

# APERITIFS ET BOISSONS

## CLASSIQUES

Martini Blanc, Rosé, Rouge	4.50 €
Suze, Pastis, Ricard, Campari	4.50 €
Porto Rouge Tawny 10 Ans	6.50 €
Pacific	4.50 €



## KIRS

Kir Muscadet	5.00 €
Kir Crémant de Loire	7.00 €
Kir Royal	15.00 €

## WHISKIES COLLECTION – 4 cl

Haig Club	5.00 €
Knockando Season 12 ans	7.50 €
Cardhu Amber Rock	7.80 €
Glenmorangie 10 ans	8.50 €
Talisker Port Ruighe	9.50 €

## BIERES

### Pression Blonde

Coq Hardy, 5.5°	25 CL	3.70€
	50 CL	7.20 €
Abbaye Tongerlo, 6.5°	25 CL	3.90 €
	50 CL	7.50 €

### Bouteille

Corona 33 cl	6.00 €
Despérados 33 cl	6.70 €
Super 8 Blanche 33 cl	4.90 €
Paulaner, sans Alcool, 33cl	4.00 €
Duchesse Anne 33 cl	7.50 €

## SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca Cola, Coca Zéro 33 cl	3.90 €
Orangina 33 cl	3.50 €
Schweppes Tonic 25 cl	3.50 €
Schweppes Agrumes 25 cl	3.50 €
Fuzz Tea Pêche 25 cl	3.50 €
Jus de Fruits 25cl	3.50 €



## EAUX

Vittel	50 cl	3.50 €
	100 cl	5.50 €
San Pellegrino	50 cl	3.50 €
	100 cl	5.50 €
Perrier	33 cl	3.50 €
Supplément Sirop		0.20 €

## DIGESTIFS - 4 cl

Armagnac FONTAN VSOP	6.00 €
Cognac HENNESSY VSOP	8.00 €
Calvados Grand Solage BOULARD	6.00 €

## Eaux de Vie

Poire William's, Mirabelle	
Framboise	7.00 €
Bayley's	7.00 €
Menthe Pastille	7.00 €
Get 27	7.00 €
Get 31	7.00 €
Vodka Zubrovka	7.00 €
Gin Tanqueray	7.00 €

## CAFES, THES, INFUSIONS

Expresso, Décaféiné	2.00 €
Double Expresso	3.50 €
Café Crème	4.00 €
Thé au choix	3.50 €
Infusions BIO au choix	3.50 €

## RHUMS COLLECTION 4 cl

Vieux Clément VSOP	5.50 €
Botran 15 ans	6.50 €
Barcelo Impérial	9.50 €
Zacapa 23 ans	11.50 €



## CREMANT ET CHAMPAGNE

Crémant de Loire	7.00 €
<i>Coupe 12 cl</i>	
Champagne Nicolas Feuillate	
<i>Coupe 12 cl</i>	12.00 €
<i>Bouteille 75 cl</i>	55.00 €

## CAFES GOURMANDS

Café Gourmand	6.00 €
<i>(Crème Brulée, Mousse Chocolat)</i>	



## Menu Grillardin 20.00 €

La Sélection du Boucher ou Andouillette de Troyes 5A, Frites Maison

+

Café Gourmand ou Dessert du Jour

## Menu du Marché – 19 Mai 2021

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15.00 €

Entrée + Plat + Dessert 19.00 €

### Entrées

Croustillant Nantais

Ou

Salade Vendéenne

### Plats

Jambon Grillé, Frites/Ratatouille

Ou

Steak de Thon, Sauce Tomate/Basilic, Ratatouille/Timbale de Riz

### Desserts

Tartelette Bourdaloue

Salade de Fruits Frais

Entrée : 6.50 €

Plat : 14.00 €

Dessert : 6.50 €

## Les Plaisirs de Saison

à sélectionner parmi la carte

- Entrée-Plat ou Plat-Dessert 27.50 €
- Entrée-Plat-Dessert 32.00 €

### LA CARTE

#### Entrées

- Terrine de Poisson Maison, *Sauce bulgare et Sauce aux Herbes* 10.00 €
- Tartare de St Jacques aux Agrumes 14.50 €
- Salade Caesar (*Mâche, Crouton, Poulet, Œuf, Parmesan, Sauce Caesar*)  
*Entrées 12.00 €* *Maxi 18.00 €*
- Salade Fraîcheur (*Tomate Cocktail, Mousse de Chèvre, Mozzarella, Concombre, Melon, Chiffonnade de Jambon sec, Mâche*)  
*Entrée 12.00 €* *Maxi 18.00 €*

#### Plancha

- Pavé de Saumon, Beurre Nantais, *Ecrasée de Pomme de Terre* 18.90 €
- Pavé de Sandre Nacré, Beurre Rouge aux Herbes, *Julienne de Racines* 18.90 €
- Brochette de St Jacques Fleur de Sel de Guérande, *Piment d'Espelette, Risotto aux Salicornes* 23.50 €

## Grill

- Filet de Bœuf, *Beurre TSLG et Sauce poivre* 23.50 €  
*Frites Maison*
- Magret de Canard, *Réduction Miel Orange, Pommes Grenailles* 20.00  
*et Petits Légumes*
- Andouillette de Troyes 5 A, *Frites Maison* 17.50 €

## Burgers

- Burger TSLG (*Sauce Barbecue, Curé Nantais, Steak, Jambon Sec, Julienne de Racines*) 16.50 €
- Burger Végé (*Julienne de Racines, Boulghour Légumes, Chèvre Frais, Oignon rouge, Salade*) 16.50 €

## Fromages et Desserts

- Trilogie de Fromage de nos régions 9.50 €  
*(Camembert au Lait Cru, Curé Nantais, Sainte Maure Cendrée de Touraine)*
- Vacherin aux Fraises 8.50 €
- Opéra 8.50 €
- Crousticrémeux Chocolat Orange 8.50 €
- Crème Brulée à la Vanille 8.50 €
- Coupe TSLG 9.00 €  
*(Citron Vert, Mangue, Framboise, Fruits Frais, coulis Fruits Rouges, ou Vodka ou Rhum, Chantilly)*

## TOUT SUR LE GRILL

VOUS ACCUEILLE  
DU

LUNDI AU VENDREDI

DE 12H00 A 14H00 ET DE 19H30 A 22H00

LE SAMEDI

DE 19H30 A 22H00

FERME LE DIMANCHE

# LES VINS

## Les Blancs

<u>LOIRE ET BOURGOGNE</u>	12 cl	Au Verre	75 cl	La Bouteille
Muscadet S et M sur Lie, La Gabarre		4.90 €		24.00 €
Quincy, Jean-Michel SORBE, 2019		6.90 €		39.00 €
Sancerre, Les Blancheaux, 2017		6.90 €		39.00 €
AOC Ctx de l'Aubance, Les Terriades		6.50 €		35.00 €
Petit Chablis, J. MOREAU		6.90 €		39.00 €

## Les Rosés

Corse San Pieru, 2017		4.90 €		22.00 €
Côtes de Provence, Cht Aumerade, 2017		6.50 €		36.00 €

## Les Rouges

### LOIRE

AOP Chinon, Les Crayères		5.50 €		29.00 €
--------------------------	--	--------	--	---------

### BORDEAUX

Côtes de Bourg, Cht Bousquet, 2014		5.90 €		32.00 €
Canon Fronsac, La Chapelle, 2016		6.90 €		39.00 €
Lussac Saint-Emilion, les Hauts de Malydure		6.50 €		35.00 €
Pessac Léognan, Cht Haut Lagrange		8.50 €		45.00 €

### BOURGOGNE – BEAUJOLAIS – VALLEE DU RHÔNE

Hautes Côtes de Nuits, Sires de Vergy, 2015		7.00 €		43.00 €
Morgon Chevalier, Galant, 2015		5.00 €		25.00 €
Crozes-Hermitages, Cave de Tain, 2016		6.50 €		35.00 €

### LANGUEDOC ROUSSILLON

Côtes de Gascogne, Moonseng, IGP		4.90 €		24.00 €
Les Terrasses du Larzac -		5.90 €		28.00 €

### LES "BIOS"

IGP Pays d'Oc, Viognier, « Maison Castel Gde Réserve »		5.50 €		25.00 € -Blanc
AOP Faugères « Château Laurens Réserve »		5.50 €		25.00 €
AOP Blaye Côtes de Bdx « L'Esprit des Clos »		5.00 €		24.00 €
AOP Saumur « Coq'licot »		5.50 €		25.00 €
Côtes du Rhône, Domaine Les Granges		5.90 €		28.00 €

