



LA SELLERIE

Carte des
Saveurs

DECouvrez NOTRE CUISINE GOURMANDE

Nos Engagements

BIEN MANGER EST NOTRE PRIORITÉ


La Sellerie s'engage à vous fournir de bons produits, issus de producteurs locaux et d'éleveurs consciencieux. Nous avons fait le choix de filières courtes, dont la plupart exercent en Région Centre.

DES PRODUITS FRAIS DE SAISON


Sélectionner des producteurs et des éleveurs de proximité garantit de vous servir des produits toujours frais. Par ailleurs, solidaires de nos fournisseurs, nous achetons leur production sans intermédiaires afin qu'ils préservent leurs marges.

Nos Qualifications

MAÎTRE RESTAURATEUR (en cours)

 Le titre de Maître Restaurateur est décerné par l'État à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Il s'agit du seul titre officiel pour la restauration. Ce titre valorise les restaurants travaillant plus de 5 produits de leur région et dont la totalité des ingrédients sont des produits frais de qualité.

FAIT-MAISON

 Le label Fait-Maison est un signe officiel permettant aux clients d'identifier les plats cuisinés sur place à partir de produits bruts. Il permet donc une meilleure information du consommateur qui pourra alors distinguer un plat "Fait-Maison" d'un plat industriel simplement réchauffé en cuisine. (A la Sellerie, tout est 100% "Fait-Maison").

Nos Fournisseurs

ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHÉ QUALITATIVE, nous avons sélectionnés nos fournisseurs selon des critères exigeants : recherche de la qualité, respect du vrai goût, production de saison, élevages non intensifs, agriculture raisonnée et si possible production biologique. Nos viandes sont sans OGM, élevées en France, issues de races à viande et sélectionnées par un boucher.



Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

 **Ambre & Stéphane et leur équipe**

Quelques "mises en bouche" ?
Savourez notre assortiment de 3 feuilletés chauds à 4,50 €
(10 minutes d'attente)

Apéritifs

Kir Vin Blanc, Cardinal	3,60 €
Kir Pétillant	4,30 €
Kir Royal	7,10 €
Coupe de Champagne	7,10 €
Américano Maison	9,00 €
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry, Campari	4,30 €
Muscat, Pineau des Charentes	4,30 €
Suze, Dubonnet, Picon	4,30 €
Porto "Sandeman" (Blanc ou Rouge)	4,30 €
Pastis, Ricard, Pacific	4,30 €

Whiskies

Ballantine's (Ecosse Whisky)	6,90 €
Four Roses (Bourbon)	6,90 €
Glenfiddich - 12 ans (Scotch)	9,50 €
Talisker - 10 ans (Single Malt)	9,50 €
Cragganmore - 12 ans (Single Malt)	9,50 €
Oban - 14 ans (Single Malt)	9,50 €
Dalwhinnie - 15 ans (Single Malt)	9,50 €
Lagavulin - 16 ans (Single Malt)	9,50 €

Bières

Heineken - Pression (France)	4,30 €
Eurélienne (France)	5,90 €
Pelfort Brune (France)	4,40 €

Boissons sans Alcool

Jus de Fruits (Orange, Pamplemousse, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate)	4,30 €
Les Sodas (Coca, Coca Zéro, Ice-Tea, Orangina, Schweppes)	4,30 €

Eaux Minérales

Vittel, Badoit, San Pellegrino	5,60 €
1/2 Vittel, 1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino	4,30 €
1/3 Perrier, 1/4 Vittel	3,90 €

Cocktails Alcoolisés

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,60 €
M. Davis - (Champagne, Cognac, Sirop Caramel)	7,10 €
C. Parker - (Gin, Citron, Sucre, Schweppes)	7,10 €
D. Ellington - (Vodka, Malibu, Ananas, Pamplemousse)	7,10 €

Cocktails sans Alcool

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,60 €
T. Flanagan (Ananas, Pomme, Citron, Curaçao)	7,10 €
C. Lewis - (Orange, Ananas, Fraise-Bonbon)	7,10 €

Liqueurs

Téquila, Gin, Vodka	7,00 €
Bénédictine, Mandarine Impériale	7,00 €
Cointreau, Grand-Marnier	7,00 €
Get 27, Get 31	7,00 €

Digestifs

Armagnac	7,00 €
Calvados	7,00 €
Cognac	7,00 €
Rhum Ambré	7,00 €

Eaux de Vie

Poire William's	7,00 €
Mirabelle	7,00 €

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné et sa Douceur	2,70 €
Double Café et sa Douceur	4,50 €
Irish Coffee et sa Douceur	6,90 €
Chocolat Chaud et sa Douceur	3,80 €
Sélection de Thés et sa Douceur	3,80 €

Menu du Terroir

notre sélection

1 Plat selon votre choix :	16,00 €
2 Plats selon votre choix :	25,00 €
3 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages ou Dessert	33,00 €
4 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages et Dessert	38,00 €
5 Plats : Entrée - Poisson - Viande - Fromages et Dessert	44,00 €
Accord mets et vins : 5 plats avec son apéritif et ses vins	66,00 €

Le traiteur

Foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, petite briochette aux raisins de Corinthe
Tartare de bonite à la mangue, mesclun à l'huile de colza, copeaux de Parmesan
Œuf de Beauce poché façon carbonara aux pointes d'asperges vertes
Gâteau de lapin d'Eure et Loir à la gelée d'estragon, chutney de fruits secs
Suggestion du Chef (+3 €)

Le Poissonnier

Médailillon de lotte Bretonne pané à la moutarde Eurélienne, sauce vierge
Suggestion du Chef (+4 €)
Dos de cabillaud en écaille de chorizo, écume de péquillos

Le Boucher

Suggestion du Chef (+3 €)
Filet de bœuf aux mini pleurotes, jus corsé au Cognac
Côte de cochon français braisée dans son jus, sauce miroir
Tête de veau gribiche, petits légumes de saison

Le Fromager

"Cromesquis" de feuille de Dreux, julienne de pomme verte
Gourmandise de fromages affinés et petite devise aux graines

Le Pâtissier

Tartelette au chocolat fumé et glace maison aux pralines roses
Le fameux soufflé chaud à la framboise (15 minutes d'attente)
Déclinaison autour de la fraise et sa devise
La diligence de la Sellerie : Dessert de la carte (+3 €)
Mini vacherin à la pomme et son caramel au cola Beauceron

Les Vins Blancs

LS Pays Nantais	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Muscadet Sèvre & Maine sur lie "Grand Fief de l'Audigère" (Jean Aubron)	2014 22,20 €	2015	16,50 €
LS Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Touraine Sauvignon "Les Brémailles"	2014 22,70 €	2014	16,90 €
	Cheverny (Pascal Bellier)	2015 29,10 €		
	Ménetou Salon (G. Chavet & Fils)	2015 40,90 €		
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2015 45,00 €	2013	28,80 €
Coteaux du Layon "La Petite Roche" (Vignobles Régnard) - Maelleux	2015 30,90 €			
LS Bourgogne	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Saint Véran "Domaine du Paradis"	2014 34,50 €	2015	22,30 €
	Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)	2015 46,40 €	2015	28,60 €
LS Alsace	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Pinot Gris "Tradition" (Kuentz-Bas)	2015 35,20 €		
LS Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Bergerac "Sépage Sauvignon" (Sélection du Sommelier)	2015 20,90 €		
LS Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2016 28,30 €		

Les Vins Rosés

LS Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Rosé de Touraine "Domaine des Mazelles"	2015 22,80 €		
	Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2015 27,90 €	2015	20,70 €
	Cheverny (Pascal Bellier)	2015 29,10 €		
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2014 45,70 €	2014	28,30 €
LS Côte du Rhône	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Tavel "Château d'Acquéria" (Jean Olivier)	2015 42,40 €		
LS Provence	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Provence "Masterel"	2015 27,60 €	2015	19,20 €
LS Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Château Maurel "Venteac-Cabardès" (Alain Maurel)	2015 22,20 €		
LS Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Buzet "Le Lys"	2015 25,60 €	2014	20,40 €



Les Vins Rouges

LS	Centre - Val de Loire	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée)	2014	22,70 €	2014	16,80 €
	Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2015	28,60 €	2015	21,30 €
	St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabileau)	2015	33,80 €	2015	22,30 €
	Saumur Champigny "Roches Neuves" (T. Germain)	2015	34,50 €	2015	22,70 €
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2014	45,70 €	2013	28,30 €

LS	Alsace	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Pinot Noir "Tradition" (Kuentz-Bas)	2015	34,90 €	2015	22,90 €

LS	Beaujolais	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Beaujolais Villages "Château de Vierres" (G. Dubœuf)	2014	30,20 €		
	Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2014	37,60 €	2014	23,00 €

LS	Côtes du Rhône	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Côtes du Rhône "Parallèle 45" (Paul Jaboulé Aîné)	2014	31,60 €	2012	20,20 €
	Crozes-Hermitage "Domaine de Thalabert" (Paul Jaboulé Aîné)	2008	57,40 €		

LS	Sud-Ouest	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Buzet "Le Lys"	2015	25,60 €	2014	20,40 €

LS	Bourgognes	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Passetoutgrain "Nuitou-Beaunoy"	2013	28,00 €	2014	19,40 €
	Pinot Noir Vieilles Vignes "Santenay"	2012	43,70 €		
	Savigny les Beaunes (Domaine Françoise André)	2011	49,60 €		

LS	Bordeaux	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2015	24,60 €		
	Côtes de Castillon "Château Mauperey" (M. Cassot)	2011	25,90 €	2011	19,40 €
	1 ^{ères} Côtes de Bourg "Château Rousset" (H. B.)	2011	31,50 €		
	Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2012	36,60 €	2014	25,30 €
	Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2011	43,50 €	2011	25,10 €

Certains de nos millésimes sont amenés à changer en cours d'année - Demandez à notre sommelier

Le Coin des Bulles

LS	Champagne	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Champagne Brut (Sélection du Sommelier)		55,60 €		
	Champagne Brut (Veuve Renard de Beaumont)		62,60 €		
	Champagne Brut Premier (Goulard)				43,20 €
	Champagne Rosé (Philipponnat) - Réserve		103,70 €		
	Champagne Brut "Coup de cœur" ♥		80,00 €		

LS	Méthode Champenoise	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Crémant de Loire méthode traditionnelle (Monmousseau)		33,90 €		
	Crémant de Loire Rosé méthode traditionnelle (Langlois)		33,90 €		

LS	Cidre	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Cidre Brut (Val de Rance)		15,00 €		

Vin au Verre ou au Pichet

LS	Vin au Pichet	50 cl		25 cl	
		Millésime		Millésime	
	Blanc - Rosé - Rouge		9,10 €		5,10 €

LS	Vin au Verre	12 cl	
		Millésime	
	Mœlleux, Val de Loire "Côteau du Layon"	2014	4,70 €
	Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2014	3,50 €
	Blanc Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle"	2014	3,90 €
	Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2014	3,50 €
	Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2014	3,50 €
	Rouge Bordeaux "Cour Montessant"	2014	3,90 €
	Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"	2014	4,70 €

Eaux Plates ou Gazeuses

LS	Eaux Minérales	100 cl		50 cl	
		Millésime		Millésime	
	Vittel, San Pellegrino		5,60 €		4,30 €

Certains de nos millésimes sont amenés à changer en cours d'année - Demandez à notre sommelier

Vous cherchez un traiteur ?

Notre équipe vous propose des formules "Clé en Main", adaptées à votre budget :

- ✓ Réceptions,
- ✓ Séminaires,
- ✓ Mariages,
- ✓ Cocktails,
- ✓ Repas de Famille...

Nous organisons vos réceptions de A à Z, en tous lieux, jusqu'à 500 personnes.



Vous aimez faire plaisir ?

Offrez un "Bon Cadeau" à ceux que vous aimez !
Demandez nos formules à l'accueil.



La Sellerie... naturellement !

N'hésitez plus entre charme et modernité,
La Sellerie vous accueille en toute convivialité
et vous propose ses services de qualité.

