



**Le Grain de Folie's**  
**RESTAURANT**

**Traiteur**

**TERRASSE PAYSAGEE - PARKING**  
**AIRE DE JEUX POUR ENFANTS**

**79, Av du Maréchal Leclerc - 49300 CHOLET**  
**Tél/Fax. 02 41 29 14 64**  
**E-mail : [legraindefolies@orange.fr](mailto:legraindefolies@orange.fr) - [www.legraindefolies.com](http://www.legraindefolies.com)**

# Préface

*Aujourd'hui la qualité est le maître mot d'une cuisine réussie. C'est pourquoi en 2009 en obtenant le titre de « Maître Restaurateur » nous avons choisi de nous exposer régulièrement aux contrôles et critiques d'experts en qualité.*

*Ce fût payant, car le 5 mai 2009 nous étions, en effet, les premiers Choletais à obtenir ce titre.*

*Aujourd'hui seulement 1000 restaurants peuvent revendiquer ce titre en France. Ce label qualité est décerné à partir de 32 points très précis, allant de la provenance des produits qui doivent être frais et non achetés déjà cuisiné, ce qui devrait être une évidence dans notre métier. Le contrôle passe par la façon de cuisiner et la qualité finale, ainsi que par l'hygiène des cuisines et des lieux de stockage. Le confort des clients, l'accueil, la prestation de toute notre équipe ainsi que son niveau de formation attirent particulièrement l'attention des contrôleurs.*

*Ce titre est la reconnaissance de notre politique de travail, privilégiant fournisseurs locaux, qualité et respect du produit travaillé, et cela, critère essentiel, dans le strict respect des saisons (en effet, malheureusement, on trouve de plus en plus d'étals ou de cartes de restaurant totalement décalées du rythme des saisons, comme par exemple présenter, toute l'année, de la vraie coquille Saint Jacques, qui pourtant ne se pêche certainement pas en été ! alors que la réglementation n'autorise la pêche qu'à partir de début d'octobre pour se terminer au début du printemps ; le reste de l'année, réservée à la reproduction, cette pêche est interdite)*

*La cuisine est une passion et notre meilleure récompense restera toujours de voir nos clients prendre du plaisir autour de nos plats.*

*Delphine et Ronan Landais*

## Nos Entrées

## Nos Entrées

*Terrine de foie gras de canard fumé, brioche maison et agar de figues 15€*

*Saumon Bio fumé maison, tuile au parmesan et mascarpone tartare, jeunes pousses 11,50€*

*Assiette de nos spécialités « fumé maison » 15,50€*

*Escargots bio de la Maison Royer en bouillon au vouvray,  
jeunes pousses et toast aux œufs d'escargot 13,50€*

*Salade de saumon et de foie gras « fumé maison » 15€*

*Homard poêlé, cappuccino de tourteau et couteau au chorizo Ibérique 15€*

*Haddock au lait aromatisé à la moutarde, œufs de harengs et pommes granny smith aux noix 13€*

*Aiguillettes de poulet en nems, mangue paprika 12,50€*

*Afin de maintenir une qualité, certains produits peuvent manquer à la carte.  
Merci de votre compréhension.*

## Nos Poissons

*Filet de bar jus aux piquillos, moules, et son fingers de légumes oubliés 15€*

*Saint jacques poêlées sur fondue de poireaux à la graisse de canard,  
beurre blanc au caramel beurre salé 24€*

*Raie aux agrumes et minis légumes assaisonnés vinaigrette chaude 15€*

*Saint Pierre et Saint-Jacques rôtis, crème aromatisé au safran 25€*

## Nos Viandes

*Agneau des Coteaux de l'Archeneau à Port St Père (44),  
cuit en basse-température, réserve de champignons des bois 23.50€*

*Bœuf grillée aux herbes 16€*

*Farci de veau et son jus au Vadouvan, aligot au fromage de Cantal 18€*

*Pigeonneau de Maulévrier cuit en basse-température, purée de citrouille,  
légumes pot au feu et jus corsé au thym 22€*

*Lièvre en civet au vin d'Anjou, pommes de terre garnies aux champignons et châtaignes 18.50€*

*Toutes nos viandes de bœuf sont élevées et abattues en France*

## Nos desserts

*Plateau de fromages 4,50€*

*Café Gourmand 6€*

*Macaron citron et sorbet 7€*

*Déclinaison autour du chocolat 8,50€*

*Cake Cointreau orange et son granité Cointreau 8,50€*

*Coque chocolat « banana split » 9 €*

*Rocher chocolat praliné 7€*

*Milles feuilles « Paris Brest » escale Choletaise 7€*

*Un vrai dessert mérite aussi un temps de préparation, nous vous conseillons donc de commander vos desserts en début de  
repas*

## Entre deux temps 14.10 €

*un plat au choix + café gourmand 13.50 €*

*Servi uniquement le midi du lundi au samedi sauf jours fériés*

*Cassolette de moules aux petits légumes sauce Layon  
Milles feuilles de blinis « chèvre, saumon fumé et betterave »  
Salade de magret fumé, œufs de caille et gésiers confits  
Ecrevisse et tourteau, en « carrosse de Cendrillon », jus de crustacés*

\*\*\*\*\*

*Tagliatelles de la mer, crème de basilic frais  
Grillade d'agneau des Coteaux de l'Acheneau aux herbes*

*L'idée du jour 10.60 €*

*Brochette de poissons et son beurre blanc*

*Pièce de bœuf grillée, sauce diable*

\*\*\*\*\*

*Carte fine aux pommes, glace réglisse  
Verrine de semoule aux fruits du moment*

*Plateau de fromages*

*Forêt Noire revisitée*

## L'éveil des papilles

*21 € entrée, plat, fromage ou dessert*

*24 € entrée, plat, fromage et dessert*

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Aiguillettes de poulet en nems, manque paprika*

*Haddock au lait aromatisé à la moutarde, œufs de harengs et pommes granny smith aux noix*

*Saumon Bio fumé maison, tuile au parmesan et mascarpone tartare, jeunes pousses*

\*\*\*\*\*

*Filet de bar jus aux piquillos, moules, et son fingers de légumes oubliés*

*Farci de veau et son jus au Vadouvan, aligot au fromage de Cantal*

*Lièvre en civet au vin d'Anjou, pommes de terre garnies aux champignons et châtaignes*

*Raie aux agrumes et minis légumes assaisonnés vinaigrette chaude*

\*\*\*\*\*

*Plateau de fromages, trois morceaux au choix*

*Rocher chocolat praliné*

*Macaron citron et sorbet*

*Milles feuilles « Paris Brest » escale Choletaise*

## Une idée du Terroir

27 € poisson ou viande

36 € poisson et viande

\*40€ poisson ou viande servi avec notre sélection de vins

\*44 € poisson et viande servi avec notre sélection de vins

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Terrine de foie gras de canard fumé, brioche maison et agar de figues

\* Graves moelleux Château Cherchy

Escargots bio de la Maison Royer en bouillon au vouvrays, jeunes pousses et toast aux œufs d'escargot

\* Sancerre « Domaine des Clairneaux » J-M Berthier

\*\*\*\*\*

Saint jacques poêlées sur fondue de poireaux à la graisse de canard, beurre blanc au caramel beurre salé

\* Chinon blanc « J M Raffault »

\*\*\*\*\*

Pigeonneau de Maulévrier cuit en basse-température, purée de citrouille, légumes pot au feu et jus corsé au thym

\* Saumur Champigny « la Bonnelière »

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\* Château Lalande Labatut « cuvée prestige »

\*\*\*\*\*

Déclinaison autour du chocolat

\* Crément de Loire Rosé

## Pêché gourmand

30 € poisson ou viande

38 € poisson et viande

\*42€ poisson ou viande servi avec notre sélection de vins

\*46 € poisson et viande servi avec notre sélection de vins

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

- Homard poêlé, cappuccino de tourteau et couteau au chorizo Ibérique

\* Sancerre « Domaine des Clairneaux » J-M Berthier

- Assiette de nos spécialités « fumé maison » magret, foie gras de canard, saumon bio et filet mignon

\* Graves moelleux Château Cherchy

\*\*\*\*\*

- Saint Pierre et Saint-Jacques rôtis, crème aromatisé au safran

\* Saumur blanc cuvée Prestige « Domaine la Bonnelière »

\*\*\*\*\*

- Agneau des Coteaux de l' Acheneau à Port St Père (44)

, cuit en basse-température, réserve de champignons des bois

\* Anjou village « Cuvée Andécaves 2008 » Domaine Sauveroy

- Suprême de pintade rôti, jus crémé au foie gras

\* Sancerre rouge « Domaine des Clairneaux » J-M Berthier

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages, trois morceaux au choix

\* Château Lalande Labatut « cuvée prestige »

\*\*\*\*\*

- Coque chocolat « banana split »

- Cake Cointreau orange et son granité Cointreau

\* Crément de Loire Rosé

*Le 5 mai 2009 le titre de « Maître Restaurateur » nous à été décerné  
par arrêté préfectoral D1 2009 n°553*

## *Découverte gourmande 65 €*

*Laissez vous guider en toute confiance et découvrez le menu au fil des plats !*

*Découvrez à travers une succession de 6 assiettes notre univers culinaire,  
accompagné d'un accord mets et vins sélectionnés par notre équipe de salle.*

*Menu comprenant l'apéritif jusqu'à notre café torréfié maison.*

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives*

## *Les enfantillages 8.50 € (-10 ans)*

*\*11.50 € avec une entrée*

*Jus de fruits ou sirop à l'eau*

*Steak haché*

*Ou*

*Poisson meunière*

*\*\*\*\*\**

*Glace maison au carambar*

*Prix net- service compris*