

NOS HÙÎTRES

LA VENDÉENNE N°3 de Bouin

  
X6 : 9€ X9 : 12€ X12 : 16€

LA NUMERO 2 de Carantec

X6 : 13€ X9 : 17€ X12 : 21€

LA BRETONNE N°3 de Carantec

  
X6 : 10€ X9 : 14€ X12 : 18€

Servis avec : citron jaune, vinaigre d'échalote, tabasco, poivre

HÙÎTRES CUISINÉES N°3 - MAISON

LA GRATINÉE

échalotes, beurre, vin blanc, emmental
servies chaudes

  
X6 : 13€ X9 : 17€ X12 : 22€

L'IBÉRIQUE

chorizo, crème, échalotes
servies chaudes

LA KI'HÙÎTRE

sauce basilic, fondue de poireau, kiwi
servies froides

TAPAS DE LA MER 7€

Bulots & sa mayonnaise maison
Crevettes roses & sa mayonnaise maison
Coques beurre & persil **selon arrivage*
Poulpe à la plancha & sa persillade maison
Saumon gravlax & sa crème d'aneth maison
Tataki de thon sauce Teriyaki & salade
Tarama blanc
Rillettes de poisson
Soupe de poisson & rouille maison, emmental, croûtons*(+2€)

TAPAS DE LA TERRE 7€

Saucisson du marin
Pâté breton artisanal de Roscoff **(+3€)*
fleur de sel / algues / piment d'espelette
Jambon Serrano
Gorgonzola
Camembert rôti au thym & au miel **(+4€)*
Pommes de terre grenaille rôties
Houmous
Caviar d'aubergine
Tapenade betterave & framboise

PLANCHES À PARTAGER

LA CAPITAINE Petite : 16€ / Grande* : 25€
Crevettes roses, bulots, tarama blanc, rillettes de poisson
+ Tataki de thon*

LA TERRIENNE Petite : 16€ / Grande* : 25€
Saucisson du marin, jambon Serrano, gorgonzola
+ Pâté breton artisanal*

LA VÉGÉTARIENNE 16€
Houmous, caviar d'aubergine, tapenade betterave framboise
& olives

LES PETITS PLATS 12€

Accompagnés de salade

Le croq' saumon

Saumon gravlax, crème cheese ciboulette,
emmental

Le bagel océan

Crevettes, crème cheese ciboulette, guacamole,
grenade

Le pan con tomate

Jambon Serrano, pulpe de tomate, ail, basilic

NOS DESSERTS MAISON 7€ / CAFÉ - THÉ GOURMAND 9€

HAPPY HÙÎTRES 18H / 19H00

6 huîtres & 1 verre de Muscadet : 10€
12 huîtres & 50cl de Muscadet : 25€

POSTE TA BOURRICHE

 @labourriche_nantes 

NOS VINS BLANCS



DOMAINE DAVID & DUVALLET - "CLOS DU FÉRRÉ VIEILLES VIGNES" Val de Loire - AOC Muscadet - Melon de Bourgogne 100% - Bio	4€	19€
JEREMIE HUCHET - "CHAPEAU MELON BLANC" Val de Loire - VDF - Melon de Bourgogne 80% Sauvignon 20%	5€	22€
CHÂTEAU DE LA TEMPLERIE - "LES QUINZE HOMMÉES" Val de Loire - AOC Muscadet - Melon de Bourgogne 100% - Bio	6€	28€
DOMAINE DES PÈLERINS - CRU VALLET "CLOS DE LA PINGOSSIÈRE" Val de Loire - AOC Muscadet - Melon de Bourgogne 100%	7€	30€
DOMAINE DAVID & DUVALLET - "CRU GOULAINÉ" Val de Loire - AOC Muscadet - Melon de Bourgogne 100%	8€	34€
DOMAINE DAVID & DUVALLET - "SAUVIGNON" Val de Loire - Sauvignon 100% bio	6€	29€
JEREMIE HUCHET - "COULEUR D'AUTOMNE" - Demi sec Val de Loire - Chenin 100%	7€	30€
DOMAINE COULY-DUTHEIL - "LE 100% CHENIN" Val de Loire - AOC Chinon blanc - Chenin 100%	8€	34€
CHÂT. DE SANCERRE - "SANCERRE BLANC TRADITION" Val de Loire - AOC VDL - Sauvignon 100%	10€	45€
DOM. DE PELLEHAUT - "L'ÉTÉ GASCON" - Moelleux S.O - IGP Côtesde Gascogne Moelleux - Gros Marseng 80%, Chardonnay 20%	6€	27€
JEREMIE HUCHET - "CHARDONNAY" Val de Loire - Chardonnay 100%	7€	30€
CHÂTEAU DE FLEYS - "L'INCONTOURNABLE" Bourgogne - AOC Chablis - Chardonnay 100%	12€	48€

LES PICHETS

"CLOS DU FÉRRÉ VIEILLES VIGNES" - Muscadet

50CL : 12,5€

1L : 25€



NOS VINS ROUGES

DOMAINE DAVID & DUVALLET - "CABERNET FRANC"

Val de Loire - VDF Cabernet Franc - Cabernet Franc 100% - Bio 5€

22€

DOMAINE DES CORBILLIÈRES - "LES GRIOTTINES"

Val de Loire - AOC Touraine Rouge - Gamay 100% 8€

32€

VINOVALIE ET VIGNOBLE DOM BRIAL - "SANG MÊLÉ"

Languedoc - VDF - Syrah, Malbec, Braucol, Grenache, Négrette, Mourvèdre 6€

26€

DOMAINE DE VERQUÈRE

Côte du Rhône - AOC Côtes-du-Rhône - Grenache 80%, Syrah 20% 7€

29€

CHÂTEAU MÉJEAN

Bordeaux - AOC Graves - Merlot 80%, Cabernet Franc 20% 9€

39€

NOS VINS ROSÉS

JEREMIE HUCHET - "CHAPEAU MELON ROSÉ"

Val de Loire - VDF - Pinot noir 50%, Gamay 50% 5€

22€

CHÂT. DES ANNIBALS - "CUVÉE DES ANNIBALS"

Provence - IGP Var - Cinsault 55%, Grenache 25%, Syrah 20% 7,5€

30€

NOS BULLES

CHÂTEAU PEYRAT - PEYTAR

Bordeaux - Pétillant traditionnel - Sémillon 90%, Sauvignon 10% 8€

35€

CHAMPAGNE - BRUT

AOC Champagne 10€

48€

LES BIÈRES

*PICON +1€ / SIROP +0,50€



(25cl)



(50cl)

BLONDE PRESSION - ANCRE PILS

L'Alsacienne 3,5€

6,50€

IPA PRESSION - GALLIA

La Parisienne 4,5€

8,5€

BLANCHE PRESSION - GALLIA

La Parisienne 4,5€

8,5€

BIÈRE DU MOMENT

Bouteille 33cl / €

HEINEKEN 0°

Bouteille 33cl 5€

LES CIDRES



(33cl)



(75cl)

LE BRUT

Normand 5,5€

16€

LE ROSÉ

Normand 5,5€

LES APÉRITIFS

KIR OU KIR BRETON

Cassis / Pêche / Mûre / Framboise 5€

MARTINI

Blanc 5€

RICARD

L'incontournable 3€

PORTO

Rouge / Blanc 5€

SUZE

La racine 5€

AMARETTO

L'italien 5€

MENTHE PASTILLE

L'angevine 5€

LIMONCELLO

Maison 5€

RHUM, WHISKY, CALVADOS

..... 10€

LES COCKTAILS

SPRITZ APÉROL ou ST GERMAIN

Prosecco - Perrier 9€

LONDON MULE

Gin - Ginger beer - Citron 9€

MOSCOW MULE

Vodka - Ginger beer - Citron 9€

GIN TONIC

..... 9€

BASILIC SMASH

Gin - Basilic - Citron 10€

LE BOUBOU

Gin à l'algue de nori - Citron - Wasabi - Perrier 10€

MOCKTAIL / COCKTAIL

Du moment / €

LES SOFTS

PLANCOUËT PLATE ou GAZEUSE 1L 5€

ICE TEA MAISON 5€

CITRONNADE MAISON 3€

KOMBUCHA 33cl 5€

Passion framboise / citron gingembre /
Hibiscus myrtille

PERRIER 33cl 4€

LIMONADE 3€

*(+0,50€ SIROP)

GINGER BEER 33cl 5€

HEINEKEN 0° 33cl 5€

BREIZH COLA ou COLA ZERO 33cl 4€

JUS DE FRUITS 33cl 3,5€

Orange / Pomme / Tomate / Pêche

SIROP A L'EAU 2,50€

Citron / Grenadine / Fraise / Menthe / Pêche

CAFÉ 2€

CAFÉ ALLONGÉ / CAFÉ CRÈME 2,30€

THÉ / TISANE 3€