

STARTERS

Tranche de rillettes du Mans 5€
Véritable rillettes du Mans « Maison Fassier », accompagnées de pickles maison

Terrine de lapin aux noisettes 5€
Terrine de lapin aux noisettes relevée d'épices et cuisinée à l'Armagnac

Duo d'œufs mayo 4€
Oeufs de Loué et mayonnaise maison

● **Crudité du moment** 5€
Légumes Sarthois, frais et de saison

SALADES

La Caesar 15€
Aiguillettes de poulet du Maine label rouge croustillantes « panko », bacon grillé, copeaux de parmesans AOP, tomates cerises, croutons, salade et sauce caesar maison

La Nordique 15€
Salade, saumon fumé, crevettes, concombres, tomates cerises, salade, crème citron vert et ciboulette

BURGER 15€

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

Le Pole Position
Buns frais du boulanger, bœuf haché frais, sauce cheddar maison, et bacon grillé

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

Le Classic Cheeseburger 14€
Buns frais du boulanger, bœuf haché frais, cheddar, ketchup maison et pickles

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 maison (pomme de terre Béloises) et d'une sauce au choix.

Les sauces : (toutes faites maison)

- Ketchup
- Sauce Moutarde à l'ancienne et poivre noir
- Sauce fumée
- Sauce Cheddar
- Crème ciboulette
- Sauce Roquefort
- Mayonnaise
- Sauce BBQ

Pour les Gourmands :

Supplément sauce +0.50€

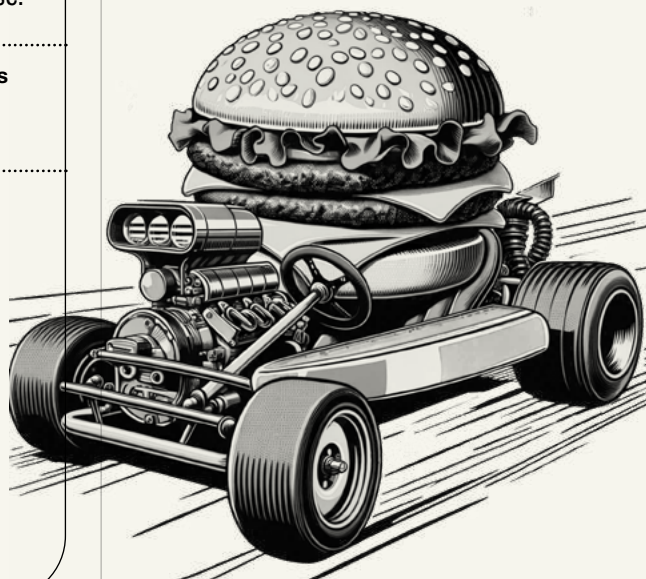
FRAIS, DE SAISON ET LOCAL MAIN COURSE

Plat du Jour 14€
(uniquement du lundi au vendredi midi)
Concocté avec plaisir par notre Chef et son équipe, à consulter sur l'ardoise

La pièce du boucher 200gr 18€
Bœuf origine Sarthe accompagné d'une sauce au choix

Pulled Pork de saison 16€
Viande de porc Sarthoise braisée, cuisson très très lente pour plus de fondant

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison (pomme de terre Béloises) et de Mesclun



FORMULES

Race Day 15€
(uniquement du lundi au vendredi midi)
Plat du jour ou Cheeseburger + Dessert

Warm Up 20€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Compétition 22€
Entrée + Plat + Dessert

Menu Petit Pilote 8€
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€

Desserts maison 5€

Dessert du jour
Concocté avec amour par notre pâtissière (uniquement du lundi au vendredi midi)

Salade de fruits frais
Sirop thé vert à la menthe

Tiramisu Myrtille et Vanille de Madagascar

Brioche perdue,
Chantilly, caramel au beurre salé ou Nutella

Mousse au chocolat de mamie

Café gourmand 5 pièces +2€

BIÈRES

33cl



VINS

VIN ROUGE		75cl Verre
« Château Vieux Charron »	21€	4,5€
Blaye côtes de Bordeaux 2015		
« Les Rouillères »	27€	6€
Saint Nicolas de Bourgueuil 2021		
VIN BLANC		
« Albières » 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		

APÉRITIFS

Kir blanc ou Prosecco 12cl	4€
Martini Blanc ou Rouge 5cl	5,5€
Spritz Apérol ou	6€
Saint-Germain Spritz 18cl	

EAUX

50cl 1L

Vittel	3,5€	5,5€
San Pellegrino	3,5€	5,5€

SOFT

3,5€

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

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€
Double Espresso	2,4€
Latté	2,4€
Déca	2€
Allongé	2€
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 14h00

SUR PLACE OU À EMPORTER

par téléphone au 06 83 59 05 04

ou par mail à reservation.levingtkaart@gmail.com



★★★★★

Découvrez nos avis
sur Google et
partagez le vôtre !

Karting
DES
2h
LE MANS®