



## Restauration de qualité

*Le restaurant L'Acropole vous propose une restauration de qualité, inédite et différente.*

*Une cuisine faite maison et à partir de produits frais.*

Le Chef est gourmand et aime la cuisine conviviale, à travers celle-ci il souhaite faire ressortir le goût et la qualité des produits. Les ingrédients qui l'inspirent sont les herbes, le gingembre et le chocolat... Son péché mignon !

Pour sa carte Printemps / Eté 2016, le Chef a puisé son inspiration d'après les produits de saison.

Du Cocktail apéritif au dîner le plus prestigieux nous vous proposons une large gamme de pièces cocktail salées, sucrées, inventives et savoureuses.



Nous sommes à votre écoute pour l'organisation de vos événements sur mesure : Pause améliorée, petit déjeuner d'affaires, soirée cocktail, apéritif dînatoire, Afterwork...

**Conseils personnalisés et livraison 7 jours sur 7**

**Brit Hotel Angers - Parc expo ★★★**

Parc du Bon Puits D323, 49480 Saint-Sylvain d'Anjou  
Tél : 02 41 60 87 88 - Fax : 02 41 60 30 03 - [acropole@brithotel.fr](mailto:acropole@brithotel.fr)



## *Nos Buffets*

### *Buffet Campagnard*

Terrine de campagne Maison, Rillettes de Porc fermier, Saucisson sec, Carottes râpées, vinaigrette à l'Orange

Poulet rôti, Salade Verte

Sauces et condiments: mayonnaise, moutarde de Dijon, ketchup, cornichons,

Duo de fromages

Tarte fine feuilletée à la crème pâtissière vanillée et aux fruits de saison.

### *Buffet Première Classe*

Atelier de découpe de Saumon "fumé par nos soins"

Huitres au naturel, pain de seigle et beurre ½ sel

Ballotine de Foie Gras de Canard sur Brioche toastée

Atelier de découpe de rôtis de Bœuf

Pavé de Saumon « rôti et mariné » aux Agrumes

Salade composée de légumes de Saison, Salade verte

Trilogie de Fromages

Mini Kouign Amann, Assortiment de Macarons

Verrine fruits de la Passion, Chocolat Blanc et Gingembre





## *Nos Plateaux Repas*

### *Plateau Froid 18€*

Carottes râpées, vinaigrette d'orange réduite et son  
oeuf poché.

Ou

Charcuterie: jambon sec, rillettes fermières, saucisse  
sèche et cornichons

Emincé de suprême de poulet, semoule façon tagine  
Ou

Pavé de saumon rôti, salade de penne au pesto et  
tomates confites

Duo de fromages

Moelleux au chocolat

Ou

Gâteau fondant de pommes en croustade d'amande

### *Plateau 25€*

Saumon "fumé par nos soins", salade de légumes  
croquants, crème citronnée à l'aneth.

Ou

Effiloché de canard confit, pickles d'échalotes et  
mélange de pousses du jardin.

Emincé de boeuf cuit saignant, salade de pommes  
de terre à la graine de moutarde.

Ou

Pavé de saumon aux feuilles de roquette lié au  
boulgour et pignons de pin.

Trilogie de fromages

Moelleux au chocolat noir 64% et coeur coulant  
framboise

Ou

Clafoutis d'amandes et fruits de saison.

## Nos Menus



## Menu Printemps-Eté 24€

Sablé au parmesan, caviar d'aubergine et son tartare de tomates au balsamique réduit.

Ou

Terrine de poisson marbrée aux herbes, mayonnaise à l'ail confit.

Ou

Salade verte au chorizo doux et julienne de poivrons confits, sa tartine briochée au fromage de chèvre.

Pièce de boeuf sauce aux échalotes, pommes de terre rôties au beurre et thym.

Ou

Dos de cabillaud rôti, compotée de fenouil et sa crème anisée au pastis

Ou

Suprême de poulet en croute "vert pré", poêlé de légumes et jus aux herbes.

Tarte au citron vert meringuée revisitée

Ou

Choux "maison", crème caramel au beurre salé et amandes croustillantes

Ou

## Menu Printemps-Eté 32€

Panna cotta de fenouil aux dés de lieu noir "cuit au sel", brunoise de petits légumes et bouquet d'herbes.

Ou

Effiloché de canard confit, salade de légumes croquants aux légers parfums asiatiques.

Ou

Saumon "fumé par nos soins" crème au citron vert et pickles de légumes.

Pavé de lieu jaune rôtis, riz aux saveurs d'une paella et crème légère de chorizo doux.

Ou

Filet de canard poelé et laqué d'un miel aux épices douces, wok de légumes.

Ou

Onglet de veau poelé aux arômes, pomme maupère et sauce crème à l'ail confit.

Duo de fromages

Crème brûlée au "carambar d'antan" et sa boule de glace vanille.

Ou

Cheesecake à la mangue fraîche parfumée aux écorces de citron confit.

Ou

Verrine de fruits rouges, crème vanillée et crumble noisette.



## Menu Printemps-Eté 50€

Tarte fine de rouget et tapenade, vierge d'agrumes et feuilles de roquette.

Ou

Terrine de foie gras de canard au porto, pulpe de raisin rouge réduite et pain de maïs.

Ou

Queues de gambas, petites courgettes rôties et marinées, coulis de roquette et copeaux de parmesan.

Filet de boeuf "terre mer", beurre d'huître et jus de persil, pôlée de légumes printaniers aux herbes fraîches.

Ou

Loup de mer au pistils de safran et olives noires séchées, linguine au fils de courgette.

Ou

Filet de st Pierre au citron vert, fondue de tomate à l'échalote, coulis vert de coriandre frais et pommes à l'anglaise.

Trilogie de fromages

Crème brûlée aux pralines roses et sa tranche de brioche toastée

Ou

Vacherin aux agrumes et chantilly à la gousse de vanille

Ou

Cheesecake crémeux à l'ananas, tuile croustillante et son sorbet noix de coco.

