceau d'orange

LES SPRITZ

7,50 €

Fresco spritz

5 cl de Martini bianco, 7 cl de Prosecco, concombre, menthe fraîche, trait d'eau gazeuse

7,90 €

Hugo Spritz ou Spritz Blanc

5 cl de Saint-Germain (liqueur de Sureau), 7 cl de Prosecco, glace, citron vert, menthe fraîche, trait d'eau gazeuse

7,90 €

LES ALCOOLS (4 cl)

Rhum Havana 5 ans (<i>anejo especial</i>)	6,90 €
Rhum Havana Club 7 ans	7,90 €
Vodka	5,90 €
Tequila	6,50 €
Vodka Wyborowa	6.00 €

Gin Bombay sapphire	7,90 €
Get 27	5,50 €
Menthe Pastille	5,50 €
Baileys	5,50 €
Cognac aux amandes	6,50 €
Manzana Verde	5,50 €

LES COCKTAILS

Sangria rouge ou blanche maison	7,00 €
Cuba Libre (15 cl) <i>4 cl de rhum ambré, Coca-Cola, citron vert</i>	7,60 €
Smashing sheries <i>4 cl de whisky Bourbon, sirop de cerises, Coca-Cola</i>	7,60 €
Caïpirinha (10 cl) (<i>nature ou aux fruits</i>) <i>4 cl de Cachaça, citron vert, sucre de canne (fraise ou framboise)</i>	7,60 €
Daïquiri Old Rose <i>4 cl de rhum Havana 7 ans, citron vert pressé, purée de fraises Monin</i>	7,90 €
Sex on the Beach <i>Vodka, Cointreau, liqueur Chambord, jus d'orange, jus d'ananas</i>	7,90 €
Cosmopolitan <i>4 cl de vodka, 2 cl de Cointreau, 5 cl de jus de Cranberry, citron vert, glace</i>	7,90 €
Piña Colada (17 cl) <i>4 cl de rhum ambré, purée de coco, jus d'ananas</i>	7,90 €
Irish Coffee ou French Coffee <i>4 cl de whisky ou cognac, sucre de canne, café, crème fouettée</i>	7,50 €

LES COCKTAILS sans alcool

Virgin mojito (17 cl) <i>Feuilles de menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse, sirop goût rhum</i>	6,30 €
Pink mojito <i>Feuilles de menthe fraîche, sucre, jus de cranberry, eau pétillante, citron vert</i>	6,30 €
Pretty in pink <i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de coco, trait de grenadine</i>	6,30 €
Strawberry surprise <i>Jus de pomme, jus d'ananas, sirop de fraise, eau gazeuse, glace</i>	6,30 €
Bora Bora <i>Jus d'ananas, purée de fruits exotiques, trait de jus de citron, trait de sirop de grenadine</i>	6,30 €
Thé glacé fraise/basilic <i>2 cl de thé glacé citron Monin, purée de fraise Monin, glace, trait de sirop de basilic, citron jaune</i>	4,30 €
Thé glacé « Marrakech » <i>2 cl de thé glacé citron Monin, 1 cl de sirop mojito mint Monin, glace, menthe fraîche, citron jaune, eau</i>	4,30 €

CHAMPAGNES ET BULLES

	12 cl	75 cl
AOP* Champagne Brice <i>Maison Brice "Cuvée Héritage" (Pinot Noir, Chardonnay)</i>		60,00 €
Prosecco DOC <i>Vin mousseux italien (frais et sec en bouche, saveur fruitée)</i>	7,00 €	45,00 €
Bulle Nantaise	5,00 €	





...Pour nos propositions du moment, jetez un oeil à l'ardoise...

À PARTAGER À L'APÉRITIF

Planche mixte

Assortiment de charcuteries (Rillaud d'Anjou, rilette de porc...etc) et fromages, et autres « grignotages »

2 pers. 14.90 €

4 pers. 19,90 €

Planche Fromages

Assortiment de fromages du moment, salade verte et noix

2 pers. 14.90 €

4 pers. 19,90 €

LES ENTRÉES

Le Saumon Gravlax

9.90€

Toast sur Focaccia , crème cheese, Saumon Gravlax et ciboulette


L'œuf Cocotte

8.90€

Oeuf de poule, petits légumes, crème de cèpes, lardons, mouillette

Le Fromage de chèvre

Entrée : 9.00€ / Plat : 15.90€

Cromesquis cuit comme un nugget, pickles maison, salade verte, Lardons, tomate vinaigrette à l'huile d'olive et herbes fraîches (Possible version )

Salade L'Effervescence

Entrée : 10.50€ / Plat : 16.90€

Salade verte, gésiers de volaille cuisinés maison, Cantal jeune AOP, Œuf parfait, grenailles, croutons aillés, tomates

LES SPECIALITES

Le camembert « Balade en Normandie »

21.90€

Camembert rôti au four, une « larme » de cidre, assortiment de charcuteries, pommes de terre grenaille , pain grillé

L'agneau

23.90€

Dans le gigot, Cuit longuement à basse température, légumes façon provençale, pommes de terre grenailles

LA MER

Le Tartare de saumon

19,90€

Duo de tartares de saumon (frais et gravlax), avocat, vinaigrette asiatique, coriandre fraîche, graines de sésame

Le Tataki de thon

19,90€

Tranché dans sa longe, mi-cuit, en Tataki, aux légumes croquants

LES BURGERS MAISON

L'Effervescence

Pain burger du boulanger, steak haché de bœuf 150g environ (façon bouchère), Cantal jeune AOP, poitrine de porc grillée, pickles, Sauce Miel/Moutarde, frites

Le Veggie

Pain burger du boulanger, cream cheese à l'aneth, tortilla aux légumes, Mozzarella, pickles, frites

Le Nordique

Pain burger du boulanger, cream cheese à l'aneth, Pickles, Saumon en gravlax, frites

Le Chèvre Miel

Pain burger du boulanger, sauce Miel/Moutarde, Pickles, steak haché de bœuf 150g environ (façon bouchère), chorizo, fromage de chèvre, frites

Simple

Double

17.90€

22.90€

17.90€

17.90€

17.90€

22.90€

LES VIANDES

L'Entrecôte

300g environ, Sauce et garniture au choix

25.90€

Le Veau « T Bone »

Crème de Cèpes, gratin Dauphinois

24.90€

Le Canard

Magret, cuisson basse température, légèrement laqué, Miel et poire

23.90€

Le bœuf Tartare

Charolais, au couteau, (180g environ), servi en tartare et ses condiments

17.90€

L'Andouillette de Troyes

Sauce Miel/Moutarde

18.90€

Garnitures supplémentaires au choix :

Pommes de terre grenaille, salade verte, gratin dauphinois, frites, légumes de saison

2,50 €

Sauces supplémentaires au choix :

Miel/Moutarde, bleu, poivre, crème de cèpes

1.00€

FORMULE MIDI

Uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés

12,90 €

Plat du jour

17,50 €

Entrée du jour + plat du jour

ou

Plat du jour + café gourmand ou dessert du jour/café

23.50 €

Entrée du jour + plat du jour
+ café gourmand ou dessert du jour



MENU ENFANT 12,00 €

Jusqu'à 12 ans

1 plat + 1 dessert

Plats

Burger enfant
ou steak haché de bœuf
ou omelette aux légumes

Desserts

Glace 2 boules
ou mini mœlleux au chocolat



FINIR EN DOUCEUR

le Fromager

Assortiment de fromages 8.90€
Assortiment de fromages AOP* et salade verte

Les desserts

Le Chocolat 7.90€
Mi-cuit au Chocolat, fruits rouges, crème fouettée

La Brioche 7.90€
Brioche façon pain perdu, pommes caramélisées
Crème fouettée

Le Chou 8.00€
Cuit avec craquelin en Profiterole,
Crème glacée Vanille bourbon, chocolat chaud

Le crumble 7.90€
Banane/chocolat

Café gourmand 8.20€
Boisson chaude, accompagnée des pâtisseries

Thé ou chocolat gourmand 8.50€
Boisson chaude, accompagnée des pâtisseries

COUPES GLACÉES

LES CLASSIQUES

L'Effervescence 8.70€
Crèmes glacées caramel, nougat, vanille,
caramel beurre salé maison, gâteau sablé, crème fouettée

Coco/Mango 8.70€
Sorbets Mangue, coco, Crème glacée Chocolat,
sauce chocolat, coco rapée

Banana Split (classique) 8.70€
Crèmes glacées Chocolat, vanille, fraise,
Banane Fruit, chocolat chaud, crème fouettée,
amandes effilées

LES ALCOOLISÉES

Coupe Colonel 9,00€
Sorbet citron vert, vodka

Poire glacée 9,00€
Sorbet poire, eau de vie de poire

Caramel Bailey's 9,00€
Crème glacée caramel, Bailey's

COUPES

Coupe 2 boules 4.80€
Coupe 3 boules 6.00€

Sorbets :
Mangue exotique, citron vert, framboise, fraise, poire,
Cassis, Coco

Crèmes glacées :
Chocolat noir, vanille Bourbon, caramel beurre salé,
nougat de Montélimar

Ingrédients supplémentaires au choix : 1,00 €
Fruits frais, amandes effilées, sauce caramel, sauce chocolat

LES EAUX

		50CL	Litre
Plancoët	-	3,90€	5.10€
Plancoët fines bulles	-	3,90€	5.10€
Supplément sirop Monin (2cl)	0,50€	-	-



LES VINS

VINS BLANCS

Val de Loire

AOP* Muscadet bio

1re Escale (100% Melon de Bourgogne)

15 cl	50 cl	75 cl
5,00 €	16,80 €	25,00 €

IGP** Val de Loire

Domaine Réthoré-Davy (100% Chardonnay)

5,30 €	17,70 €	26,50 €
--------	---------	---------

AOP* Coteaux d'Ancenis

« Malvoisie » Domaine du Haut Fresne (100% Pinot Gris) moelleux

6,80 €	22,60 €	34,00 €
--------	---------	---------

Sud Ouest-Languedoc Roussillon

IGP** Languedoc

« Neffiez La Muse » Alignan du vent (100% Grenache noir)

6,90 €	23,00 €	34,50 €
--------	---------	---------

IGP** Côtes-de-thongue

Domaine Saint-George dlbry (100% Viognier)

5,60 €	18,80 €	28,00 €
--------	---------	---------

IGP** Méditerranée

Petit Boucan (100% Rolle Vermentino) Domaine Vitori

5,50 €	18,50 €	27,50 €
--------	---------	---------

VINS ROSÉS

Occitanie/Provence

AOP* Saint-Chinian

« Uyères » château Fontanche (Grenache, Cinsault, Syrah)

15 cl	50 cl	75 cl
5,10 €	17,00 €	25,00 €

IGP** Alpes-de-Haute-Provence

« Rosé Fruité » Domaine de Rousset (Grenache noir, Cabernet sauvignon, Vermentino, Muscat de Hambourg, Muscat à petits grains) vin bio

5,20 €	17,30 €	25,90 €
--------	---------	---------

VINS ROUGES

Val de Loire

AOP* Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Vieilles vignes » Vendanges manuelles (BIO) Bruneau-Dupuy (100% Cabernet Franc)

15 cl	50 cl	75 cl
6,20 €	20,70 €	30,90 €

Bordelais

AOP* Bordeaux

Château Cailloteau Bergeron (Tradition) (90% Merlot) Élevé sous-bois

6,00 €	20,00 €	30,00 €
--------	---------	---------

Languedoc

IGP** D'Oc « En Rebellion »

« En Rebellion » Domaine de Sainte-Marie des Crozes (100% Pinot Noir)

6,80 €	22,70 €	34,00 €
--------	---------	---------

IGP** D'Oc « Nore »

« Nore » Domaine Jouclary (100% Syrah)

5,50 €	18,50 €	27,50 €
--------	---------	---------

IGP** Pays d'Hérault

Domaine du Clos Roca (100% Alicante Bouschet)

5,90 €	19,90 €	29,90 €
--------	---------	---------

AOP* Saint-Chinian

« Uyère » Château Fontanche

6,00 €	20,00 €	30,00 €
--------	---------	---------

Méditerranée

IGP** Méditerranée

« Petit Boucan rouge » Domaine Vitori (100% Carignan) (léger)

6,20 €	20,70 €	30,90 €
--------	---------	---------

Rhône

AOP* Luberon

Domaine de Fontenille (70% Grenache/30% Syrah) BIO

7,70 €	25,70 €	38,50 €
--------	---------	---------

AOP* Côtes-du-Rhône

« Le Coriançon » Domaine Vallot (Agriculture Biodynamique) (Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre)

7,00 €	23,50 €	35,00 €
--------	---------	---------

Consultez notre sélection de vins du moment à l'ardoise.

LA CAVE À RHUMS (4cl)

Rhum Havana 5 ans (anejo especial)	6,90 €
Rhum Havana Club 7 ans	7,90 €
Rhum Havana Club 15 ans	9,90 €
Rhum Angostura 1919 <i>Trinidad et Tobago, rhum traditionnel, notes de tartine grillée, débordant de miel et d'éclats de noisettes, 40%</i>	9,90 €
Rhum Diplomatico reserva exclusiva 12 ans <i>Venezuela, rhum traditionnel, notes de fruits confits, noix, caramel, touche délicatement fumée, 40%</i>	7,50 €
Rhum Centenario 20 ans <i>Costa Rica, rhum traditionnel, notes de vanille et fruits confits, parsemé de chocolat noir, de tabac, de noisettes grillées, cuir et caramel, 40%</i>	9,50 €
Ron Zacapa 23 ans <i>Guatemala, rhum traditionnel, saveurs de vanille et d'épices, notes toastées de chêne fumé, 40%</i>	9,50 €
Rhum Plantation 20th anniversary <i>Rhum fin, précis, crémeux et vanillé, épicé, finition en fût de Cognac, 40%</i>	9,80 €
Kraken <i>Îles Vierges américaines, arômes de vanille et de clous de girofle finissant sur la cannelle, 40%</i>	6,20 €
Rhum HSE XO <i>Martinique, rhum agricole, notes prononcées de cacao, moka et tabac blond, touches d'épices, 43%</i>	9,90 €
Rhum Mount Gay Black. Barrel <i>Barbade, rhum agricole, notes de canne à sucre et de fruits exotiques, notes boisées mêlant le santal avec la vanille et les épices, 43%</i>	7,50 €
Rhum Pacto Navio <i>Rhum traditionnel, Ron âgé, cubain, vieillissement achevé en fût de Sauternes, notes de fruits secs et notes florales, miel, vanille, caramel, 40%</i>	9,80 €
Rhum J Bally XO <i>Rhum Martiniquais, intense et complexe, marqué par des notes de figues et de tabac blond, 43%</i>	12,90 €

La liste est encore longue... Découvrez la sélection du moment

LA CAVE À WHISKIES (4cl)

Jack Daniel's N°7 <i>Whiskey, États-Unis, Tennessee, 40%</i>	6,20 €
Jack Daniel's Single Barrel <i>Whiskey, États-Unis, Tennessee, 45%</i>	8,90 €
Monkey Shoulder <i>Assemblage de Malts, notes de pomme et miel, blend, 40%</i>	7,90 €
Arlett single Malt Mizunara <i>Single Malt, Français, finesse et élégance, épicés comme le poivre et la cardamome, 48%</i>	8,50 €
Chivas Regal 18 ans <i>Blend Écossais, notes de chocolat et d'agrumes, épicé au nez, notes de cherry sur le final, 40%</i>	9,00 €
Aberlour 12 ans <i>Single Malt, Écosse, Speyside, notes aromatiques fruitées et épicées, double maturation en fût de sherry et bourbon, 40%</i>	8,50 €
Penderyn Madeira <i>Single Malt, Pays de Galles, frais et vanillé, notes miellées, final fruits noirs, fleurs capiteuses, chêne, 40%</i>	8,50 €
Old Pulteney 2021 Flotilla <i>Single Malt, Écosse, Highlands, vieilli en fût de Bourbon, iodé et salin aux notes gourmandes, 46%</i>	9,00 €
Woodford Réserve <i>Bourbon, États-Unis, kentucky, non tourbé, se développe sur des notes vanillées et florales (violette), 43,2%</i>	8,50 €
Coal Ila Moch <i>Single Malt, Écosse, Islay, nez salé, bouche crémeuse et beurrée, aux notes de toffee, 43%</i>	8,50 €

La liste est encore longue... Découvrez la sélection du moment

LES DIGESTIFS (4cl)

Cognac VSOP	8,00 €
Poire	6,90 €
Cointreau	6,50 €
Calvados	8,50 €
Armagnac	7,50 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (33 cl)	3,90 €
Coca-Cola Zéro (33 cl)	3,90 €
Coca-Cola Cherry (33 cl)	3,90 €
Fanta orange (33 cl)	3,90 €
Fuze Tea (25 cl)	3,90 €
Sprite (33 cl)	3,90 €
Orangina (25 cl)	3,90 €
Schweppes Agrum' (25 cl)	3,90 €

Schweppes Indian Tonic (25 cl)	3,90 €
Perrier (33 cl)	3,90 €
Jus de fruits	3,80 €
à base de concentré (20 cl) orange, pomme	
Nectars de fruits	3,80 €
à base de concentré (20 cl) ananas, abricot, tomate	
Limonade (25 cl)	2,50 €
Diabolo (25 cl)	2,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, café allongé, décaféiné	1,80 €
Double café	3,60 €
Café ou chocolat viennois	3,70 €
Chocolat chaud	3,00 €

Café crème	2,40 €
Cappuccino	3,00 €
Thé (demandez notre sélection)	3,00 €
Infusion (demandez notre sélection)	3,00 €

Tél. 02 41 70 05 12
Cré dit
s. m. s. Fre epi