

CHOISISSEZ VOTRE GRILLADE

Pour vous mettre en appétit

Salade Tout sur le Grill 10.00 € OU Trilogie de tartares 10.00 €

VIANDES

Entrecôte Charolaise Française 300gr *supp menu 3 €* 19.00 €
Suprême de poulet d'Ancenis (44) 200gr 15.00 €
Magret de canard de Bouaye (44) - Maison A.François *supp menu 2 €* 18.00 €
Côtes de porc de Vendée 300gr 15.00 €
Burger à la Tome de Couëron (44) - J.P.Rivière. steak origine France 17.00 €

POISSONS

Filet de merlu 200gr - Criée des Sables d'Olonne 16.00 €
Truite de Bretagne 200 gr 15.00 €
Steak de thon Albacore 200gr - Pacifique Sud Est *supp menu 2 €* 18.00 €
Brochette de gambas - Asie ou Amérique Centrale 15.00 €

VEGETARIEN

Burger à la Tome de Couëron (44) - J.P.Rivière. (steak de légumes) 16.00 €

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE & VOTRE GARNITURE

Sauce au Poivre

Frites maison

Sauce Aigre douce

Légumes du marché

Beurre Nantais

Riz sauvage

Velouté citron-citronnelle

FORMULE ENTREE + GRILLADE ou GRILLADE + DESSERT 22.00 €

FORMULE ENTREE + GRILLADE + DESSERT 28.00 €

DESSERTS

Trilogies de fromages de vache de notre Région	7.00 €
<i>Curé Nantais affiné au Muscadet Le Curé Nantais - Pornic</i>	
<i>Tome de Couëron au Sel de Guérande J.P.RIVIERE - Coueron</i>	
<i>Fromage frais « saveur du jardin » G.DAVID - Coueron</i>	
Mousse au chocolat noir	7.00 €
Ile flottante au caramel beurre salé	7.00 €
Dame blanche	7.00 €
Café très Gourmand maison	8.00 €

LA SUGGESTION DU GRILLADIN

Grillade de viande

Ou

Grillade de poisson

+

1 Café ou Thé Gourmand

18.50 €

Servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

NOUS NOUS EFFORCONS DE LIMITER NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

POUR LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Une boîte peut vous être proposée en fin de repas pour emporter le reste de votre plat

POUR LIMITER L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Nos déchets sont triés, nous n'utilisons pas de vaisselle jetable

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

75cl 37.5cl Verre 12cl

VALLEE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016  20.00 €

L'Espinose, Domaine de l'Epinay

Touraine Sauvignon 2017 25.00 €

Pointe d'Agrûmes, F. X. Barc

Quincy 2016 39.00 € 5.90 €

Vignes d'Antan, Domaine J. Rouzé

Sancerre 2017 43.00 €

Les blanchaux

Moelleux :

Coteaux de l'Aubance 2017  35.00 € 5.00 €

Domaine des Rochelles, Lebreton

ALSACE

Riesling « Klipfel » 2015 24.00 €

PAYS D'OC

Viogner 2016 26.00 €

Château Serre de Guéry

BOURGOGNE

Chablis 2016, J. Moreau et fils 27.00€

Bourg. Tonnerre 2016, Chevalier d'Eon, E. Dampt 30.00 €

Petit Chablis 2017, Domaine Schaller 39.00 € 6.70 €

Macon Village 2017, AOC Maison A. Pollier 43.00€

VINS ROSES

Corse San Pieru 2017 22.00 € 4.50 €

Côtes de Provence 2016, Les Galets 22.00€

Côtes de Provence 2017, Cht. Aumerade Cru Classé 36.00 €

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

75cl 37.5cl Verre 12cl

VALLEE DE LA LOIRE

Saumur Champigny 2017 , Domaine Filliatreau	32.00 €	16.00€	5.00 €
Chinon 2017  , Les Graves, Dom.F.Gasnier	29.00 €		

BORDEAUX

Blaye Cotes de Bordeaux 2014 , Cht. les Herits	22.00 €		
Côtes de Bourg 2014 , Cht. Bousquet	32.00 €		5.50 €
Canon Fronsac 2016 , Canon la Chapelle	39.00 €		
Graves 2015 , Château des Courrèges	39.00 €		
Listrac-Médoc 2014 , Cru Bourgeois Cht. Donissan	39.00 €		
Margaux 2011 , Cht. Mongravey	69.00 €		
Pomerol 2015 , L'ecuyer	79.00 €		

BOURGOGNE

Bourgogne 2016  , Pinot Noir, Agnès Paquet	39.00 €		
Hautes-Côtes de Nuits 2015 , Sires de Vergy	43.00 €		6.90 €
Givry 2016 , Vieilles Vignes Ragot	49.00 €		
Nuits Saint Georges 2016 , Lecheneaut	90.00 €		

BEAUJOLAIS

Morgon chevalier 2015 , Galant	25.00 €		
---------------------------------------	---------	--	--

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône 2016 , Cht.d'Orsan	24.00 €	14.00€	
Crozes-Hermitage 2016 , Cave de Tain	35.00 €		6.50 €
Ventoux 2016 , Martinelle	43.00 €		

LANGUEDOC ROUSSILLON

Saint Chinian 2016 , Cht. Boissezon Guirand	22.00 €		
--	---------	--	--