

FORMULE DÉJEUNER

Entrée - Plat | 19€

Plat - Dessert | 19€

Entrée - Plat - Dessert | 25€

Velouté de carottes maison,
mousse de chèvre frais à l'aneth

ou

Samoussa au curé Nantais,
salade de mâche aux noix

ou

Saucisse Nantaise façon rougail, riz basmati

ou

Grande salade de chavignol

+

Gâteau mi-cuit au chocolat & crème anglaise

ou

Dessert du jour

LES ENTRÉES

Velouté de carottes maison 🌱

7€

Mousse de chèvre frais à l'aneth

Œuf parfait façon carbonara 🌱

8€

Speck croustillant

Gravlax de saumon mariné aux agrumes

12€

Tataki de thon infusé au thé noir

11€

Légumes croquants, sauce Ponzu

Samoussa au curé nantais 🌱

9€

Servi avec salade de mâche aux noix

Brioche farcie au crabe et aux crevettes

13€

Jus de citron, herbes fraîches

Foie gras de canard maison

14€

Chutney de pommes au cidre

Entrée du jour

10€

A l'ardoise selon disponibilité

LES GRANDES SALADES

Salade de crottin de Chavignol 🌱

15€

*Toast de crottin de Chavignol fondu, pommes vertes,
noix concassées, vinaigrette au miel*

Salade du Sud-Ouest

17€

*Pommes de terre rôties au thym, magret de canard séché,
toast de foie gras, tomates cerises, vinaigrette à la framboise*

Assiette de frites avec les grandes assiettes

+ 4€

🌱 *Plat végétarien sur demande*

LES VIANDES

Saucisse Nantaise façon Rougail <i>Riz basmati</i>	16€
Demi-magret de canard du Sud-Ouest <i>Pommes de terre persillées, sauce au foie gras</i>	22€
Carbonade de bœuf à la bière ambrée <i>Purée de pommes de terre maison</i>	19€
Burger de bœuf traditionnel au chèvre frais <i>Pain brioché, steak de bœuf français, chèvre frais, poitrine fumée, oignons confits, tomates, mâche, sauce Barbecue</i>	21€
Cassolette de volaille de Challans <i>Légumes rôtis, sauce curry-coco</i>	18€
Entrecôte grillée <i>Gratin de pommes de terre et patate douce, sauce au poivre rouge</i>	27€

LES POISSONS

Joues de lotte lardées <i>Purée de pommes de terre maison, sauce beurre Nantais</i>	19€
Grosses crevettes à l'ail flambées au Cognac <i>Tagliatelles fraîches</i>	22€

LES PÂTES

Tagliatelles au saumon <i>Sauce crème à la ciboulette</i>	18€
Tagliatelles aux légumes rôtis 🍄 <i>Poivrons, courgettes, aubergines, oignons rouges</i>	14€
Gratin de Crozets au curé nantais et Speck <i>Sauce crémée, curé nantais fondu, Speck croustillant, salade de mâche</i>	17€

LES DESSERTS

Carpaccio d'agrumes <i>Sirop d'hibiscus</i>	7€
Gâteau mi-cuit au chocolat <i>Crème anglaise</i>	9€
Tartelette façon Paris-Brest, noisettes caramélisées	10€
Riz au lait vanille-caramel	8€
Café gourmand <i>Trois mignardises de nos desserts favoris</i>	11€
Sélection de 3 fromages affinés - Maison Beillevaire <i>Servi avec salade de mâche.</i>	10€
Dessert du jour	8€

LES VINS & BOISSONS

Les Blancs	Verre 14 cl Bouteille 75 cl
AOP Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie <i>Château de la Ragotière, Granit Bio</i>	6,50€ 27,00€
AOP Menetou-Salon - Henri Bourgeois	9,50€ 43,00€
AOP Mâcon - Buissières Chardonnay	9,00€ 41,00€
AOP Chablis - Gérard Tremblay	11,00€ 45,00€
AOP Anjou Blanc - Domaine de Haut Mont	6,00€ 24,00€
AOP Malvoisie - Domaine du Haut-Plessis	7,00€ 30,00€
Les Rosés	Verre 14 cl Bouteille 75 cl
AOP Coteaux d'Aix en Provence <i>La Bargemone Bio</i>	8,00€ 38,00€
Pinot noir rosé J. De Villebois	7,00€ 28,00€

Les Rouges

Verre 14 cl | Bottle 75 cl

AOP Pic Saint-Loup - Château Puech-Haut	9,00€ 41,00€
AOP Moulin-en-Médoc <i>Château La Lagune, Haut-Médoc</i>	8,50€ 38,00€
AOP Crozes-Hermitage <i>Domaine Chasselvin</i>	11,50€ 49,00€
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil Bio <i>Domaine Amirault</i>	8,00€ 37,00€
AOP Sancerre - Maison Bourgeois	8,50€ 39,00€
AOP Graves - Château de l'Hospital	7,00€ 33,00€
VDF Pinot noir - J. De Villebois	7,00€ 33,00€
AOP Morgon - Maison Ternel	8,50€ 39,00€
Château Fontfleurie AOC <i>Saint Emilion Grand Cru 2020</i>	65,00€
AOP Saint Joseph Deschamps	54,00€

Les vins sans alcool

Verre 14 cl | Bottle 75 cl

Java - vin blanc effervescent désalcoolisé	6,00€ 26,00€
--	----------------

Les Bulles

Verre 12 cl | Bottle 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

Bottle 50 cl | Bottle 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	4,50€
Schweppes Indian Tonic, Agrumes 25 cl	4,50€
Orangina 25 cl	4,50€
Limonade, Ginger Beer 25cl	5,00€
Jus de fruits & Nectars 25 cl <i>Orange, Ananas, pamplemousse, abricot, pomme, tomate</i>	4,50€

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€