

STARTERS

Petit pot de rillettes du Mans 7€
Véritable rillettes du Mans « Maison Fassier », accompagné de chips de pain

Planchette charcuterie 7€
Assortiment de charcuteries du moment, chips de pain et pickles maison

Saumon Gravlax 8€
Aneth fraîche et baies roses

Œuf meurette 5€
Œuf frais de Loué, sauce vin rouge et chips de pains

SALADES & BOWLS

La Caesar
Aiguillettes de poulet du Maine label rouge croustillantes « panko », bacon grillé, copeaux de parmesans AOP, tomates cerises, croutons et sauce caesar maison, mesclun

La Chèvre
Feuilleté au chèvre, jambon sec, tomates, noix et mesclun, vinaigrette miel-moutarde

Bowl Saumon
Saumon mariné, riz basmati, assortiments de crudités, sésame doré, vinaigrette soja gingembre maison

● **La Thai**
Assortiments de crudités, pâtes fines, mesclun noix de cajous toasté et vinaigrette citronnelle maison

BURGER 16€

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

Le Pole Position
Buns frais du boulanger, poulet du Maine pané panko, mesclun, double emmental et sauce curry bio maison

Le Burning Rubber
Buns frais du boulanger, bœuf haché frais, cheddar, oignons rouges caramélisés, sauce fumée maison et mesclun

Le Vibreur
Buns frais du boulanger, bœuf haché frais, emmental, bacon grillé, sauce poivre vert maison et mesclun

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) ou de mesclun et d'une sauce au choix.

Les sauces : (toutes faites maison)

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

Pour les Gourmands : Supplément sauce +0.50€

FRAIS, DE SAISON ET LOCAL

MAIN COURSE

Plat du Jour 15€
(uniquement du lundi au vendredi)
Concocté avec plaisir par notre Chef et son équipe, à consulter sur l'ardoise

Basse côte Sarthoise 200gr 20€
Bœuf origine Sarthe accompagné d'une sauce au choix, frites maison et mesclun

Fish and Chips 15€
Poisson frais du marché en beignet, frites maison et sauce tartare maison

Pulled Pork du Moment 16€
Viande de porc Sarthoise braisée, cuisson très très lente pour plus de fondant, frites maison et mesclun

Desserts maison 5€

Dessert du Jour

Tiramisu fruits exotiques

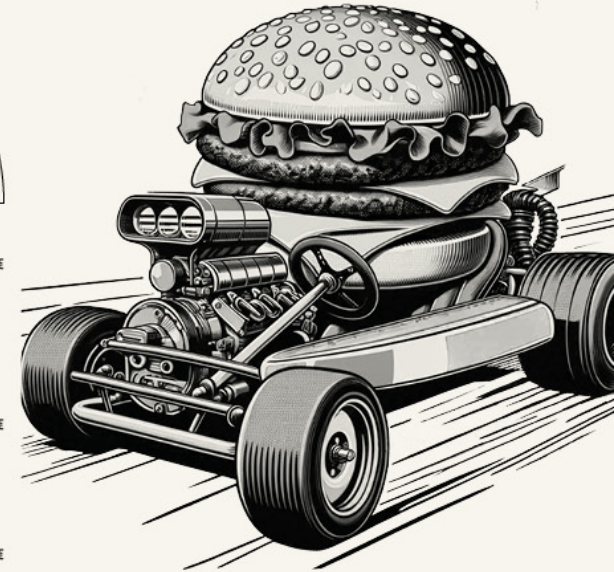
Salade de fruits frais

Café Gourmand 5 pièces 7€

Brookie

Mousse au Chocolat de Mamie

Crème brûlée



FORMULES

Warm Up 20€
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
(Hors basse côte et café gourmand)

Compétition 25€
Entrée + Plat + Dessert
(Hors basse côte et café gourmand)

Menu Petit Pilote 12€
Aiguillettes de Poulet « Panko » maison (3 pièces) ou Steak haché frais + Frites maison + Dessert

Garniture Supplémentaire
Frites maison ou crudités + 4€

BIÈRES BOUTEILLES

33cl



Carlsberg 4€
Corona 5€
Desperados 5€
Grimbergen 5€
**Galia Weis
 et Versa (Blanche)** 5€

VINS

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

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
Fuze tea pêche 25cl
Oasis 25cl

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,9€
Déca	1,9€
Allongé	2,3€
Crème	2,3€
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

Karting
DES
2h
LE MANS.