

STARTERS

- Petit pot de rillettes du Mans** 7€
Véritable rillettes du Mans « Maison Fassier », accompagnées de pickles maison
- Salade pommes de terre et hareng fumé** 7€
Pommes de terre sarthoises et hareng fumé artisanal
- Saumon Gravlax maison** 8€
Aneth fraîche et baies roses
- Terrine de campagne du moment** 6€
Production locale (voir ardoise)
- **Assiette de crudités** 5€
Accompagnée de vinaigrette balsamique maison

SALADES 17€

- La Caesar**
Aiguillettes de poulet du Maine label rouge croustillantes « panko », bacon grillé, copeaux de parmesans AOP, tomates cerises, croutons, salade et sauce caesar maison
- La Sarthoise**
Feuilleté au Refrain, jambon sec, noix et salade, vinaigrette balsamique maison
- La Nordique**
Saumon mariné, baies roses et Aneth, crevettes, concombre, tomates cerises, salade, crème citron vert et ciboulette
- La Périgourdine (+ 3€)**
Gésiers de volailles, magret fumé, noix et foie gras, croutons, salade et vinaigrette framboise

BURGER 17€

Pour chaque recette, vous pouvez changer la viande par une délicieuse
● galette végétarienne maison

- Le Pole Position**
Double röstis, bacon grillé, bœuf haché frais, cheddar et crème de ciboulette
- Le Burning Rubber**
Buns frais du boulanger, bœuf haché frais, cheddar, oignons rouges caramélisés, sauce fumée maison et salade
- Le Flat Out**
Buns frais du boulanger, bœuf haché frais, double cheddar, confiture de bacon maison
- Le Burger du moment**
Concocté avec plaisir par notre Chef et son équipe, à consulter sur l'ardoise.

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maisons (pommes de terres sarthoises) et d'une sauce au choix.

Les sauces : (toutes faites maison)

- Ketchup
- Sauce fumée
- Sauce poivre vert
- Crème ciboulette
- Mayonnaise menthe estragon
- Sauce BBQ

Pour les Gourmands : Supplément sauce +0.50€

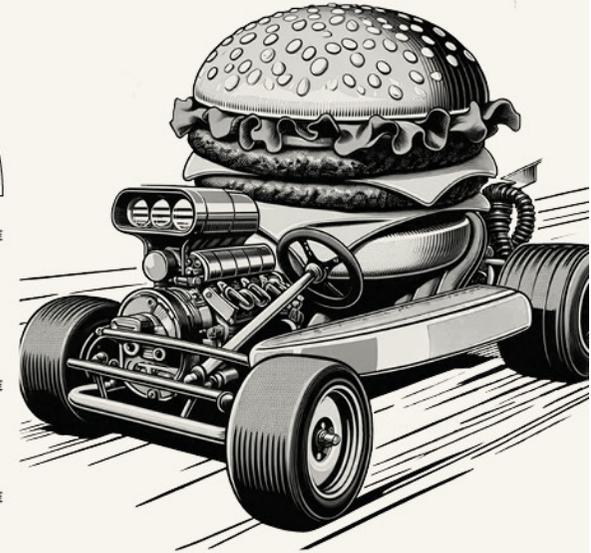
FRAIS, DE SAISON ET LOCAL MAIN COURSE

- Plat du Jour** 16€
(uniquement du lundi au vendredi)
Concocté avec plaisir par notre Chef et son équipe, à consulter sur l'ardoise
- Le Faux Filet Sarthois 200gr** 21€
Bœuf origine Sarthe accompagné d'une sauce au choix
- Retour de la Criée** 18€
Poisson frais du marché crème océane
- Pulled Pork du Moment** 17€
Viande de porc Sarthoise braisée, cuisson très très lente pour plus de fondant
- Andouillette Sarthoise** 18€
Accompagnée de sauce moutarde à l'ancienne maison
- Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix : frites, haricots verts en persillade, purée maison ou salade verte (supplément garniture 3€)

Desserts maison

5€

- Dessert du jour**
Concocté avec amour par notre pâtissière
- Panna cotta mangue fraîche**
Clafoutis aux fruits rouges, chantilly maison, citron vert
- Brioche perdue**, caramel beurre salé
- Mousse au chocolat de mamie**
Café gourmand 5 pièces +2€



FORMULES

- Warm Up** 22€
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
- Compétition** 27€
Entrée + Plat + Dessert
- Menu Petit Pilote** 12€
Aiguillettes de Poulet « Panko » maison (3 pièces) ou Steak haché frais
+ Frites maison
+ Dessert au choix (hors café gourmand)
- Garniture Supplémentaire
Frites maison ou crudités + 3€

BIÈRES BOUTEILLES

33cl



Bière pression
du moment (25cl) 4€

Brasserie Mécanique (blonde,
triple, quadruple & IPA) 5€

Desperados 5€

Grimbergen 5€

Galia Weis et Versa
(Blanche) 5€

VINS

VIN ROUGE	75cl	Verre
« Château Vieux Charron »	21€	4,5€
Blaye côtes de Bordeaux 2020		
« Les Rouillères »	27€	6€
Saint Nicolas de Bourgueuil 2021		
VIN BLANC		
« Albrières » Chardonnay 2023	20€	4€
« Jus de Terre »	27€	6€
Jasnières Domaine Guigou 2023		
VIN ROSÉ		
« Château de L'Escarelle »	21€	4,5€
Coteaux Varois en Provence 2023		

EAUX

50cl

Vittel	3,5€
San Pellegrino	3,5€

SOFT

3,5€

Vittel sirop 50cl (+0,50€)
Diabolo Limonade Phénix 25cl (+0,50€)
Coca-Cola 33cl
Coca-Cola sans sucres 33cl
Fanta Orange 25cl
Sprite 25cl
Fuzetea pêche 25cl

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,9€
Déca	1,9€
Allongé	2,3€
Crème	2,4€
Chocolat chaud	2,2€
Thé ou infusion Dammann	3€

illustrations et mise en page : heleneduhaze.com



Restaurant LE VINGT QUATRE
Bistrot et Burgers

Ouvert tous les jours
de 12h00 à 14h30

SUR PLACE OU À EMPORTER
par téléphone au 06 83 59 05 04
ou par mail à reservation.levingtcart@gmail.com

Karting
DES
2h
LE MANS.