

## **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, sorbet artisanal tomate basilic** 8€

*Tomates, concombre, piquillos.*

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

*Cébettes et basilic frais.*

**Houmous de pois chiche crémeux** 7€

*Pain pita et huile d'olive.*

**Salade gourmande aux lardons et œuf Bio mollet** 10€

*Salade mache et romaine, lardons déglacés au vinaigre de framboise, Œuf bio mollet.*

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

*Sauce Teriyaki.*

**Œuf bio parfait sur crème de petits pois** 9€

*Emulsion ricotta citronnée, ciboulette.*

## LES GRANDES ASSIETTES ET SALADES

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

*Sauce pesto rouge, basilic frais.*

**Poke bowl de quinoa au saumon** 19€

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

*\*Version végétarienne sur demande*

**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**

## 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.*

**Bavette d'Aloyau sauce échalotes** 23€

*Frites fraîches et mâche.*

**Blanquette de volaille de Challans à l'ancienne** 19€

*Riz blanc, champignons de Paris, sauce crémée traditionnelle.*

## LES POISSONS

**Wok de crevettes sautées** 18€

*Julienne de légumes, crevettes aux épices, sauce soja sucrée-salée.*

**Poulpe grillé à la plancha** 20€

*Servi avec un risotto crémeux au chorizo.*

**Saumon snacké au piment d'Espelette** 18€

*Purée de patate douce, sauce citron-basilic-moutarde.*

## LES DESSERTS

**Mousse au chocolat maison** 6€

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar** 8€

**Coupe de fraises fraîches** 9€

*Coulis de fraise, chantilly.*

**Pavlova exotique, mangue et fruits de la passion** 9€

**Sélection de fromages affinés de la Maison Beillevaire** 10€

*Servi avec salade de mâche.*

**Boule de glace** 3€

*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*