

APERITIFS

CLASSIQUES

Martini blanc, rosé, rouge	4.00 €
Suze, Pastis, Ricard, Campari	4.00 €
Porto Rouge Tawny 10 ans	6.50 €

KIRS

Cassis, Mûre, Framboise, Pêche ou Liqueur de Chambord

Kir vin blanc au Muscadet	5.00 €
Kir Crémant de Loire	7.00 €
Kir Champagne N. Feuillate	15.00 €

CREMANT & CHAMPAGNES COUPE 15cl

Méthode Traditionnelle

Crémant Loire D.Hauts Sanzier	7.00 €
-------------------------------	--------

Champagne

N. Feuillate Brut Réserve	12.00 €
---------------------------	---------

BIERE PRESSION VERRE 25cl

Coq hardy Spéciale Blonde 5,5°	3.70 €
Abbaye TongerloLux Dble Bide 6,5°	3.90 €

BIERE BOUTEILLE

Heineken	33 cl	6.00 €
Corona	33 cl	6.70 €
Budweiser	33 cl	5.50 €
Desperados	33 cl	6.70 €
Cuvée des Trolls	25 cl	6.00 €
Kwak	33 cl	6.50 €
Maredsous	33 cl	6.70 €
St Feuillien Grd Cru	33 cl	7.50 €

BIERE REGIONALE

Duchesse Anne	33 cl	7.50 €
---------------	-------	--------

WHISKIES COLLECTION

Jack Daniels N°7	9.00 €
<u>10 ans d'âge</u>	
Glenmorangie, <i>Single malt –Highlands</i>	12.00 €
<u>12 ans d'âge</u>	
Aberlour, <i>Single malt –Speyside</i>	12.00 €
Glenfiddich, <i>Single malt –Speyside</i>	10.00 €
Glenkinchie, <i>Single malt -Lowlands</i>	10.00 €
Caol Ila, <i>Single malt- ile d'Islay</i>	13.00 €
Nikka Black, <i>Pure malt –Japon</i>	14.00 €
<u>14 ans d'âge</u>	
Oban, <i>Pure malt –Highlands</i>	14.00 €
<u>15 ans d'âge</u>	
Dalwhinnie, <i>Single malt - Highlands</i>	15.00 €
<u>16 ans d'âge</u>	
Lagavulin, <i>Single malt - ile d'Islay</i>	16.00 €
<u>17 ans d'âge</u>	
Ballantines, <i>Blend Premium</i>	16.00 €
<u>18 ans d'âge</u>	
Chivas, <i>Gold Signature</i>	16.00 €

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-cola zéro	33 cl	3.90 €
Orangina jaune	33 cl	3.50 €
Schweppes tonic	33 cl	3.50 €
Schweppes agrumes	33 cl	3.50 €
Thé glacé pêche	33 cl	3.50 €
Jus de fruits <i>Multifruits, Orange, Pomme, Poire, Abricot, Ananas, Tomate</i>	25 cl	3.50 €

Des apéritifs sans alcool peuvent vous être proposés (anisé, pétillant, ...)

CHOISISSEZ VOTRE GRILLADE

Planche apéritif à partager

Pour 2 personnes 10.00 €

OU

Pour 4 personnes 17.00 €

(Assortiment de jambon de pays, rosette, coppa, saucisson sec pur porc, tôme de Couëron)

ENTREES

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

VIANDES

Entrecôte 300gr (Pays de Loire), beurre Tout sur le Grill,
frites maison *Supp menu 3.50€* 19.50 €

Brochette d'agneau (Irlande), sauce poivre,
écrasé de pommes de terre *Supp menu 2.00€* 18.50 €

Suprême de poulet d'Ancenis farci au chorizo, frites maison 16.00 €

Saucisse de Vendée au Muscadet, sauce béarnaise, légumes du marché 15.00 €

Magret de canard de Bouaye (44), sauce poivre, légumes du marché 17.00 €

Mixed grill : poulet, magret de canard, entrecôte 17.50 €

POISSONS

Noix de St Jacques de l'île de Man, beurre Nantais, riz sauvage *Supp menu 3.50€* 19.50 €

Darne de saumon Label Rouge, beurre Nantais, écrasé de p. de terre 16.00 €

Steak de thon Albacore, sauce aigre douce, légumes du marché 18.00 €

VEGETARIEN

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

NOTRE CHOIX DE SAUCES & DE GARNITURES

Sauce au Poivre (*)

Sauce aigre douce

Sauce au Roquefort

Beurre Nantais

Beurre Tout sur le Grill (*)

Sauce béarnaise

(*) contient de l'alcool

FORMULE ENTREE + GRILLADE ou GRILLADE + DESSERT 23.50 €

FORMULE ENTREE + GRILLADE + DESSERT 29.50 €

DESSERTS

Trilogies de fromages de vache de notre Région	8.50 €
<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>	
Brownie au chocolat Valhrona, chantilly maison, coulis passion	8.50 €
Coupe glacée Tout sur le grill	8.50 €
Panna cotta chocolat blanc, coulis fruits rouges	8.50 €
Crème brulée à la vanille bourbon	8.50 €
Café très Gourmand maison	8.50 €

LA SUGGESTION DU GRILLADIN

Grillade de viande

OU

Grillade de poisson

+

1 Café ou Thé Gourmand

19.00 €

Servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

NOUS NOUS EFFORCONS DE LIMITER NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

POUR REDUIRE 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 2017  20.00 €
L'Espinose, Domaine de l'Epinay

Touraine Sauvignon 2017 25.00 €
Pointe d'Agrûmes, F. X. Barc

Quincy 2018 39.00 € 5.90 €
Vignes d'Antan, Domaine J. Rouzé

Sancerre 2017 43.00 €
Les blanchaux

Moelleux :

AOC - Coteaux de l'Aubance 2017  35.00 € 5.00 €
Domaine des Rochelles, Lebreton

ALSACE

AOP - Riesling « Klipfel » 2015 24.00 €

PAYS D'OC

Viogner 2017 26.00 €
Château Serre de Guéry

BOURGOGNE

Chablis 2015, 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 €

AOP - Macon Village 2017, Maison A. Pollier 43.00€

VINS ROSES

Corse San Pieru 2017 22.00 € 4.50 €

AOP - Côtes de Provence 2016, Les Galets 22.00€

AOP - Côtes de Prov. 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 €
AOP - Chinon 2017  , Les Graves, 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

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

BEAUJOLAIS

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

VALLEE DU RHONE

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

LANGUEDOC ROUSSILLON

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

EAUX, CAFETERIE & DIGESTIFS

EAUX MINERALES

Vittel	25 cl	2.50 €
	50 cl	3.50 €
	1 l	4.50 €
San Pellegrino	50 cl	3.50 €
	1 l	4.50 €
Perrier	33 cl	3.50 €
Supplément sirop		0.20 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	2.00 €
Double expresso	3.50 €
Café au lait, Café crème	4.00 €
Cappuccino, Chocolat chaud	4.00 €
Thés à choisir parmi notre sélection des Comptoirs Richard	3.50 €
Infusions Bio à choisir parmi notre sélection des Comptoirs Richard	3.50 €

DIGESTIFS

Bas armagnac

Domaine de Lassaubatju 1998 18.50 €

Cognac

Gautier XO 25.00 €
Double médaille d'or San Francisco World Spirit Competition 2009

Calvados

15 ans - Pays d'Auge - Dupont 17.50 €

Eaux de vie

Poire William, Mirabelle, Framboise 7.00 €

Alcools

Baileys 7.00 €

Menthe Pastille 7.00 €

Get 27 7.00 €

Get 31 7.00 €

Gin Bombay Saphir 7.00 €

Vodka Zubrovka 7.00 €

RHUMS COLLECTION

Pacto Navio

Rhum vieux Cubain 12.00 €

Mathusalem

Gran Reserva 15 ans 10.00 €

Havana Club

Seleccion de Maestros 18.00 €

Havana Club

Grande Reserve 15 ans 18.00 €

Zacapa

Gran reserva Special XO 29.00 €

Anisés : 3 cl—Apéritifs : 7 cl—Kirs et Champagnes : 15 cl

Whiskies : 6 cl—Digestifs et Rhums : 6 cl