

NOTRE CARTE CHANGE TOUS LES DEUX MOIS !

MENU TERROIR 33€

**Cuisses de grenouilles (4 pièces)
Ou Ravioles de curé nantais (4 pièces)
Ou Terrine maison**

**Hampe de bœuf grillée, pressé de pomme de terre et sauce vin rouge
Ou Filet de sandre, gratin de chou-fleur et ses pickles, beurre blanc.**

**Gâteau nantais maison avec son shooter de rhum
Ou Moelleux chocolat, glace vanille, caramel beurre salé**

MENU ENFANT 12€

**volaille panée ou poisson et frites maison,
glace ou moelleux chocolat et son caramel beurre salé**

A PARTAGER

Rillettes de poulet et tomates confites (140G) 9,00 **Planche de charcuteries ou fromages 16,00**

Cuisses de grenouilles (6 pièces) 9,00

Planche mixte 18,00

Accras (6 pièces) 8,00

Ravioles de curé nantais (6 pièces) 10,00

Guacamole maison et ses tortillas 6,00

Magret fumé maison (140g) 10,00



LES ENTRÉES

Terrine de Cerf

Sauce gribiche et sa tartine de pain frotté à l'ail, mesclun de salade .

Version Entrée : 9,00 - Version Plat : 16,00 - avec frites ou salade

Trilogie de Foie gras

Ballotine au magret de canard, crème brûlée et son foie gras poêlé.

Version Entrée : 15,00 - Version Plat : 28,00 avec frites ou salade

Gravlax de Saumon / Betterave

Gravlax de saumon, rosace de betteraves, son gel et chantilly aneth/citron.

Version Entrée : 14,00 - Version Plat : 26,00 - avec frites ou salade

LES INCONTOURNABLES

Cuisses de grenouilles (6 pièces) 9,00

Ravioles de Curé Nantais (6 pièces) 10,00



LES PLATS

Plats végétarien à la demande : 18,00

Filet de Boeuf Rossini 34,00

et escalope foie gras chaud, sauce foie gras et pommes dauphines maison.

Sandre 26,00

Filet de sandre, gratin de chou-fleur et ses pickles, beurre blanc

Saint Jacques 29,00

Couscous de légumes et beurre blanc vanillé

Côte de Boeuf (2 pers.) 69,00 - les 100g supp. 6,90

Limousine 1 kilo minimum, pressé de pommes de terre et sauce marchand de vin.

Louisiane Burger 21,00

Volaille marinée aux épices Cajun et panée, tranche de lard fumé, salade iceberg, maïs grillé, compotée d'oignons rouges, pickles de concombre et sa crème de maïs /cajun, frites maison

Tartare de Merlan 24,00

sur os à moëlle avec frites maison

Suggestions poisson et viande à l'ardoise selon arrivage

Notre pain vient de la maison Gouleau à St-Julien de Concelles

Les origines des viandes sont affichées dans le restaurant

Nos viandes viennent de la boucherie les Salaisons de l'Erdre et la maison Berjac



LES FROMAGES

Assiette de 4 variétés de fromages 9,00

LES DESSERTS

Tiramisu minute 10,00

comme dans la tradition italienne, préparé devant par notre équipe de salle

Paris - Brest 8,00

Trio de choux en craquelin noisette/pistache : mousseline pralinée, nougatine pistache et crème pistache.

Tarte citron meringuée 8,00

Sablé breton au Yuzu, crémeux citron et son gel, zestes citron confit,
meringue italienne noir, sirop limoncello

Café Gourmand 9,00

Quatre pâtisseries du Chef

Pour les glaces ou sorbets n'hésitez pas à demander au service de salle

