

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.


Some of our preparations may contain food allergens (nuts, milk, eggs, gluten...). Please, ask to the staff for more information.

Prix net – Service et taxes compris
Net Price – Included service and taxes

ENTREES

Médaille de foie gras mi-cuit, figues confites, pain d'épice maison **(1)** 17.00 €

Half-cooked duck foie gras, candied figs, ginger bread Suppl. Menu 4.00 €

Tataki de bœuf  aux carottes et noisettes, parfums de citronnelle et coriandre 13.00 €

Tataki of beef (soy sauce, carrots, hazelnuts, citronella and coriander) Suppl. Menu 2.00 €

Céviche de thon aux fruits de la passion, chips de patate douce 11.00 €

Passion fruits and tuna ceviche, sweet potatoes crisps.

Cassolette de Saint Jacques à la bretonne 11.00 €

Casserole of scallops and cider sauce.

Tourte végétarienne aux champignons et châtaignes de saison 11.00 €

Mushrooms and seasonal chestnuts pie

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) 17.00 €

POISSONS

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

Pavé de thon mi- cuit aux herbes, sauce au sésame,
mousseline de potimarrons 15.00 €

Half-cooked tuna steak with aromatics herbs, sesame sauce and pumpkin muslin


Filet de bar sauvage poêlé, beurre vanillé,
écrasé de patates douces à l'huile d'olive 18.00 €

Bass filet paned, vanilla butter sauce, mash sweet potatoes & olive oil Suppl. Menu 3.00 €


Filets de sandre à la vapeur, sauce beurre blanc, poêlée de fèves 15.00 €

Zander filet steamed, butter sauce, sauteed of beans.

VIANDES

Burger de Couëron (2)  (steak haché, poitrine fumée, Tome de Couëron,
échalotes, tomates, sauce cocktail) frites maison 17.00 €

*Burger of Couëron (Burger, Bacon, Tome of Couëron cheese, shallots, fresh tomatoes,
cocktail sauce), home made French fries Suppl. Menu 2.00 €*

Rumsteck de bœuf , sauce béarnaise, frites maison 15.00 €
€ *Beef rump steak, béarnaise sauce, home made French fries*

Joue de porc confite, sauce caramel, gratin de pommes de terre au Comté 15.00 €
Pork cheek confit, caramel sauce, potatoes and cheese gratin

Brochette de poulet fermier du Maine  au thym,
jus corsé au Cajun, poêlée de légumes d'hiver 15.00 €
Poultry skewer with thyme, Cajun spices meat jus.

VEGETARIEN

Burger Végétarien (steak de soja et légumes, Tome de Couëron, échalotes, tomates,
sauce cocktail) frites maison 15.00 €

*Burger of Couëron (Vegetable steak, Bacon, Tome of Couëron cheese, shallots, fresh
tomatoes, cocktail sauce), home made French fries*

DESSERTS

Trilogies de fromages de vache de notre Région 7.00 €

Curé Nantais affiné au Muscadet Le Curé Nantais - Pornic

Tome de Couëron au Sel de Guérande J.P.RIVIERE - Couëron

Fromage frais « saveur du jardin » G.DAVID - Couëron

*Trilogy of regional cheeses (Curé Nantais cheese refined with dry white wine from Pornic,
Cheese with mustard seeds, Fresh cheese "garden flavor")*

Sablé breton, mousse aux fruits de la passion 7.00 €

"Sablé Breton" biscuit, passion fruits mousse

Crumble aux pommes et Petit Lu nantais 7.00 €

Apple and Petit Lu Biscuit crumble

Moelleux au chocolat blanc et noir, sorbet aux fruits rouges 7.00 €

Molten white and black chocolate, red fruits sorbet

Entremet caramel beurre salé, mousse au chocolat noir 7.00 €

Salted butter caramel dessert, black chocolate mousse

Soufflé au Grand Marnier (1) **A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS** 9.00 €

Grand Marnier Soufflé Suppl. Menu 2.00 €

Café très Gourmand maison 8.00 €

Home made gourmet coffee

(1) présence d'alcool / contains alcohol (2) contient du porc / contains porc

Viandes  Origine France  Label Rouge