

CARTE MENU

Composez votre Menu en sélectionnant :

1 ENTREE + 1 PLAT

OU

1 PLAT + 1 DESSERT

22.00 €

1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT

28.00 €

Certaines de nos préparations sont susceptibles de contenir des aliments allergènes (de type fruits à coque, lait, œuf, gluten,...) Nous vous invitons à vous rapprocher du Personnel pour toute précision. Prix net – service et taxes compris

Some of our preparations may contain food allergens (nuts, milk, eggs, gluten...). Please, ask to the staff for more information. Net Price – Included service and taxes

ENTREES

- Terrine de foie-gras maison, gelée au Muscadet, chutney de saison **(1)** 16.00 €
Home-made slice of foie gras, white wine jelly and seasonal fruits chutney
Supplément Menu 2.50 €
- Saumon gravlax à la betterave Chioggia 12.00 €
Salmon Gravlax with Chioggia beetroot
- Cassolette de poissons au Curry 11.00 €
Curry fish-pan
- Trilogie de tomates d'antan, mozzarella Burrata 14.00 €
Yesteryear tomatoes trilogy, mozzarella Burrata
- Tatin de légumes printaniers, mousse de chèvre frais , mâche Nantaise 11.00 €
Spring vegetables Tatin pie, goat cheese mousse and lamb's lettuce
- Salade Caesar (poulet, croutons, parmesan, tomates, œufs) 11.00 €
Caesar Salad (chicken slices, crust, parmesan cheese, tomatoes, eggs)
☞ Proposée en version MAXI SALADE (plat unique) 16.50 €
- Salade de magret de canard aux pignons de pin et Curé Nantais pané 12.00 €
Salad with Duck breast with pine nuts and paned Curé Nantais cheese sticks
☞ Proposée en version MAXI SALADE (plat unique) 17.50 €
- Salade Végétarienne aux samoussas de légumes 10.00 €
(Salade, tomates, samoussas de légumes, céréales, noix, herbes)
Vegetarian salad with vegetables samosas
(Salad, tomatoes, vegetables samosas, aromatics herbs, walnuts, cereals)
☞ Proposée en version MAXI SALADE (plat unique) 15.50 €

(1) présence d'alcool / contains alcohol

POISSONS

Les poissons proposés sont frais et susceptibles de rupture selon la pêche et les arrivages

Thon mi cuit aux herbes, gâteau de patates douces, sauce aux épices <i>Half-cooked tuna steak, sweet potatoes cake, spicy sauce</i>	16.00 €
Filets de sole meunière, purée de carottes <i>Pan fried sole fillets, mashed carrots</i>	22.00 € <i>Supplément Menu 4.50 €</i>
Lotte à l'armoricaine, poêlée de légumes de saison <i>Monkfish with (tomatoes and cayenne pepper sauce, seasonal vegetables pan</i>	16.00 €
Filets de maquereau snackés, sauce vierge, riz noir de Camargue <i>Snacked mackerel fillets, virgin sauce, black rice of Camargue</i>	13.00 €

VIANDES

Burger Nantais  (Curé Nantais, poitrine fumée, tomates fraîches, frites maison) (2) <i>(Curé Nantais cheese, bacon, fresh tomatoes, home-made French fries)</i>	17.00 €
Suprême de poulet fermier de l'Argoat  , sauce à l'orange, (1) Poêlée de légumes <i>Free-range chicken supreme, orange sauce, vegetables pan</i>	13.00 €
Entrecôte de bœuf  (250g), sauce béarnaise, frites maison <i>Beef steak, béarnaise sauce, home-made French fries</i>	17.00 €
Souris d'agneau   au romarin, pommes de terre grenailles (1) <i>Lamb shank with rosemary, new potatoes</i>	22.00 € <i>Supplément Menu 4.50 €</i>

VEGETARIEN

Burger Végétarien (Curé Nantais, steak de légumes, tomates fraîches, frites maison) <i>(Curé Nantais cheese, vegetable steak, fresh tomatoes, home-made French fries)</i>	14.00 €
Ravioles de légumes, jus au thym <i>Vegetables ravioles, thyme sauce</i>	12.00 €

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat noir de Tanzanie (3) , crème glacée « faisselle » <i>Half-cooked Tanzanian black chocolate cake, fiscella ice cream</i>	8.00 €
Duo gourmand citron-menthe (Granité menthe, sponge cake citron, mousse mentholée et sorbet citron vert) <i>Lemon and mint duet gourmet</i> <i>(Mint granita, lemon sponge cake, lime sorbet, minty mousse)</i>	7.00 €
Tartelette à la pistache et aux fruits rouges de saison <i>Pistachio and seasonal red fruits tartlet</i>	7.00 €
Mille-feuilles craquant au praliné, glace spéculos <i>Crispy pralin cream slice, speculoos ice cream</i>	7.00 €
Entremet chocolat noisette & Petit Lu, glace aux noisettes <i>Choco-nuts and biscuits dessert, nuts ice cream</i>	9.00 €
Kouign-amann, caramel beurre salé <i>Bretanian butter cake, salted butter caramel</i>	7.00 €
Café Gourmand maison <i>Home made gourmet coffee</i>	8.00 €

(1) présence d'alcool / contains alcohol **(2)** contient du porc / contains porc
(3) chocolat 75% de cacao / chocolate 75% cocoa

Viandes  Origine France   Origine Irlande  Label Rouge