

STARTERS

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

Salade pommes de terre et hareng fumé 5€
Pommes de terre sarthoises et hareng fumé artisanal

Oeufs mayo 3€
Oeufs de Loué et mayonnaise maison

Terrine de campagne du moment 6€
Production locale (voir ardoise)

● **Assiette de crudités** 5€
Accompagnée de vinaigrette balsamique maison

SALADES

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

La Sarthoise 13€
Dès de Refrain Sarthois, jambon sec noix et salade, vinaigrette balsamique maison

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

BURGER 14€

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, et bacon grillé

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

Le Flat Out
Buns frais du boulanger, pulled Pork, oignons rouges frais, sauce « Chef »

Le Classic Cheeseburger 12€
Buns frais du boulanger, bœuf haché frais, 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 maisons (pommes de terres sarthoises) et d'une sauce au choix.

Les sauces : (toutes faites maison)

- Ketchup
- Mayonnaise
- Sauce fumée
- Sauce BBQ
- Sauce poivre vert
- Sauce Roquefort
- Crème ciboulette

Pour les Gourmands : Supplément sauce +0.50€



Plat du Jour 13€
(uniquement du lundi au vendredi)
Concocté avec plaisir par notre Chef et son équipe, à consulter sur l'ardoise

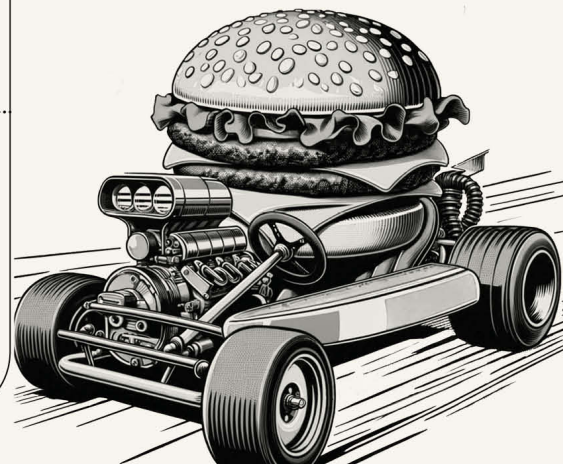
La pièce du boucher 200gr 17€
Bœuf origine France accompagné d'une sauce au choix ou de beurre maître d'hôtel

Retour de la Criée 17€
Poisson frais du marché sauce homardine

Pulled Pork du Moment 15€
Viande de porc Sarthoise braisée, cuisson très très lente pour plus de fondant

Filet de cannette rôtie 17€
Cannette origine France, accompagnée d'une sauce au choix

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix : frites, légumes de saisons, purée maison ou salade verte (supplément garniture 3€)



FORMULES

Race Day 14€
Entrée + Plat du jour ou Cheeseburger ou Plat du jour ou Cheeseburger + Dessert du jour

Warm Up 19€
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
Salade de fruits fraîche
Tiramisu café et Amaretto
Crumble de fruits de saison
et glace vanille
Brioche perdue, caramel beurre salé
Mousse au chocolat de mamie
Café gourmand 5 pièces +2€

ou

Assiette de fromage Sarthois :
Refrain, Pigray au poivre vert et Entrammes, accompagnée de mesclun

BIÈRES BOUTEILLES

33cl

Bière pression du moment

25cl : 5€ | 50cl : 8€

Bière pression Heineken

25cl : 4€ | 50cl : 7€

Brasserie Mécanique (blonde, triple, quadruple & IPA) 5€

Desperados 5€

Grimbergen 5€

VINS

VIN ROUGE 75cl Verre

« Château Vieux Charron » 21€ 4,5€

Blaye côtes de Bordeaux 2020

« Les Rouillères » 27€ 6€

Saint Nicolas de Bourgueuil 2021

VIN BLANC

« Albrières » 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 Proseco 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

BOISSONS CHAUDES

Expresso 2€

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 14h30

SUR PLACE OU À EMPORTER

par téléphone au 06 83 59 05 04

ou par mail à reservation.levingtcart@gmail.com



Karting
DES
24h
LE MANS.