

Pour commencer...

- *La Terrine maison* et condiments. 10€
- *L'Œuf cocotte automnal.* 13€
- *Le gravlax du moment.* 17€
- *Les Ravioles de champignons, foie gras, émulsion morilles.* 19€
- *Les huitres n°2 de l'île aux Moines.* 3-6-9-12 7€-12€-18€-23€

On continue...

- *La Pièce de bœuf Angus, frites maison, sauce du jour.* 25€
- *Le Burger Rossini au canard confit, frites maison.* 22€
- *Le Fish&chips Maison, sauce tartare maison.* 23€
- *Le ½ coquelet boucané, sauce chien et frites de patate douce.* 21€
- *Le filet de lieu, crème de panais et beurre blanc au piment d'espelette.* 22€
- *Le Homard ou la Langouste Breton(ne).* 15€20€/100g
Sur commande. Mayonnaise, estragon, grillé au feu de bois.
- *Le Plat du moment.* Prix à l'ardoise
- *Pour les enfants fish&chips ou haché de black Angus, frites.* 15€
- *La Formule du midi à l'ardoise.*

Entrée-Plat-Dessert. 25€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert. 20€

L'assiette de frites 5,5€

Supplément sauce 2€

Et pour finir...

- *Le Moelleux au chocolat 55%, mousse à la vanille.* 10€
- *La brioche perdue, glace vanille de Madagascar.* 10€
- *Le Plateau de fromages.* 10€
- *La coupe caramel au beurre salée.* 10€
- *La Boule de glace ou de sorbet.* 3€

Thym, caramel, fraise, framboise, vanille de Madagascar.

Tous nos plats sont confectionnés à base de produits

Frais, de saison, faits maison et au maximum de notre terroir Nantais.

Les Apéritifs...

Ricard	4€
Martini rouge	6€
Whisky/supérieur	6€/10€
Ti-punch	7€
Verre de vin	7€
Cocktail	10€
Porto rouge	5€
Kir bourguignon	9€
Americano	10€
Desperados	6€
Bière pression ½	4€
Bière pression pinte	8€

Les softs...

Jus de fraise PAGO	5€
Jus d'ananas PAGO	5€
Jus de pomme PAGO	5€
Bzh tonic	4,5€
Bzh tea, Bzh limo	4,5€
Bzh cola, Bzh zéro	4,5€
Plancoët intense	4,5€

Les eaux Plancoët

(22)...

1L-½ eau minérale	7€/5€
1L-½ eau pétillante	7€/5€

Les boissons chaudes...

Café impérial (44)	2.8€
Thé	3.5€

Les digestifs...

Demandez la carte

Digestif	10€
Digestif supérieur	15€