

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES, salade Curé Nantais, Tomme de Normandie, Camembert Isigny	10€
MOUSSE AU CHOCOLAT	8€
CHEESECAKE NEW-YORKAIS AU CITRON	10€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	8,5€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT, crème fouettée	10€
SOUPE DE FRAISES Menthe fraîche, sorbet citron	9,5€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10,5€

GLACES

1 BOULE 3€ | 2 BOULES 5,5€ | 3 BOULES 7,5€
Parfums : vanille Bourbon, rhum-raisin au Rhum des Antilles,
café 100% arabica de Colombie, chocolat Frey®,
caramel au beurre salé de Guérande, poire Williams, framboise,
fraise Senga Sengana, citron de Sicile, abricot de France
supp. crème fouettée: 1,50€



COUPES GLACÉES

FRAISE MELBA Glaces fraise et vanille, fraises, brisures de meringue, coulis de fraise, crème fouettée	10€
SAINT - MARC Sorbets framboise, abricot et citron, amandes effilées, coulis de fraise, crème fouettée	9€
M. HULOT Glaces rhum-raisin et caramel au beurre salé de Guérande, copeaux de chocolat, crème fouettée	10€
CHOCOLAT LIÉGEOIS Glaces chocolat et vanille, fondue de chocolat et crème fouettée	9€
CAFÉ LIÉGEOIS Glaces café et vanille, sauce café et crème fouettée	9€
GÉNÉRAL Glace poire, alcool « Poire Williams »	11€



ENGLISH MENU

Concernant l’approvisionnement du restaurant, nous privilégions les fournisseurs régionaux afin de soutenir l’économie locale et réduire l’empreinte carbone liée au transport des produits. Nous favorisons les produits de saison pour promouvoir une consommation responsable et soutenir les producteurs locaux.

Prix nets TTC - Service compris - TVA 10%/20%
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE FRANCE
DEPUIS 1992

MENU

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DU FRANCE 25€
Fritures d'éperlans, crevettes crispy, rillettes de poisson du jour, bulots, aioli, sauce tartare

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE 25€
Chiffonnade de jambon aux herbes, saucisse sèche, Curé Nantais, Tomme de Normandie, Camembert Isigny

SAUCISSE SÈCHE FUET (150g) 8€

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

• LE PLATEAU DE FRUITS DE MER •

SAINT-MARC 38€
9 huîtres creuses de Bretagne n°3, bulots, crevettes roses, aioli, mayonnaise



HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE N°3 Golfe du Morbihan	x6 14€ x9 20€ x12 25€
CREVETTES ROSES (200g), mayonnaise	12€
BULOTS, aioli	9,5€

ENTRÉES & PARTAGE

FRITURES D'ÉPERLANS, sauce tartare	9€
RILLETES DE POISSON DU JOUR, aneth, toasts de pain de campagne	11€
ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES	8,5€
CREVETTES GRILLÉES EN PERSILLADE	10€
BEIGNETS DE COURGETTES, sauce tartare	7€
TATAKI DE THON, marinade soja & citron vert	12€

CÔTÉ BRASSERIE

BURGER DU FRANCE Steak haché de bœuf, Curé Nantais, confit d'oignons, salade, tomate, pain brioché artisanal, frites	19€
CLUB SANDWICH AU POULET & POITRINE FUMÉE Poulet mariné au citron et paprika, poitrine fumée, tomate, mayonnaise, frites, salade	18€
CROQUE TOASTÉ JAMBON – TOMME DE NORMANDIE Jambon aux herbes, béchamel à la Tomme de Normandie, frites, salade	17€
RISOTTO AUX HERBES & PARMESAN 22 MOIS Courgettes & tomates cerise confites	16€
SALADE CAESAR Aiguillettes de poulet croustillantes, œuf dur, croûtons dorés, copeaux de Parmesan 22 mois, salade romaine, sauce Caesar	17,5€
SALADE DE CREVETTES CRISPY Crevettes croustillantes, avocat, tomates cerise, pickles d'oignons rouges, salade romaine	22€

POISSONS

CHOUCROUTE DE LA MER Saumon, dorade royale, cabillaud, crevettes, moules, beurre blanc	27€
FILET DE DORADE ROYALE RÔTIE, CRUMBLE D'HERBES Émulsion citronnée, poêlée de courgettes, tomates et champignons	26€
THON MI-CUIT, SAUCE VIERGE TOMATE & BASILIC Risotto Parmesan 22 mois	24€
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare	18,5€

LES MOULES

COCOTTE DE MOULES MARINIÈRES AU MUSCADET, frites	17€
COCOTTE DE MOULES AU CURÉ NANTAIS, frites	19€

VIANDES

SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME DE CURÉ NANTAIS Pommes rissolées	20€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU Frites, mesclun	21€
CŒUR DE BASSE CÔTE ANGUS (200g env.) Sauce échalotes, pommes rissolées, salade	23€

MENU DU JOUR — À L'ARDOISE —

Le midi du lundi au vendredi, hors vacances scolaires et jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 19€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€



CARTE ENFANTS

jusqu'à 12 ans

PLATS

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD 12€
STEAK HACHÉ DE BŒUF 11€
MOULES FRITES 10€
BÂTONNETS DE POULET PANÉS 9€

Accompagnement au choix : frites, pommes rissolées ou poêlée de légumes

DESSERTS

GAUFRE AU SUCRE 4€
GAUFRE NUTELLA® 5€
GLACE 1 BOULE 3€ | 2 BOULES 5,5€
Avec crème fouettée ? +1,5€

BOISSONS

SIROP À L'EAU 2,5€
DIABOLO 4€
JUS DE FRUITS 5€