

FORMULE DÉJEUNER

Plat - Dessert | 19€

Véritable Saucisse Nantaise,
écrasé de pommes de terre et carottes

ou

Une grande Salade César ou Océane

ou

Carpaccio de bœuf & frites

+

Mousse au chocolat

ou

Dessert du jour

Prix net en euros, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES ENTRÉES

Gaspacho andalou traditionnel	8€
<i>Sorbet artisanal tomate basilic, tomates, concombre, piquillos</i>	
Tartare de saumon frais & mangue	13€
<i>Cébette et basilic frais</i>	
Houmous de pois chiche crémeux	7€
<i>Pain pita et huile d'olive</i>	
Salade gourmande aux lardons et œuf Bio mollet	10€
<i>Salade mache et romaine, lardons déglacés au vinaigre de framboise, Œuf bio mollet</i>	
Tataki de bœuf et légumes croquants	12€
<i>Sauce Teriyaki</i>	
Œuf bio parfait sur crème de petits pois	9€
<i>Emulsion ricotta citronnée, ciboulette</i>	

LES GRANDES ASSIETTES ET SALADES

Burrata crémeuse & tomates cœur de bœuf	15€
<i>Sauce pesto rouge, basilic frais.</i>	
Poke bowl de quinoa au saumon	19€
<i>Avocat, mangue, saumon frais, concombre, fèves, sauce soja & sirop d'érable. *Version végétarienne sur demande</i>	
Carpaccio de bœuf & Roquette	17€
<i>Copeaux de parmesan, câpres, pignons de pin. Servi avec frites fraîches.</i>	
Grande salade César au poulet croustillant	16€
<i>Salade Romaine et mâche, tomates, œuf dur, parmesan, sauce César. *Version végétarienne sur demande</i>	
Salade Océane aux crevettes et pamplemousse	18€
<i>Mâche, crevettes, avocat, tomates cerises, pamplemousse, feta, croûtons, vinaigrette aux agrumes. *Version végétarienne sur demande.</i>	
Assiette de frites avec les grandes assiettes	+ 4€

LES VIANDES

Véritable saucisse Nantaise	16€
<i>Écrasé de pommes de terre et carottes, sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Pluma de cochon français laqué au miel	17€
<i>Légumes de saison poêlés, roquette</i>	
Burger Beau Jardin, frites fraîches	22€
<i>Pain aux graines Bio, steak de bœuf Français, comté, poitrine fumée, oignons confits, tomates, mâche, sauce tartare</i>	
Bavette d'Aloyau sauce échalotes	23€
<i>Frites fraîches et mâche</i>	
Blanquette de volaille de Challans à l'ancienne	19€
<i>Riz blanc, champignons de Paris, sauce crémée traditionnelle</i>	

LES POISSONS

Wok de crevettes sautées	18€
<i>Julienne de légumes, crevettes aux épices, sauce soja sucrée-salée.</i>	
Poulpe grillé à la plancha	20€
<i>Servi avec un risotto crémeux au chorizo.</i>	
Saumon snacké au piment d'Espelette	18€
<i>Purée de patate douce, sauce citron-basilic-moutarde.</i>	

LES DESSERTS

Mousse au chocolat maison	6€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8€
Coupe de fraises fraîches	9€
<i>Coulis de fraise, chantilly.</i>	
Pavlova exotique, mangue et fruits de la passion	9€
Sélection de fromages affinés de la Maison Beillevaire	10€
<i>Servi avec salade de mâche.</i>	
Boule de glace	3€
<i>Assortiment de crèmes glacées et sorbets Artisanales « Maison Antolin » Vanille délice, Chocolats craquants, café moka, caramel salé Guérande, Amande, Citron Sicile, Framboise, Mandarine, Passion Mangue, Banane</i>	

LES VINS & BOISSONS

Les Blancs

Verre 14 cl | Bouteille 75 cl

Muscadet AOC Sèvre et Maine sur Lie Bio	6,50€ 27,00€
Quincy AOP – Henri Bourgeois	8,50€ 39,00€
Mâcon AOP – Bussières Chardonnay	9,00€ 41,00€
Chili – Escudo Reserva Chardonnay	7,50€ 35,00€
Anjou Blanc Domaine de Haut Mont AOP	6,00€ 24,00€
Bourgogne Montagny Les Cents Pièces	11,00€ 49,00€

Les Rosés

Verre 14 cl | Bouteille 75 cl

Aix en Provence AOP La Bargemone Bio	8,00€ 38,00€
Pinot noir rosé J. De Villebois	7,00€ 28,00€
Gris blanc AOC Pays d'OC	7,50€ 36,00€

Les Rouges

Verre 14 cl | Bouteille 75 cl

Bordeaux Côtes de Blayes AOC <i>Château Maison Neuve</i>	6,50€ 28,00€
Bordeaux AOC Haut Médoc <i>Mouton Cadet, Baron Ph. De Rothschild</i>	8,50€ 41,00€
Crozes Hermitage AOP <i>Maison Christophe Pichon</i>	11,50€ 49,00€
Loire Saint Nicolas de Bourgueil AOP Bio <i>Domaine Amirault</i>	8,00€ 37,00€

Verre 14 cl | Bouteille 75 cl

Sancerre AOC Henri Bourgeois	8,50€ 39,00€
Mercurey Vieilles Vignes <i>Domaine Faiveley</i>	12,00€ 53,00€
Pinot noir J. De Villebois	7,00€ 33,00€
Chinon AOP Les Terrasses <i>Domaine Lambert</i>	8,50€ 39,00€
Château Fontfleurie AOC <i>Saint Emilion Grand Cru 2020</i>	65,00€
Saint Joseph Deschants	54,00€

Les Bulles

Verre 12 cl | Bouteille 75 cl

Prosecco DOC	7,00€ 35,00€
Champagne Irroy Extra Brut	9,00€ 48,00€
Taittinger Brut	12,00€ 69,00€
Taittinger Rosé	80,00€

Les eaux minérales

Bouteille 50 cl | Bouteille 100 cl

Evian	4,00€ 7,00€
Badoit	4,00€ 7,00€
Plancoët (plate ou gazeuse)	4,00€ 7,00€

Les sodas & jus de fruits

Coca Cola Classique ou Zéro 33 cl	4,00€
Schweppes Indian Tonic 25 cl	4,00€
Orangina 33 cl	4,00€
Limonade 25cl	4,00€
Jus de fruits & Nectars 25 cl	4,00€

Les bières à la pression

25 cl | 33 cl | 50 cl

1664	5,50€ 8,00€ 10,00€
Brooklyn Lager IPA	6,00€ 9,00€ 11,00€
Picon Bière	6,50€ 9,50€ 11,00€

Les bières bouteilles

33 cl

Hoegaarden Blanche	7,00€
Desperados	7,00€
1664 sans alcool	6,00€
Mélusine ambrée La Nantaise	7,00€

Les boissons chaudes

Expresso - Décaféiné	2,50€
Double Expresso	5,00€
Noisette	3,00€
Chocolat	5,00€
Cappuccino	5,00€
Thés, Infusions	4,00€