

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

- Terrine de foie gras de canard de Bouaye (44) à la pistache, chutney de poires, pain d'épice maison **(1)** 16.00 €
Terrine of duck foie gras with pistachio, pear chutney, home made gingerbread
- Suppl. Menu 3.00 €
- Tartare de bœuf  classique, mâche Nantaise 12.00 €
Classic beef tartar, lamb's lettuce
- Truite de Bretagne, façon gravlax, financier citron, crème montée 12.00 €
Gravlax trout from brittany, lemon financier, whipped cream
- Carpaccio de Saint Jacques, sauce aux agrumes 13.00 €
Carpaccio of scollop, citrus sauce
- Bonbons de Curé Nantais aux fruits secs, chiffonnade de mâche 12.00 €
Candies of curé Nantais with dried fruits, chiffonnade of lamb's lettuce
- Salade de gambas snackées au sésame, émincé d'avocats, julienne de carottes **(1)** 13.00 €
Salad of prawns snacked with sesame, sliced avocado, julienne of carrots
-  Proposée en version MAXI SALADE (plat unique) 18.00 €
- Salade Caesar (poulet, croutons, parmesan, tomates, œufs) 12.00 €
Caesar Salad (chicken slices, crust, parmesan cheese, tomatoes, eggs)
-  Proposée en version MAXI SALADE (plat unique) 17.00 €
- Salade végétarienne (wakamé de Bretagne, tomates, salpicon de légumes) 12.00 €
Vegetarian salad (wakame bretagne, tomatoes, vegetable salpicon)
-  Proposée en version MAXI SALADE (plat unique) 17.00 €

(1) présence d'alcool / contains alcohol

POISSONS

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

Lotte à l'armoricaine, poêlée de légumes 17.00 €
Monkfish « armoricaine », mixed fried vegetables


Pavé de saumon grillé , beurre à l'orange, écrasé de pommes de terre 17.00 €
Grilled salmon steak, orange butter, mashed potato

Poêlée de St Jacques de l'île de Man, crème de truffes, chutney de pommes 19.50 €
Grilled fried scallops from, cream truffle, apple chutney Suppl. Menu 3.50 €

Roulé de bar farci au chorizo, mousseline de fenouil 18.00 €
Rolled seabass stuffed with chorizo, fennel mousseline


VIANDES

Burger de Couëron (2) (steak haché , poitrine fumé, Tome de Couëron, échalotes, tomates, sauce tartare) frites maison 18.00 €
Burger of Couëron (Burger, Bacon, Tome of Couëron cheese, shallots, fresh tomatoes, Tartar sauce), home made French fries

Entrecôte de boeuf  grillée, sauce béarnaise, frites maison 19.50 €
Grilled rib steak, béarnaise sauce, homemade french fries Suppl. Menu 3.50 €

Ballotine de poulet d'Ancenis aux tomates confites et mozzarella
Di Buffala, poêlée de carottes vichy 17.00 €
Chicken ballotine, stuffed with dried tomatoes and mozzarella di buffala, carrots vichy

Magret de canard de Bouaye (44) snacké, sauce aux figes, wok de légumes 18.00 €
Grilled duck breast, figs sauce, wok vegetables

Selle d'agneau  rôtie, jus corsé, artichauts à la barigoule 19.50 € *Roasts saddle of lard, strong juice, artichokes "barigoule"* Suppl. Menu 3.50 €

(1) présence d'alcool / contains alcohol

(2) contient du porc / contains porc



Origine France



Origine Royaume uni



Label Rouge

VEGETARIEN

Burger Végétarien (Tome de Couëron, steak de légumes, tomates fraîches) frites maison 14.00 €
Tome of Couëron cheese, vegetable steak, fresh tomatoes, home-made French fries

DESSERTS

Trilogie de fromages de notre Région *Trilogy of regional cheeses* 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

Tartelette au chocolat Valhrona, glace vanille bourbon 9.00 €
Chocolate tartlet Valhrona, bourbon vanilla ice cream

Pavlova mousse vanille, segments d'agrumes, chantilly maison 7.00 €
Pavlova, vanilla mousse, citrus segments homemade whipped cream

Nantes-Rennes, mousse cheesecake au caramel, tuile au gruée 7.00 €
From Nantes to Rennes, cheesecake caramel mousse, cocoa nibs biscuit

Finesse au chocolat Valhrona, marmelade d'orange, coulis à la passion 9.00 €
Chocolate sweetness, orange marmalade, passion fruit coulis

Crème brûlée à la fève de tonka 7.00 €
Crème brûlée with tonka bean

Coupe glacée Amarena (1) 7.00 €
Amarena ice cream

Café très Gourmand maison 8.00 €
Home made gourmet coffee

POUR LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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