

## CARTE MENU

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Entrée + Plat ou Plat + Dessert | 28.50 € |
| Entrée + Plat + Dessert         | 35.00 € |

### ENTRÉES

|   |         |
|---|---------|
| Tartare de saumon « Label Rouge » au couteau,<br>assaisonné à la baie de Sancho verte, marinade au soja, tuile au curry | 13.50 € |
| Foie gras de canard maison, compotée de coings,<br>gelée de grenades et clémentines, pain d'épices maison (1)           | 16.00 € |
| Salade Caesar<br><i>(salade romaine, œufs dur, poulet (2), crouton, sauce César maison)</i>                             | 12.00 € |
| <i>Egalement proposée en version MAXI en plat principal 18.00 €</i>   |         |
| Tataki de bœuf aux saveurs d'Asie<br><i>(marinade au soja, huile de sésame, ail, piment d'espelette)</i>                | 14.50 € |

### BURGERS

|   |         |
|---|---------|
| Burger TOUT SUR LE GRILL<br><i>steack haché « Black Angus », cornichon, Curé Nantais,<br/>jambon cru, champignon de Paris, sauce barbecue</i> | 19.50 € |
| Burger VEGETARIEN<br><i>galette de légumes/boulgour, oignon rouge,<br/>champignon de Paris, crème fraîche au tandoori</i>                     | 19.50 € |
| Burger DE LA MER<br><i>filet de poisson, aneth, citron,<br/>légumes croquants, « cream cheese »</i>   | 19.50 € |

## POISSONS

|  |         |
|--|---------|
| Filet de bar au beurre blanc,<br>mousseline de carottes et tombée d'épinards | 23.50 € |
| Pavé de saumon snacké,<br>crème yuzu tonka, pommes de terre fondantes        | 21.50 € |

## VIANDES

|   |         |
|---|---------|
| Noix de basse côte braisée,<br>jus de viande, frites de patate douce (1)  | 21.50 € |
| Magret de canard Maison Alain François (44),<br>sauce clémentine-orange au Cognac, pommes et poires sautées (1) | 23.50 € |
| Tournedos de bœuf,<br>sauce au foie gras et pleurotes, frites maison (1)  | 23.50 € |
| Entrecôte grillée VBF (200gr environ),<br>sauce du moment, frites maison  | 24.50 € |

## DESSERTS

|  |        |
|--|--------|
| Trilogie de fromages de nos Régions<br><i>Galet de Loire, Curé Nantais, Sainte Maure de Touraine</i>           | 9.50 € |
| Bavarois chocolat-caramel, croustillant chocolat blanc et spéculos   | 8.50 € |
| Gâteaux Nantais à la poudre de noisettes (1)   | 8.50 € |
| Pavlova kiwi clémentine, crème chantilly maison, dôme meringué<br>Gâteaux Nantais à la poudre de noisettes (1) | 8.50 € |
| Crème brûlée au parfum du moment   | 8.50 € |
| Poire pochée à l'infusion d'hibiscus, sauce chocolat aux fèves tonka, crème<br>chantilly maison                | 8.50 € |

(1) contient de l'alcool (2) viande hallal

## Menu Grillardin 20.00 €

Bavette grillée, beurre maitre d'hôtel, frites maison

ou

Notre suggestion de poisson du jour

+

Café Gourmand ou Dessert du Jour

## Menu du Marché

### Proposé uniquement au déjeuner

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15.00 €

Entrée + Plat + Dessert 19.00 €

Au choix parmi :

2 Entrées

2 Plats

2 Desserts

Entrée : 6.50 €

Plat : 13.50 €

Dessert : 6.50 €

## VINS BLANCS

Bout 75cl

Verre 12cl

### VALLEE DE LA LOIRE

|  |         |        |
|--|---------|--------|
| <b>Muscadet Sèvre &amp; Maine/ Lie AOP</b> La Gabarre 2017 | 24.00 € | 4.90 € |
| <b>Sancerre</b> Les Blanchaux 2020                         | 39.00 € | 6.90 € |
| <b>Coteaux de l'Aubance</b> AOC Les Terriades 2019         | 35.00 € | 6.50 € |
| <b>Quincy AOP</b> Jean Michel Sorbes 2019                  | 39.00 € | 6.50 € |

### BOURGOGNE

|  |         |        |
|--|---------|--------|
| <b>Chablis</b> Lambert de Valentinois 2019 | 39.00 € | 6.90 € |
|--|---------|--------|

### VALLEE DU RHONE

|   |         |        |
|---|---------|--------|
| <b>Viognier</b> Grande Réserve Maison Castel 2019 | 25.00 € | 5.50 € |
|---|---------|--------|



## VINS ROSES

|  |         |        |
|--|---------|--------|
| <b>Corse San Pieru</b> IGP 2020                    | 22.00 € | 4.90 € |
| <b>Côtes de Prov.Cht.</b> Aumerade Cru Classé 2019 | 36.00 € | 6.50 € |

## VINS ROUGES

### VALLEE DE LA LOIRE

|                                       |         |        |
|---------------------------------------|---------|--------|
| <b>Saumur</b> Coq'licot 2020          | 25.00 € | 5.50 € |
| <b>Chinon AOP</b> Les Craillères 2019 | 29.00 € | 5.50 € |



### BORDEAUX

|   |         |        |
|---|---------|--------|
| <b>Blaye Cotes de Bordeaux</b> L'Esprit des Clos 2018 | 24.00 € | 5.00 € |
| <b>Côtes de Bourg</b> Cht. Bousquet 2016              | 32.00 € | 5.90 € |
| <b>Lussac St Emilion</b> Les Hauts de Malydure 2016   | 35.00 € | 6.50 € |
| <b>Pessac Léognan</b> Cht Haut Lagrange 2016          | 45.00 € | 8.50 € |



### BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

|   |         |        |
|---|---------|--------|
| <b>Morgon</b> Hospice de Beaujeu, Cuvée J Gaudet 2020   | 25.00 € | 5.00 € |
| <b>Hautes-Côtes de Nuits</b> Dom St Saturnin Vergy 2017 | 43.00 € | 7.00 € |

### VALLEE DU RHONE

|   |         |        |
|---|---------|--------|
| <b>Côtes du Rhône</b> Clos de la Grande 2019  | 28.00 € | 5.90 € |
| <b>Crozes-Hermitage AOP</b> Cave de Tain 2018 | 35.00 € | 6.50 € |



### LANGUEDOC ROUSSILLON

|  |         |        |
|--|---------|--------|
| <b>Côte de Gascogne</b> IGP Mooseng 2019             | 24.00 € | 4.90 € |
| <b>Faugères AOP</b> Domaine de Fenouillet 2018       | 25.00 € | 5.50 € |
| <b>Les Terrasses du Larzac</b> Les Indomptables 2019 | 28.00 € | 5.90 € |