

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

## VIANDES

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

## VEGETARIEN

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

## DESSERTS

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

**(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