

## CARTE MENU

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

### ENTRÉES

Tartare de saumon « Label Rouge » au couteau, assaisonné à la baie de Sancho verte, marinade au soja, tuile au curry	13.50 €
Salade végétarienne au quinoa blanc et noir, grenade, graines de courges, féta et menthe	12.00 €
Salade Caesar <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 <i>(marinade au soja, huile de sésame, ail, piment d'espelette)</i>	14.50 €

### BURGERS

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

## POISSONS

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

## VIANDES

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

## DESSERTS

Trilogie de fromages de nos Régions <i>Galet de Loire, Curé Nantais, Sainte Maure de Touraine</i>	9.50 €
Bavarois à la pistache & aux fruits rouges	8.50 €
Gâteaux Nantais à la poudre de noisettes (1)	8.50 €
Crème brulée au parfum du moment	8.50 €
Poire pochée à l'infusion d'hibiscus, sauce chocolat aux fèves tonka, crème 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 €