



Menu ESCALE DU JOUR

(uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)



PLAT DU JOUR

11,90 €

ENTRÉE & PLAT DU JOUR **ou** PLAT & DESSERT DU JOUR

16,90 €

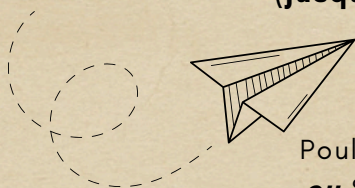
ENTRÉE, PLAT & DESSERT DU JOUR

19,90 €



Menu PETIT VOYAGEUR

(jusqu'à 10 ans)



Poulet pané



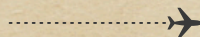
ou Saumon



ou Pizza tomate mozza jambon



Accompagnements : frites, riz ou légumes de saison



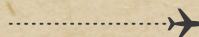
Glace surprise



ou Muffin, crème anglaise



ou Gaufre, coulis chocolat



Sirop à l'eau

(citron, grenadine, menthe)

ou Verre jus de pomme ou jus d'orange


11,90 €

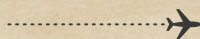


Menu
VOYAGE D'ARCHIE
 " BONJOUR MAINE-ET-LOIRE "





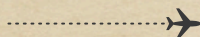
ENTRÉES

Terrine de campagne, oignons confits, toast
 ou Verrine trilogie angevine (chèvre, rillettes, beurre persillé) 




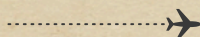
PLATS

Souris d'agneau cuite a basse température pendant 12h,
 jus au thym, pommes de terre grenaille
 ou Poisson sauce beurre blanc, légumes de saisons  





FROMAGE

Fromage de Loire et salade verte 



DESSERTS


Poire pochée 
 ou Crémets d'Anjou 



31,90 €
 (ou 34,90 € avec un verre de vin local)



Apéritifs D'ARCHIE

 **La soupe angevine, 12 cl..... 6,50 €**

La coupe de pétillant (blanc ou rosé), 12 cl..... 6,00 €

Le kir pétillant (mûre, cassis, pêche, violette, framboise, rose), 12 cl..... 6,50 €

Le kir vin blanc (mûre, cassis, pêche, violette, framboise, rose), 12 cl..... 5,50 €

Ricard, 4 cl..... 4,50 €

Whisky Coca-Cola, 15 cl..... 4,50 €

Martini rouge ou blanc, 5 cl..... 5,00 €


Pineau des Charentes rouge ou blanc, 8 cl..... 5,00 €


WHISKIES

Irishman, 5 cl..... 7,00 €

La Piautre tourbé, 5 cl..... 7,00 €

Cocktails

 **Cocktail de l'Aviateur..... voir sur le chevalet**

 **L'odyssée d'Archie, 16 cl..... 9,00 €**

Jus d'orange, jus de passion, sirop de vanille, vodka

Swimming pool, 10 cl..... 8,00 €

Rhum blanc, vodka, jus d'ananas, crème de coco, curaçao

Mojito classic ou mojito fraise, 16 cl..... 9,00 €

Menthe, citron vert, sucre de canne, rhum, sirop saveur mojito, eau gazeuse

Sex on the beach, 16 cl..... 9,00 €

Jus d'orange, jus de cranberry, crème de pêche, vodka


Pinacolada, 16 cl  9,00 €

Jus d'ananas, sirop de coco, crème, rhum

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito classique ou fraise, 16 cl..... 7,00 €

Menthe, citron vert, sucre de canne, sirop saveur rhum, sirop saveur mojito, eau gazeuse (option purée de fraise)

Virgin colada, 16 cl  7,00 €

Jus d'ananas, sirop de coco, crème, sirop saveur rhum

Bora bora, 16 cl..... 7,00 €

Jus d'ananas, jus de passion, sirop de grenadine

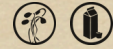
Le Voyager, 16 cl..... 7,00 €

Jus d'ananas, jus de pomme, sirop de fraise

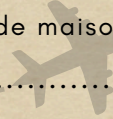


Planches À PARTAGER

Assortiment de charcuteries et fromages, tapenade maison



Petite faim	14,90 €
Grand gourmand	21,90 €



Softs

D'EXPLORATEUR

BOISSONS FRAÎCHES

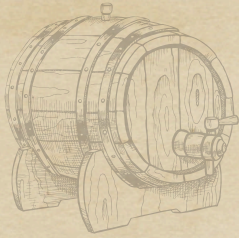
Coca-Cola , 33 cl.....	4,50 €
Coca-Cola zéro , 33 cl.....	4,50 €
Orangina , 25cl.....	4,50 €
Schweppes agrumes , 25cl.....	4,50 €
Perrier , 33 cl.....	4,50 €
Sirop à l'eau , 33 cl.....	3,00 €
Fuzetea , 25 cl.....	4,50 €
Sprite , 25 cl.....	4,50 €
Tropico , 25 cl.....	4,50 €
Diabolo , 33 cl.....	3,50 €
<i>Sirops : menthe, grenadine, fraise, violette, citron, cerise, framboise, pêche, coco, vanille</i>	
Jus de fruits et nectars , 25 cl.....	4,50 €
<i>Abricot, ananas, fraise, orange, pomme, tomate, pamplemousse</i>	

EAUX MINÉRALES

Vittel ,	
50 cl.....	4,00 €
1 L.....	5,00 €
San Pellegrino ,	
50 cl.....	4,50 €
1 L.....	6,00 €






Le Royaume de Gibraltar
1000



Brasseries d'horizon : LES BIÈRES SÉLECTIONNÉES



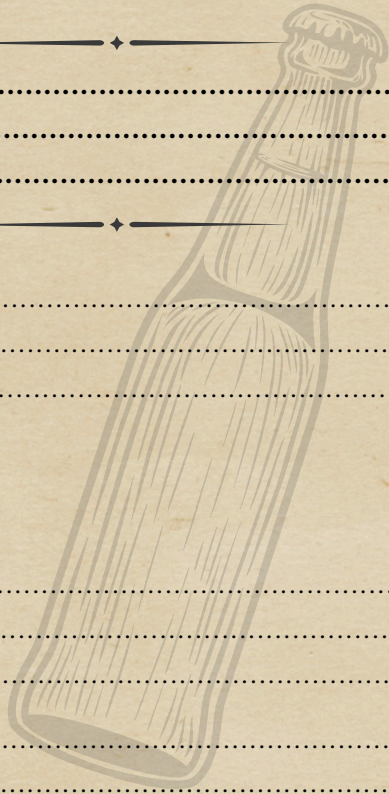
BIÈRES

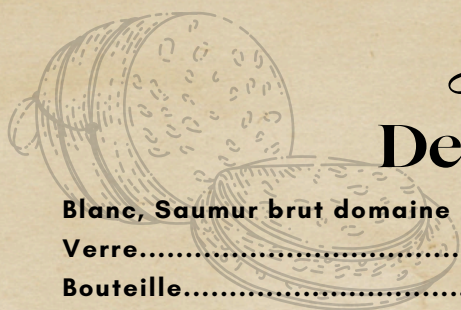
	Piautre Blonde, 33 cl	5,50 €
	Piautre Ambrée, 33 cl.....	5,50 €
	Piautre Blanche, 33 cl.....	5,50 €

Leffe Ruby, 33 cl.....	5,50 €
Desperados, 33 cl.....	5,50 €
Bière sans alcool, 33 cl.....	5,00 €

BIÈRES PRESSION

Tubourg,	25 cl.....	4,50 €
	50 cl.....	8,00 €
	1 L.....	15,00 €
Grimbergen,	25 cl.....	5,00 €
	50 cl.....	9,00 €
	1 L.....	17,00 €
Bière du moment,	25 cl.....	5,00 €
	50 cl.....	9,00 €
	1 L.....	17,00 €
Picon bière,	25 cl.....	5,50 €
	50 cl.....	9,00 €
	1 L.....	17,00 €
Monaco,	25 cl.....	5,00 €
	50 cl.....	8,00 €
	1 L.....	15,00 €





Les bulles De L'Aviateur

Blanc, Saumur brut domaine Louis de Grenelle

Verre..... 6,00 €

Bouteille..... 25,00 €

Rosé, Saumur brut domaine Louis de Grenelle

Verre..... 6,00 €

Bouteille..... 25,00 €

Voyages viticoles

→ BLANC

Domaine de la Bonnelière,

Verre 12cl..... 5,00 €

Carafe 25cl..... 8,00 €

Carafe 50cl..... 10,00 €

AOP Saumur, Domaine Château de la Durandière,

Verre 12cl..... 5,00 €

Bouteille 75cl..... 25,00 €

AOP Coteaux du layon, Domaine Dominique Rousseau,

Verre 12cl..... 5,00 €

Bouteille 75cl..... 25,00 €

Sauvignon Touraine, Domaine François Cartier

Verre 12cl..... 5,00 €

Bouteille 75cl..... 25,00 €

→ ROSÉ

Domaine de la Bonnelière,

Verre 12cl..... 5,00 €

Carafe 25cl..... 8,00 €

Carafe 50cl..... 10,00 €

AOP Bourgueil, Domaine Olivier,

Verre 12 cl..... 5,00 €

Bouteille 75cl..... 23,50 €

AOP, Cabernet d'Anjou,

Verre 12cl..... 5,00 €

Bouteille 75cl..... 23,50 €

→ ROUGE

Domaine de la Bonnelière,

Verre 12cl..... 5,00 €

Carafe 25cl..... 8,00 €

Carafe 50cl..... 10,00 €

AOP Saumur, Château de la Durandière,

Verre 12cl..... 5,00 €

Bouteille 75cl..... 23,50 €

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier,

Verre 12cl..... 5,00 €

Bouteille 75cl..... 23,50 €

AOP Saumur Champigny, Domaine de la Bonnelière,



Verre 12cl..... 5,00 €




Bouteille 75cl..... 23,50 €





Les ENTRÉES




 **DÉJEUNER EN FINLANDE**   8,90 €
Gravlax de saumon maison, crème aux herbes




LA SUD AMÉRICAINE   6,90 €
Cocktails de tomates, mozzarella, pesto




DÉTOUR EN EUROPE    8,90 €
Mousse de betterave, pain ficelle croustillant beurre d'ail,

Les SALADES

 **VISITE DE SARLAT** 
**Salade, tomates, oignon rouge, pommes de terre poêlées,
magret de canard séché, gésiers, croûtons**
Petite..... 9,90 €
Grande..... 20,90 €


LA NORVÉGIENNE   
Salade, tomates, concombre, croûton, saumon gravlax, sauce aux herbe
Petite..... 9,00 €
Grande..... 19,90 €

LA CÉSAR   
Salade, tomates, oignon rouge, œuf dur, poulet, copeaux de parmesan
Petite..... 9,00 €
Grande..... 17,90 €


POKÉ BOWL 
Riz, pommes de terre poêlées, salade, concombre, feta, oignon rouge, légumes
Petite..... 9,00 €
Grande..... 16,00 €
Suppléments œuf ou saumon   + 2,00 €

Les PLATS CUISINÉS




INVITATION NORVÉGIENNE  19,90 €

Pavé de saumon, beurre blanc, légumes de saison

BALADE EN FORÊT  19,90 €

Filet mignon, sauce aux champignons, purée de patate douce

CLUB SANDWICH AVEC FRITES ET SALADE VERTE 

Club Poulet : sauce cocktail, poulet, gouda, salade, œuf dur, tomate..... 15,90 €

Club Jambon : jambon, salade, tomate, chèvre, miel..... 14,90 €

Les VIANDES




LA FIERTÉ FRANÇAISE..... 26,90 €

Entrecôte VBF, 300g

ONGLET DE BOEUF 180G..... 18,90 €

LE MAGRET DE CANARD..... 24,90 €


Sauce à l'orange

LE TARTARE 

Simple..... 14,90 €

Double..... 22,90 €

Oignon rouge, câpres, cornichons, persil, jaune d'œuf

LE CARPACCIO 

Simple..... 16,90 €

Double..... 21,90 €

Sauce pesto maison, parmesan


LA VÉRITABLE CÔTE DE BŒUF 500G..... 39,90 €

(uniquement le soir et le week-end)

Toutes nos viandes sont servies avec un accompagnement au choix :

- Frites maison - Légumes de saison - Riz - Pommes de terre grenaille

Accompagnement supplémentaire..... 2,00 €

Sauces : Curry, poivre, champignon, roquefort, BBQ  0,25 €



Les PIZZAS

-  **L'ANGEVINE**   15,00 €
Base tomate, mozzarella, champignons, rillauds
-
- CÔTÉ JARDIN**   14,00 €
Base tomate, mozzarella, poivrons, champignons, asperges, oignon rouge
- L'AMÉRICAIN**   15,00 €
Base tomate, mozzarella, oignon rouge, champignons, poulet mariné BBQ, cheddar
- CALZONE**    15,00 €
Base tomate, mozzarella, steak haché, oignon rouge, champignons, œuf
- L'IBÉRIQUE**   15,00 €
Base tomate, mozzarella, poivrons, olives, chorizo
- LA SAVOYARDE**   16,00 €
Base tomate, pomme de terres, fromage à raclette, oignon, jambon sec
- LA NORMANDE**   16,00 €
Base tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, camembert

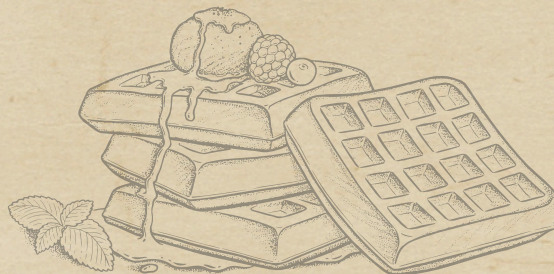


Les BURGERS









-  **LE RÊVE AMÉRICAIN**     18,90 €
Sauce BBQ, cornichon, confit oignon, salade, cheddar, steak haché VBF
-
- LE BOLLYWOOD**     18,90 €
Sauce curry aux herbes, poulet pané, confit oignon, salade, gouda
- L'AMAZONIEN**    19,00 €
Sauce curry aux herbes, galette végétarienne, salade, confit oignon
- Burger double** + 4,00 €



Les DESSERTS









 **GOÛTER D'USA**     8,90 €
Verrine tiramisu speculos


SOIRÉE PARISIENNE    9,00 €
Profiteroles avec choux, boule vanille, coulis chocolat, chantilly

PLAISIR DES ÎLES    8,90 €
Cassolette de fruits, crumble, crème fraîche, rhum flambé

I LIKE TO MOVE IT   8,90 €
Crème brulée, gousse de vanille

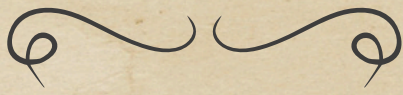
PAUSE GOURMANDE (15 MIN DE CUISSON)    8,90 €
Cassolette de cookie moelleux, boule de glace au choix



ESCALE EN TURQUIE    8,90 €
Gaufre, morceaux de fruits frais, chantilly, sauce chocolat


TRÉSORS FROMAGERS  7,90 €
Assortiment de fromages









Les COUPES DE GLACES




 **Fraîcheur d'été**  8,00 €
Sorbets passion, mangue, framboise, coulis fruit rouge, chantilly

BANANASPLIT  8,00 €
Glaces vanille, fraise, chocolat, banane, coulis de chocolat, chantilly

DAME BLANCHE      8,00 €
Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly, (brownie +2€)

AFTER EIGHT  9,00 €
Glaces menthe chocolat, Get27, chantilly




COUPE COLONEL  9,00 €
Glace citron, vodka, chantilly

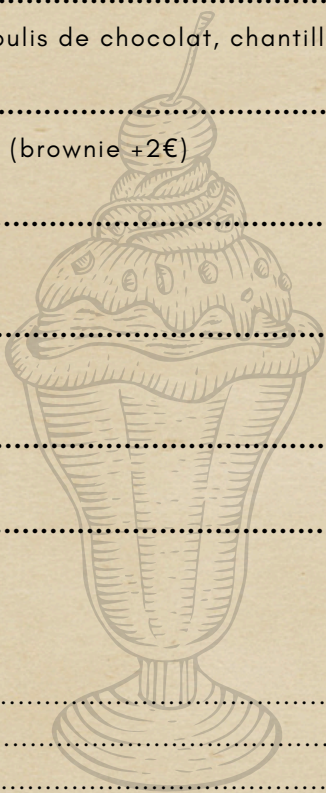
COUPE NORMANDE  9,00 €
Glace vanille, calvados, chantilly

CAFÉ GOURMAND 8,00 €
assortiment de 3 mignardises

BOULES AU CHOIX

1 boule 2,50 €
2 boules 5,00 €
3 boules 7,50 €

Suppléments 1,00 €
Chantilly , confiture de lait , chocolat 



Choix de parfums

Crèmes glacées  : vanille, caramel, chocolat, café,
pistache , menthe chocolat, rhum-raisin

Sorbets : citron vert, fraise, framboise, passion, mangue




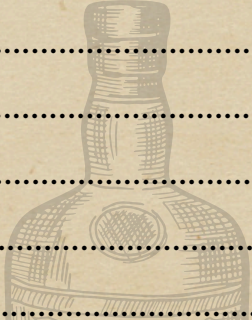


Les réconforts D'ARCHIE



CAFÉ EXPRESSO.....	2,50 €
CAFÉ ALLONGÉ.....	2,50 €
CAFÉ CRÈME (☺)	3,00 €
DÉCAFÉINÉ.....	2,50 €
GRAND CAFÉ.....	4,00 €
GRAND CRÈME (☺)	4,50 €
CAPPUCCINO.....	5,00 €
CHOCOLAT CHAUD (☺).....	5,00 €
THÉ NATURE OU PARFUMÉ DAMMANN.....	4,50 €

Liqueurs & ALCOOLS 4 CL



BAILEY'S (☺)	6,50 €
CALVADOS.....	6,50 €
POIRE WILLIAMS.....	6,50 €
GET 27 OU 31.....	6,50 €
MENTHE PASTILLE.....	6,50 €
COGNAC.....	6,50 €
RHUM 303.....	6,50 €

Allergies & AUTRES INTOLÉRANCES



Dans ce voyage à travers les saveurs de L'Aviateur, votre bien-être est notre priorité absolue. Notre équipage en cuisine est prêt et équipé pour s'adapter à vos besoins spécifiques.

N'hésitez pas à les partager avec nous afin d'éviter les turbulences, pour un voyage gustatif aussi sûr que gourmand.



Gluten



Crustacés



Œufs



Poisson



Moutarde



Soja



Céleri



Fruits à coque



Lait



Lupin



Mollusques



Sésame



Sulfites



Arachides



L'AVIATEUR
RESTAURANT

742, rue de l'Europe, 49400 DISTRÉ | www.restaurantaviateur.com | 02 41 40 17 75

Ouvert du mardi au dimanche
De 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 23h00

Design : www.fabiennepetit-crea.com | Storytelling : www.monsieurcrayon.fr