

BEAU JARDIN

Carte du ROOM SERVICE
Avec supplément +10€ /pers.

*Disponible du lundi au vendredi : 12h à 14h / 19h à
21h30*

Passez votre commande au 4906

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, sorbet artisanal tomate basilic **8€**

Tomates, concombre, piquillos

Tartare de saumon frais & mangue **13€**

Cébette et basilic frais

Houmous de pois chiche crémeux **7€**

Pain pita et huile d'olive

Tataki de bœuf et légumes croquants **12€**

Sauce Teriyaki

LES GRANDES ASSIETTES ET SALADES

Burrata crémeuse & tomates cœur de bœuf **15€**

Sauce pesto rouge, basilic frais

Poké Bowl de quinoa au saumon **19€**

Avocat, mangue, saumon frais, concombre, fèves, sauce soja & sirop d'érable

**Version végétarienne sur demande*

Les Bulles

Verre 12 cl | Bouteille 75 cl

Prosecco DOC	7,00€		35,00€
Champagne Irroy Extra Brut	9,00€		48,00€

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 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€
Thés, Infusions	4,00€

Carpaccio de bœuf & Roquette

17€

*Copeaux de parmesan, câpres, pignons de pin
Servi avec frites fraîches.*

Grande salade César au poulet croustillant

16€

*Salade Romaine et mâche, tomates, œuf dur, parmesan,
sauce César
Version végétarienne sur demande

Salade Océane aux crevettes et pamplemousse

18€

*Mâche, crevettes, avocat, tomates cerises, pamplemousse,
Feta, croûtons, vinaigrette aux agrumes
Version végétarienne sur demande

Assiette de frites avec les grandes assiettes

+4€

LES VIANDES

Véritable saucisse Nantaise

16€

Écrasé de pommes de terre et carottes, sauce moutarde à l'ancienne

Pluma de cochon français laqué au miel

17€

Légumes de saison poêlés, roquette

Burger Beau Jardin, Frites fraîches

22€

*Pain aux graines Bio, steak de bœuf Français, comté, poitrine fumée,
oignons confits, tomates, mâche, sauce tartare*

Blanquette de volaille de Challans à l'ancienne

19€

Riz blanc, champignons de Paris, sauce crémée traditionnelle

LES POISSONS

Wok de crevettes sautées	18€
<i>Julienne de légumes, crevettes aux épices, sauce soja sucrée-salée</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>Soupe de fraises menthe-basilic, chantilly à la fève Tonka</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>	

LES VINS & BOISSONS

Les Blancs	Verre 14 cl Bouteille 75 cl
Quincy AOP – Henri Bourgeois	8,50€ 39,00€
Mâcon AOP – Bussièrès Chardonnay	9,00€ 41,00€
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 AOP Pays d'Oc	7,50€ 36,00€

Les Rouges	Verre 14 cl Bouteille 75 cl
Bordeaux AOC Haut Médoc	8,50€ 41,00€
<i>Mouton Cadet, Baron Ph. De Rothschild</i>	
Loire Saint Nicolas de Bourgueil AOP Bio	8,00€ 37,00€
<i>Domaine Amirault</i>	

