

Aux Ajoncs D Or



Informations de Contact

Adresse: 2 Rue des Déportés, 56430 Néant-sur-Yvel, France

Téléphone: +33 2 97 93 03 88

À Propos

Bar - restaurant - terrasse

Horaires d'Ouverture

Lundi	Open
Mardi	Open
Mercredi	Open
Jeudi	Open
Vendredi	Open
Samedi	Open
Dimanche	Open

Notre Menu

Entrées

Velouté Saveur du jour, demander à l'équipe	6,50 €
Foie gras maison Accompagné de toast, confiture d'oignon	9,50 €
Terrine de campagne maison Accompagné de salade, cornichon, compotée d'oignon	11,50 €
Oeuf cocotte Œuf cocotte aux lardons, crème, fromage	8,50 €
Salade de chèvre chaud Salade, toast de chèvre, jambon fumé, copeaux de parmesan	11,50 €
Assiette de 6 langoustines, 6 crevettes, 6 huîtres	22,00 €
Planche de charcuterie et fromage	12,50 €

Menu balade gourmande

Menu balade gourmande Entrée + plat OU plat + dessert 20€ / Entrée + plat + dessert 28€	28,00 €
---	---------

Plats

Croustade de St Jacques Accompagné de julienne de légumes, riz	25,00 €
Joue de porc Accompagné de cocktail de champignons, écrasé de pommes de terre	23,50 €
Bavette Black Angus Accompagné de frites et salade, sauce à l'échalote	23,50 €
Jarret de taureau confit Accompagné d'écrasé de pommes de terre, cocktail de champignons	26,50 €
Tagliatelles aux champignons truffés	20,50 €
Magret de canard	21,00 €

Menu saveur

Menu saveur	37,00 €
--------------------	---------

Desserts



Tiramisu café

9,50 €

Crème brûlée

9,50 €

Tarte tatin

Boule de glace au choix

9,50 €

Café ou thé gourmand

9,50 €

Riz au lait, vanille

9,50 €

Cheesecake

9,50 €

Moelleux au chocolat, chantilly maison

10 minutes de cuisson

9,50 €



Ile flottante

9,50 €

Crumble aux fruits

9,50 €

Crème caramel au beurre salé

9,50 €

2 boules de glaces

Vanille, chocolat, framboise, cassis, citron, caramel beurre salé, fraise, pomme, rhum raisin, pistache, café, menthe chocolat, abricot, noix de coco, passion

5,00 €

Menu du petit chevalier

Menu du petit chevalier

Ce menu est réservé aux enfants de moins de 12 ans

9,50 €

Menu Saint Valentin

Menu Saint Valentin

Hors boissons

48,00 €

Les cocktails classiques

MOJITO

Rhum, Citron Vert, Feuilles de Menthe, Sucre de Canne, Perrier

9,50 €

PINA COLADA Rhum, Jus d'Ananas, Purée de Coco	9,50 €
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Perrier	9,50 €
MOSCOW MULE Vodka, citron vert, ginger beer	9,50 €
SAINT-GERMAIN SPRITZ Liqueur de Saint-Germain, prosecco, perrier	9,50 €
LIMONCELLO SPRITZ	9,50 €
STRAWBERRY HUGO SPRITZ	9,50 €
HUGO TONIC	9,50 €

Les mocktails

TROPICAL PINEAPPLE Jus d'Ananas, Jus de Fraise, Purée de Framboise, Jus de Citron Vert	6,50 €
BERRY MINT Feuilles de Menthe, Jus de Citron Vert, Purée de Framboise, Jus de Cranberry	6,50 €
BASIL BLISS Feuilles de Basilic, Jus de Citron Vert, Purée de Passion, Sirop de Vanille, Jus d'Ananas	6,50 €
VIRGIN MOJITO Feuilles de Menthe, Citron Vert, Sucre de Canne, Perrier	6,50 €
VIRGIN COLADA Jus d'Ananas, Purée de Coco	6,50 €

Les boissons chaudes

Café / Café allongé	1,60 €
Déca / Déca allongé	1,60 €
Double café	2,70 €
Noisette	1,80 €
Café crème	2,40 €
Cappuccino	2,40 €
Café / Chocolat viennois	3,70 €
Chocolat Chaud	2,40 €

Thé / Tisane DAMMANN	3,50 €
----------------------	--------

Whisky

Ballantine's	3,50 €
Jack Daniel's	6,50 €
Jack Honey	7,10 €
Jack Daniel's Apple	6,90 €
Galaad	8,50 €

Vodka

Speakeasy vodka	6,50 €
Grey Goose	8,50 €

Gin

Speakeasy gin	4,50 €
Bombay	6,50 €
Gin seizh pink	8,50 €

Rhum

Speakeasy rhum	4,50 €
Captain Morgan	6,50 €
Rhum vanité speak spiced	7,20 €

Tequila

Tequila blanco	4,50 €
----------------	--------

Les bières

Tigre Bock	5,00 €
Bringue blanche	7,20 €

La Gouelle IPA	7,80 €
Bière du moment	7,40 €
Monaco	5,50 €
Panaché	5,00 €
Desperados 33CL	4,80 €
La Flemme blonde 33CL	5,00 €
La Fougue IPA 33CL	6,00 €
La Ouache triple 33CL	6,50 €
1664 zéro	3,00 €
Supplément sirop fraise, grenadine, pêche, menthe, citron jaune	0,50 €
Supplément crème picon, cassis, pêche, mûre	0,50 €

Les softs

Coca Cola 33CL	3,50 €
Coca Cola Zéro 33CL	3,50 €
Breizh Cola 33CL	3,50 €
Breizh Tea 33CL	3,50 €
Breizh Agrum 33CL	3,50 €
Orangina 25CL	3,50 €
Schweppes Indian Tonic 25CL	3,50 €
Red Bull 25CL	3,50 €
Nectars et jus de fruits GRANINI 25CL	3,50 €
Diabolo Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Violette, Cassis, Gingembre, Banane, Kiwi	2,90 €
Sirop à l'eau Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Violette, Cassis, Gingembre, Banane, Kiwi	2,40 €

Les cidres

Cidre Kerisac BRUT	15,50 €
---------------------------	----------------

Cidre Le Terroire DOUX	14,00 €
------------------------	---------

Apéritifs

Porto rouge 5CL	3,30 €
Suze 5CL	3,30 €
Martini 5CL Rouge, Blanc	3,30 €
Ricard 2CL	2,50 €
Kir Vin Blanc 12CL Pêche, Mûre, Cassis	3,40 €
Kir Pétillant 12CL Pêche, Mûre, Cassis	4,70 €
Kir Breton Pêche, Mûre, Cassis	4,70 €
Whisky coca	4,50 €
Gin tonic	5,50 €
Rhum coca	5,50 €

Les vins rouges

IGP Côte de Boeuf SyrahMarselan	22,00 €
Le Puits Saint-Martin Bordeaux	20,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil Le Fresne Val De Loire	30,00 €
Belleruche M.Chapoutier Côtes-Du-Rhône	35,00 €
Saumur Champigny Domaine Filliatreau Saumur	38,00 €
Brouilly Château De Pierreux Gamay	42,00 €
Saint-Emilion Grand Cru 2018 Château Trianon	60,00 €

Les vins rosés

Moustache pour tous Côtes de Gascogne	19,50 €
Le Chai Des Loges Vallée de La Loire	22,50 €
Cabernet d'Anjou Loire	25,00 €
IGP Ile De Beauté San Pieru Corse	30,00 €

"M" De Minuty Côte De Provence	40,00 €
-----------------------------------	---------

Les vins blancs

Chardonnay Le Chai Des Loges Vallée De La Loire	22,00 €
Moustache pour tous Côtes de Gascogne	19,50 €
Gros-Manseng Domaine de Millet Côtes De Gascogne	25,00 €
Sauvignon Vallée De La Loire	24,00 €
Pouilly-Fumé Domaine des Marinier Loire	30,00 €
Chablis Domaine Laroche Bourgogne	39,00 €
Pouilly-Fuissé Jaffelin Bourgogne	55,00 €

Les champagnes

LE GRAND SAUMUR BRUT, CHAPIN & LANDAIS	60,00 €
MUMM Cordon Rouge	85,00 €

Nos Spécialités

Assiette de 6 Langoustines 6 Crevettes 6 Huîtres



Gâteau Au Chocolat



Assiette de Langoustines Mayonnaise Maison



Apricot Pie



Trilogie de Foie Gras



Gigot d'agneau Jus de Rôti Et Sa Garniture



Terrine de Campagne Confit D Oignons



Noix de St Jacques À la Façon Du Chef



Pavé de Saumon Au Chorizo



Duo de Fromage



Trou Normand À la Pommes



Filet de Merlan



Bavette À L Échalotes



Tourne-disque de Boeuf Sauce Poivre



Chausson de Volaille Pommes Caramélisées



Oysters



Creme Caramel



Le Menu Pro