

Chers aventuriers et aventurières du goût

Bienvenue à L'Aviateur ! Je suis Sir Archibald Haversham, surnommé "Archie", votre hôte et guide dans cette épopée culinaire.

Tout a débuté lors d'un vol ordinaire au-dessus de Saumur, lorsqu'une avarie me contraignit à y poser mon biplan. Charmé par la douceur angevine et la richesse des produits locaux, j'ai décidé de faire de cette terre le théâtre de mon rêve : partager avec vous ma passion pour la cuisine et l'aventure.

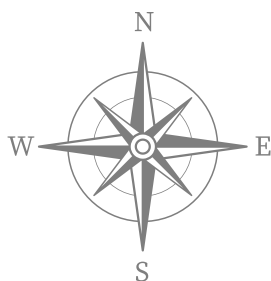
Le restaurant L'Aviateur était né ! Poussez donc ses portes et entrez dans mon univers ! Chaque plat de notre carte est un hommage aux voyages et aux cultures que j'ai déjà explorés.

Ma cuisine est le fruit d'un mélange entre tradition française et influences internationales, préparée en utilisant des produits frais, de saison et principalement locaux. Que vous soyez tenté par un burger, une viande savoureuse ou encore une pizza cuite dans notre magnifique four italien, chaque bouchée est une invitation au voyage.

L'Aviateur n'est pas qu'un restaurant, c'est une expérience. Voyez au plafond mes avions suspendus et les photos ornant les murs : chaque recoin raconte une partie de mes aventures. La décoration est celle des années 1960, époque d'explorations et de découvertes.

Je vous invite, chers amis, à embrasser votre esprit d'aventure en notre compagnie. Partagez des moments privilégiés en famille, entre collègues ou amis, explorez de nouveaux horizons culinaires et laissez-vous transporter par l'histoire et les saveurs de L'Aviateur.

Bienvenue à bord, votre aventure commence ici !



Archie






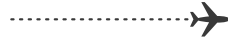
Menu

PETIT GOURMET

(jusqu'à 13 ans)

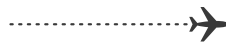
Sirop à l'eau au choix **ou** verre de coca-cola **ou** verre de diabolo





Velouté butternut 
ou Rillettes de saumon

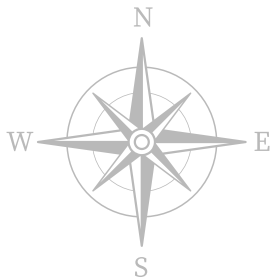


ou Parmentier d'épaule de porc
ou Poulet sauce au choix
ou Pièce du boucher

Accompagnements : frites **ou** légumes de saison **ou** purée truffée



Glace surprise **ou** coupe 2 boules aux choix 
ou Mousse au chocolat  
ou Entremet oréo 



20,90 €





Menu

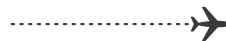
PETIT VOYAGEUR


(jusqu'à 10 ans)

Poulet pané  
ou Saumon 




ou Pizza tomate mozza jambon  

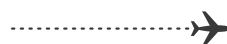
Accompagnements : frites **ou** légumes de saison



Glace surprise 


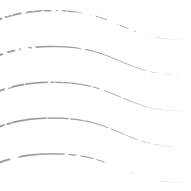
ou

Gaufre, coulis chocolat   



Sirop à l'eau
ou Verre jus de pomme **ou** jus d'orange **ou** Coca-Cola

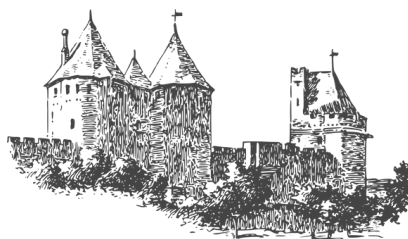
11,90 €








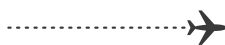
Menu VOYAGE D'ARCHIE

« Bonjour le Maine-et-Loire »

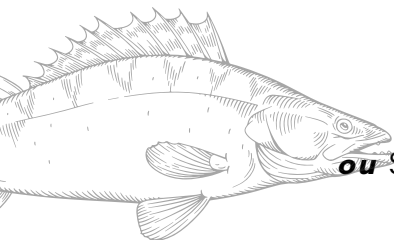





ENTRÉES

Foie gras de canard maison, compotée de poire et son pain d'épices local
fabriqué à Doué-en-Anjou (Lebrun)  
ou Douceur de butternut, rillaud d'Anjou 





PLATS



Filet de bœuf sauce cidre, purée truffée 
ou Saumon, écrasé de vitelotte et sauce au beurre blanc  





FROMAGE

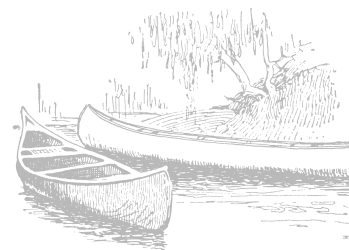
Sélection de fromages accompagnée d'une salade verte  

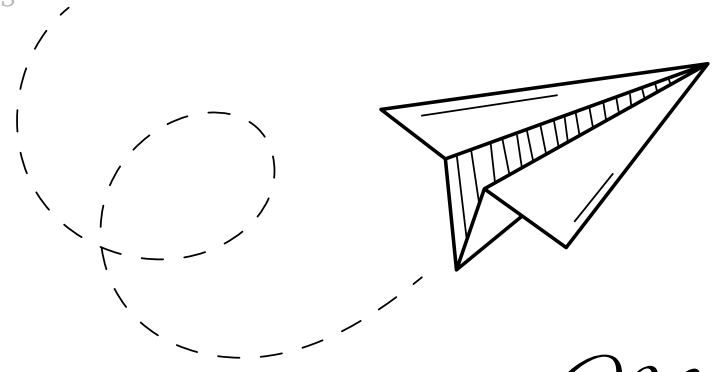
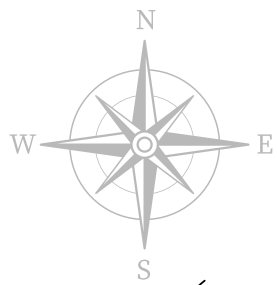


DESSERTS

Crêmet d'Anjou, douceur de pommes caramélisées   **ou**
Mousse aux fruits rouges accompagnée de son crumble  

34,90 €





Menu

ESCALE DU JOUR

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

PLAT DU JOUR

11,90 €



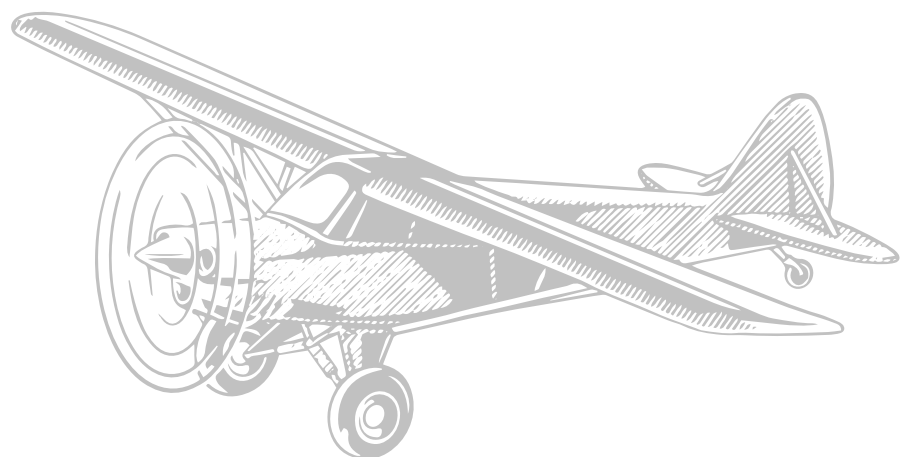
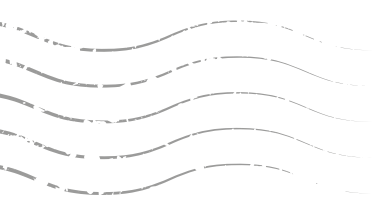
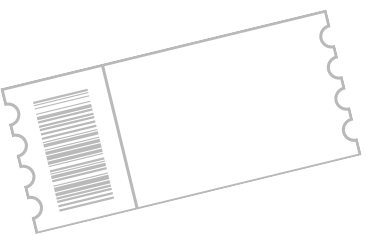
ENTRÉE & PLAT DU JOUR *ou* PLAT & DESSERT DU JOUR

16,90 €



ENTRÉE, PLAT & DESSERT DU JOUR

19,90 €



Planches À PARTAGER

Assortiment de charcuteries et fromages, tapenade maison



Petite faim 15,90 €

Grand gourmand 22.90 €

Softs D'EXPLORATEUR

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, 33 cl 4,90 €

Coca-Cola zéro, 33 cl 4,90 €

Orangina, 25cl 4,90 €

Schweppes agrumes, 25cl 4,90 €

Sirop à l'eau, 33 cl 3,90 €

Fuzetea, 25 cl 4,90 €

Sprite, 25 cl 4,90 €

Tropico, 25 cl 4,90 €

Diabolo, 33 cl 4,90 €

Sirops : menthe, grenadine, fraise, violette, citron, cerise, framboise, pêche, coco, vanille

Jus de fruits et nectars, 25 cl 4,90 €

Abricot, ananas, fraise, orange, pomme, tomate, pamplemousse

EAUX MINÉRALES

Vittel,

50 cl 4,90 €

1 L 5,90 €

San Pellegrino,

50 cl 4,90 €

1 L 5,90 €

Perrier, 33 cl 4,90 €



Apéritifs D'ARCHIE

 **La soupe angevine, 12 cl** 6,90 €

La coupe de pétillant (blanc ou rosé), 12 cl 5,90 €

Le kir pétillant (mûre, cassis, pêche, violette, framboise, rose), 12 cl 5,90 €

Le kir vin blanc (mûre, cassis, pêche, violette, framboise, rose), 12 cl 5,90 €

Ricard, 4 cl 4,90 €

Whisky Coca-Cola, 15 cl 6,90 €

Martini rouge ou blanc, 5 cl 5,90 €

Pineau des Charentes rouge ou blanc, 8 cl 5,90 €

WHISKIES

Pendery, 5 cl 7,90 €

La Piautre tourbé, 5 cl 7,90 €



Cocktails

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

 **L'odyssée d'Archie, 16 cl** 9,90 €

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

Swimming pool, 10 cl 9,90 €

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

Mojito classic ou mojito fraise, 16 cl 9,90 €

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

Sex on the beach, 16 cl 9,90 €

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

Pinacolada, 16 cl  9,90 €

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

Rosée vers l'or, 16 cl 9,90 €

Gin, jus du dragon, sirop de bubble gum, limonade, lait de coco

Sans alcool

Virgin mojito classique ou fraise, 16 cl 7,90 €

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

Virgin colada, 16 cl  7,90 €

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

Bora bora, 16 cl 7,90 €

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



Les bulles De L'Aviateur

Blanc, Saumur brut domaine Louis de Grenelle

Verre 6,90 €

Bouteille 25,90 €

Rosé, Saumur brut domaine Louis de Grenelle

Verre 6,90 €

Bouteille 25,90 €

Voyages viticoles

→ BLANC

Domaine de la Bonnelière,

Verre 12cl 5,90 €

Carafe 25cl 8,90 €

Carafe 50cl 10,90 €

AOP Saumur, Domaine Château de la Durandière,

Verre 12cl 5,90 €

Bouteille 75cl 25,90 €

AOP Coteaux du layon, Domaine Dominique Rousseau,

Verre 12cl 5,90 €

Bouteille 75cl 25,90 €

Sauvignon Touraine, Domaine François Cartier

Verre 12cl 5,90 €

Bouteille 75cl 25,90 €

→ ROSÉ

Domaine de la Bonnelière,

Verre 12cl 5,90 €

Carafe 25cl 8,90 €

Carafe 50cl 11,90 €

AOP Bourgueil, Domaine Olivier,

Verre 12 cl 5,90 €

Bouteille 75cl 23,90 €

AOP, Cabernet d'Anjou,

Verre 12cl 5,90 €

Bouteille 75cl 23,90 €

→ ROUGE

Domaine de la Bonnelière,

Verre 12cl 5,90 €

Carafe 25cl 8,90 €

Carafe 50cl 11,90 €

AOP Saumur, Château de la Durandière,

Verre 12cl 5,90 €

Bouteille 75cl 23,90 €

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier,

Verre 12cl 5,90 €

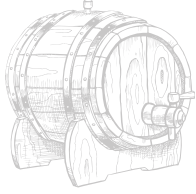
Bouteille 75cl 23,90 €

AOP Saumur Champigny, Domaine de la Bonnelière,

Verre 12cl 5,90 €

Bouteille 75cl 23,90 €








Brasseries d'horizon :

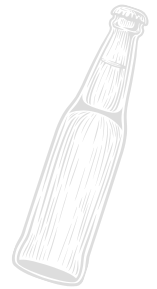
LES BIÈRES SÉLECTIONNÉES



BIÈRES

	Piautre Blonde, 33 cl	5,90 €
	Piautre Ambrée, 33 cl	5,90 €
	Piautre Blanche, 33 cl	5,90 €

Leffe Ruby, 33 cl	5,90 €
Desperados, 33 cl	5,90 €
Bière sans alcool, 33 cl	5,90 €



BIÈRES PRESSION





Tubourg	25 cl	4,90 €
	50 cl	7,90 €
	1 L	14,90 €
Grimbergen	25 cl	5,90 €
	50 cl	9,90 €
	1 L	17,90 €
Bière du moment	25 cl	5,90 €
	50 cl	9,90 €
	1 L	17,90 €
Picon bière	25 cl	5,90 €
	50 cl	9,90 €
	1 L	17,90 €
Monaco	25 cl	4,90 €
	50 cl	7,90 €
	1 L	14,90 €
Panaché	25 cl	3,90 €
	50 cl	6,90 €
	1 L	13,90 €







Les ENTRÉES



 **Délice de foie gras**    19,90 €
Foie gras de canard maison, compotée de poire et pain d'épices local fabriqué à Doué-en-Anjou (Lebrun)

Crèmeux de courge butternut  9,90 €
Douceur de Butternut, Rillaud d'Anjou





Duo de saumon    9,90 €
Saumon en deux textures : Gravlax et Rillette





Samoussas gourmands  8,90 €
Trio de samoussa croquant : volaille épicée et champignons, servis avec une sauce aux herbes



Velouté de champignons parfumé à la truffe   9,90 €
Velouté crémeux, œuf parfait basse température




Les SALADES



 **PROVENÇALE**   
Salade, tomates, julienne de carottes, oignons rouges, croûtons, croustillants au chèvre chaud et miel
Petite 14,90 €
Grande 21,90 €

NORVÉGIENNE    
Salade, tomates, julienne de carottes, croûtons, saumon gravlax, sauce aux herbes
Petite 14,90 €
Grande 24,90 €

ANGEVINE  
Salade, tomates, oignons rouges, rillauds d'Anjou, croûtons
Petite 14,90 €
Grande 21,90 €



VÉGÉTARIENNE   
Salade, œuf parfait, champignons, julienne de carottes, tomates
Petite 12,90 €
Grande 17,90 €



Les poissons et LES PLAT CUISINÉS



 **Filet de saumon, purée de vitelotte et son beurre blanc**   20,90 €
Saumon, sauce beurre blanc accompagnée de sa purée de vitelotte maison

Lieu noir sauce à la tomate   16,90 €
Filet de lieux noir servi avec une poilée de légumes et sa sauce à la tomate


Parmentier de porc confit, purée truffée 19,90 €
Épaule de porc confite en basse température servi avec sa purée truffée

Filet de bœuf 24,90 €
Pièce de 200g servi avec sa purée truffée et sa sauce au cidre

Filet de poulet sauce aux morilles 19,90 €
Poulet sauce morilles, pleurotes, champignons de Paris poêlés au beurre d'ail



Les VIANDES

 **Entrecôte** 26,90 €
Viande bovine française, pièce de 300g

Côte de Bœuf 31,90 €
pièce de 500g

Magret de canard mariné 26,90 €
Cuit à basse température et parfumé aux épices chimichurri

Pièce du boucher 19,90 €
Sélection du chef : pièce de 180g




Araignée de porc grillée
Aux épices tex-mex 22,90 €

Souris d'agneau confite 26,90 €
Confite 12h, jus au thym citron, ail

Toutes nos viandes sont servies avec un accompagnement au choix :
Frites maison **ou** poêlée de légumes **ou** purée truffée **ou** purée de vitelotte



Accompagnement supplémentaire + 2,00 €

Sauces :    + 0,50 €
Morilles, Gorgonzola, Cidre, Tomate, Beurre blanc, Barbecue, Ketchup, Mayonnaise, Moutarde





Les BURGERS



LE BURGER DU CHEF   **19,90 €**


Sauce champignons au goût truffée, poulet pané maison, confit d'oignons, tomates, salade, cheddar

LE RÊVE AMÉRICAIN   **19,90 €**

Sauce barbecue, salade, tomate, cheddar, steak haché VBF, confit d'oignon, cornichon

L'EFFILOCHÉ   **20,90 €**

Sauce aux champignons au goût truffée, épaule de porc effilochée, tomates, cheddar, confit d'oignons

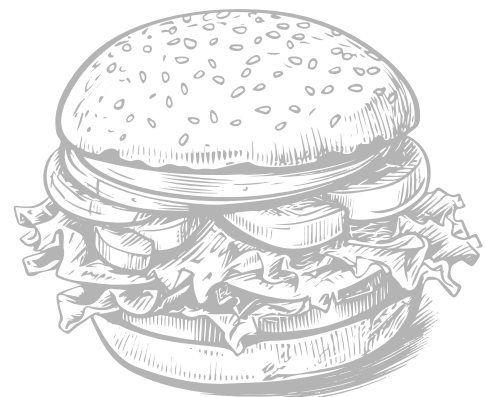
LE VÉGÉTARIEN  **17,90 €**

Sauce tomate, galette de pommes de terre, confit d'oignons, tomates, cornichons, salade

LE MONTAGNARD   **20,90 €**

Sauce gorgonzola, steak haché VBF, galette de pommes de terre, confit d'oignons, tomates, salade, cornichons

BURGER DOUBLE **+ 4,00 €**





Les PIZZAS



LA BELLE DE LOIRE 18,90 €

Base au choix, mozzarella, champignons, pleurotes, rillauds, pommes de terre, sauce morille

CÔTÉ JARDIN 18,90 €

**Base au choix, mozzarella, poivrons, champignons, julienne de carottes, émincée d'endives*

L'AMÉRICAINNE 19,90 €

**Base au choix, mozzarella, oignons rouges, champignons, poulet mariné aux épices tex-mex, tome*

CALZONE  17,90 €

**Base au choix, mozzarella, jambon, oignons rouges, champignons, jaune d'œuf*

L'IBÉRIQUE 18,90 €

**Base au choix, mozzarella, poivrons, olives, chorizo*

LA SAVOYARDE 18,90 €

**Base au choix, pomme de terres, fromage à raclette, oignons rouges, jambon sec*

LA NORMANDE 18,90 €

**Base au choix, mozzarella, gorgonzola, chèvre, camembert*

LA MÉDITERRANÉENNE  18,90 €

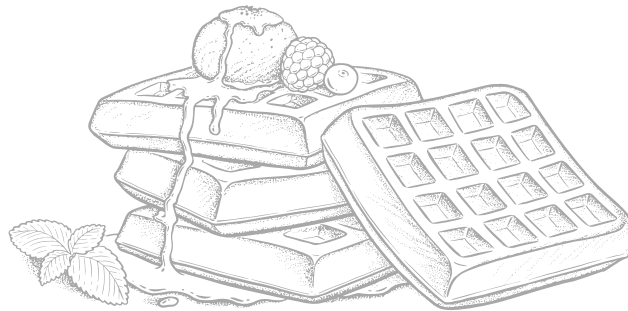
**Base au choix, saumon gravlax, saumon cuit, julienne de légumes, sauce aux herbes*

LA REINE 14,90 €




**Base au choix, mozzarella, jambon*



**Base tomate incluse, Base crème + 0,50 €*

Les DESSERTS



 **CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 8,90 €
Accompagné de 3 mignardises   

PROFITEROLES    9,90 €
Accompagnées avec 3 boules vanille, coulis de chocolat et chantilly

MOUSSE AU CHOCOLAT   7,90 €
Parsemée d'éclats de caramel et de sucre pétillant

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT    6,90 €
Accompagné d'une boule de glace aux fruits rouges

CROUSTI-CHOCO OREO    7,90 €
Entremet croustillant à l'oreo

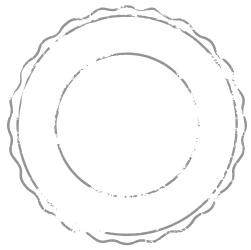
GAUFRE, GLACE ET COULIS AU CHOIX    8,90 €
Accompagnée avec une boule de glace et un coulis au choix

MOUSSE DE FRUITS ROUGES   7,90 €
Accompagnée de son crumble

TRÉSORS FROMAGERS  7,90 €
Assortiment de fromages


CRÈME BRULÉE PARFUM CAFÉ    7,90 €





Les COUPES DE GLACES



Coupe Hivernale  8,90 €
Glace noisette, caramel, chocolat, chantilly, coulis de chocolat

COUPE LIEGEOISE 8,90 €
*1 boule vanille, au choix 2 boules café **ou** 2 boules chocolat et coulis de chocolat*

DAME BLANCHE 9,90 €
Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

AFTER EIGHT 9,90 €
Glaces menthe chocolat, Get 31, chantilly

COUPE COLONEL 9,90 €
Glace citron, vodka, chantilly

BOULES AU CHOIX
1 boule 4,90 €
2 boules 5,90 €
3 boules 6,90 €

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

*Choix
de parfums*

Crèmes glacées  : vanille, caramel, chocolat, café,
pistache  , menthe chocolat, noisette

Sorbets : citron vert, fraise, framboise, mangue





Les réconforts D'ARCHIE

CAFÉ EXPRESSO	2,90 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,90 €
CAFÉ CRÈME	3,90 €
DÉCAFÉINÉ	2,90 €
GRAND CAFÉ	4,90 €
GRAND CRÈME	4,90 €
CAPPUCCINO	5,90 €
CHOCOLAT CHAUD	5,90 €
THÉ OU INFUSION DAMMANN	4,90 €
IRISH COFFEE	7,90 €



Liqueurs & ALCOOLS 4 CL

BAILEY'S	6,90 €
CALVADOS	6,90 €
POIRE WILLIAMS	6,90 €
GET 27 OU 31	6,90 €
MENTHE PASTILLE	6,90 €
COGNAC	6,90 €
RHUM 303	6,90 €

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



THE MENU IN ENGLISH SCAN
THE QR CODE



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