

## CARTE MENU

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26.50 €
- Entrée + Plat + Dessert 32.00 €

### Pour vous mettre en appétit

	<u>2 pers</u>	<u>4 pers</u>
Assiette à partager	9.00€	15.00€

### ENTREES

	<u>Normale (menu)</u>	<u>Grande</u>
• Chèvre chaud au miel <i>Toast de crottin de chèvre, compotée d'oignons rôtis au miel, noix</i>	9.00€	13.00€
• Salade Caesar <i>Poulet fumé, tomates confites, fenouil, oignons rouges, anchois, croutons, parmesan, sauce Caesar maison</i>	9.00€	15.00€
• Salade Périgourdine <i>Toast de foie gras, lardons, oignons, poires, figues, noix</i>	9.50€	16.00€
• Salade méditerranéenne <i>Assortiment de mezzés, tartare de tomates, caviar d'aubergines houmous, tapenade, yaourt grec, feta</i>	9.00€	15.00€
• Duo de saumon <i>Saumon mariné à la citronnelle, avocat, figues, oignons rouges, coriandre, feta, crème de grenade – tomate cerise</i>	9.50€	16.00€
• Tartare de saumon aux saveurs de l'Asie <i>Mangue, échalote, ciboulette, tabasco, sauce aigre douce</i>	11.00€	18.00€
• Camembert rôti au miel et au thym	8.00€	13.00€

## POISSONS

- Pavé de saumon grillé à la crème d'agrumes 19.50€  
Poêlée de légumes, parfumés aux herbes
- Bar grillé à la plancha, sauce thaï au gingembre 23.50€  
Riz complet au sésame grillé
- Noix de Saint Jacques poêlées à la crème de safran 24.50€  
Riz noir à l'encre de seiche
- Gambas flambées au whisky 21.50€  
Gratin de légumes de saison
- Burger Breton, frites maison 19.50€  
*Filet de colin pané maison, oignons rouges, cornichons, tomates, câpres, lard fumé, salade, sauce Tout sur le Grill*

## VIANDES

- Entrecôte grillée 250gr (1), sauce au poivre 23.50€  
Frites maison
- Pavé d'autruche grillé (1), sauce aux échalotes et Porto 19.50€  
Purée de patate douce
- Escalope de poulet fermier Label Rouge (1) à la Normande 19.50€  
Ecrasé de pommes de terre
- Burger Tout sur le Grill, frites maison 19.50€  
*Steak bœuf haché 2 x 90gr (1), oignons confits, cornichons, tomates, Curé nantais, double cheddar, lard fumé, salade*

(1) viande origine France

## VEGETARIEN

- Burger végétarien, mesclun et frites maison 18.50€  
*Steak de légumes, tomates, oignons, fenouil, cornichons*

## FROMAGES ou DESSERTS

- Trilogie de fromages régionaux 9.00€  
*Tomme chapelaine (vache / bio)*  
*Curé nantais (vache, affiné au Muscadet)*  
*Sainte Maure (chèvre)*
- Dôme de chocolat noir, cœur à la poire caramélisée 9.00€  
coulis de chocolat au lait
- Fondant aux 3 chocolats 9.00€
- Tarte tatin poires et pommes au caramel beurre salé 8.50€
- Tiramisu café-vanille 8.00€
- Poire pochée au thé vert et à la menthe 7.50€  
coulis de chocolat
- Crème brûlée à la pistache 7.50€

(