

*Nous privilégions la qualité  
de nos marchandises.*

*C'est pourquoi nous préférons manquer  
momentanément d'un produit plutôt  
que de vous décevoir.*

*Nous travaillons le plus possible  
avec les fournisseurs locaux, acteurs de notre région !*

*Nos sauces, nos terrines, nos desserts  
sont faits maison.*

*Nous vous souhaitons, un bon appétit !*

## LES BIÈRES

- Galopin Pression 12,5 cl. .... 2,50
- Bière Pression “**Carlsberg Elephant**” 25 cl. .... 3,50
- Pinte Pression “**Carlsberg Elephant**” 50 cl. .... 6,00
- Bière sirop, Panaché, Monaco 25 cl. .... 4,00
- Picon 25 cl. .... 4,50
- Bière Artisanale de la Divatte “**Trompe Souris**” 33 cl (Blonde, Rousse, Blanche) ..... 4,50
- Bière artisanale “**l’Abbaye de Telhouet**” 33 cl. .... 4,50
- Bière Pression “**Grimbergen**” 25 cl. .... 4,50
- Micro brasserie du vieux Lille “**Célestine**” 33 cl (Wall, La Dix, Hoppy Yuzu). .... 7,00
- Pinte “**Grimbergen**” 50 cl. .... 8,50

## *Pour accompagner l’apéritif*

**La planchette  
du fromager  
12,50 €**

**Assiette  
de saucisson  
7,80 €**

**La planchette  
de charcuterie  
10,50 €**

**La terrine  
de campagne au  
muscadet 8,90 €**

# Bien commencer !

- 
- Kir au Muscadet 12 cl ..... 4,00
  - Kir Pétillant 12 cl ..... 5,00
  - Kir Royal 12 cl ..... 9,50
  - Coupe de jus de Raisin Pétillant 12 cl ..... 3,00
  - Coupe de Champagne "Perrier Jouët" 12 cl ..... 9,00
  - Martini Rouge ou Blanc 5 cl ..... 4,00
  - Porto Burmester rouge ou blanc 6 cl ..... 5,00
  - Porto Millésimé Burmester 6 cl (10 ans, 20 ans, 40 ans) ..... à la demande
  - Pastis ou Ricard 2 cl ..... 3,50
  - Martini Gin 8 cl ..... 6,00
  - Whisky - Coca 12 cl ..... 6,00
  - Américano Maison 20 cl ..... 7,00
  - Les jus de fruits de Patrick FONT (25 cl) *jus de tomate noire de Crimée, jus de pomme reinette, nectar de fraise, nectar de melon, abricot, jus de carotte, nectar de mangue, nectar de pêche de vigne, jus de mandarine, jus d'ananas Victoria, nectar cassis noir de Bourgogne* .... 6,50

## LES COCKTAILS MAISON

- Le Mojito classic 20 cl ..... 7,50
- Ti-Punch maison "La Perle Rare" **A1710** 52° - 5 cl ..... 7,00
- Cocktail Pipette 20 cl ..... 6,90  
(Vodka, liqueur de banane, grenadine, jus d'orange)
- Cocktail sans alcool 20 cl ..... 6,50  
(Grenadine, jus d'orange, jus de raisin pétillant)
- Le Rhum Excitant 20 cl (Rhum arrangé au gingembre) ..... 6,90
- Le Rhum Soleil 20 cl (Rhum arrangé aux fruits de la passion) ..... 6,90

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euro.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

# Les Boissons

## LES SCOTCH (le verre 4 cl)

- JACK DANIEL'S ..... 6,00
- BOURBON GODFATHER KENTUCKY **5 ans** ..... 7,50

### BLEND

- Cerridwen PICKWICK ..... 5,50
- BM SIGNATURE "La Rouget de Lisle" *finit en fût de vin de paille* 100% Français ..... 7,00

### SINGLE MALT ET SINGLE CASK

- MORTLACH **7 ans** (non tourbé) "Speyside" ..... 7,00
- INCHGOWER **7 ans** (non tourbé) "Speyside" ..... 7,50
- MILTONDUFF **6 ans** (non tourbé) "Speyside" ..... 8,00
- JURA **10 ans** (non tourbé) "Ile de Jura" ..... 8,50
- RAASAY (tourbé) "Ile de Raazay" *finit en fût de vin italien* ..... 9,00
- DAILUAINE **6 ans** (non tourbé) "Speyside" *finit en fût de vin Pétrus* ..... 9,00
- BUNNAHABHAIN (tourbé) "Ile d'Islay" ..... 10,00
- GLEN SPEY **9 ans** (non tourbé) "Speyside" ..... 10,50
- AUCHROISH **12 ans** (non tourbé) "Speyside" ..... 10,50
- CAOL ILA (tourbé) "Ile d'Islay" ..... 11,50
- GLENBURGIE **16 ans** (non tourbé) "Speyside" ..... 12,50
- LAPHROAIG **11 ans** (tourbé) "Ile d'Islay" ..... 13,00
- MAC DUFF **18 ans** (non tourbé) "Speyside" ..... 13,00
- GLENDULLAN **14 ans** (non tourbé) "Speyside" ..... 12,00
- LONGMORN **16 ans** (non tourbé) "Speyside" ..... 14,00
- CLYNELISH **18 ans** (iodé) "Northern Highlands" EDGAR POE. .... 24,00

(2 cl) ..... 12,00

## LA SÉLECTION DE BULLES (75 cl)

- Jus de Raisin Pétillant *Sans Alcool (G. Cormerais Mouzillon)* ..... 11,80
- Méthode Traditionnelle ou Ancestrale ..... 26,00
- Champagne PATIS-PAILLE ..... 52,00
- Champagne PERRIER-JOUËT ..... 69,00
- Champagne PERRIER-JOUËT Blanc de blancs ..... 99,00
- Champagne PERRIER-JOUËT *la Belle Epoque* "millésimé 2011" ..... 150,00
- Champagne CHARLES HEIDSIECK Brut réserve ..... 59,00
- Champagne CHARLES HEIDSIECK Rosé réserve ..... 62,00
- Champagne CHARLES HEIDSIECK Blanc de blancs ..... 82,00
- Champagne J. de TELMONT Blanc de blancs "millésimé 2009" ..... 59,00
- Champagne J. de TELMONT (**sans soufre**) Brut ..... 64,00
- Champagne VILMART Grande réserve 1er Cru (**viticulture raisonnée**) ..... 65,00
- Cuvée William's DEUTZ "millésimé 1999" ..... 110,00

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euro.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

# Les Boissons

## LES VINS AU VERRE (12 cl)

### BLANC

• Muscadet sur Lie AOC .....	3,00
• Muscadet Cru communal AOC .....	5,50
• Macon AOC .....	6,50
• Quincy AOC .....	6,50
• Saumur AOC  .....	5,00
• Côteaux du Layon AOC .....	6,50
• Chardonnay vendangé tardivement VDP .....	4,50
• Malvoisie - Coteaux d'Ancenis AOC .....	5,50

### ROSÉ

• Val de Loire IGP .....	3,00
• Côtes de Provence AOC .....	6,00

### ROUGE

• Collines Rhodaniennes IGP .....	4,00
• Bourgogne AOC .....	6,00
• Languedoc Pic Saint-Loup AOC .....	6,00
• Graves AOC .....	6,00
• Saumur Champigny AOC  .....	5,00
• Montagne Saint-Emilion AOC .....	6,50

### ET AU PICHET (50 cl)

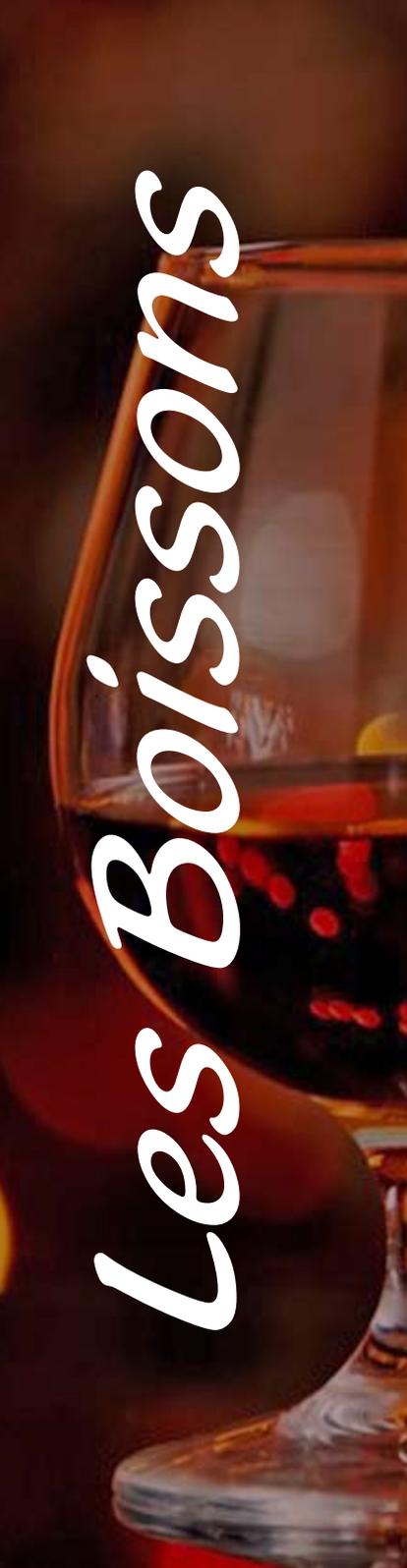
Blanc - Rouge - Rosé .....	10,00
----------------------------	-------

### LES BOISSONS SANS ALCOOL

• Vittel - Plancoët minérale : 100 cl .....	5,00 / 50 cl .....	4,50
• San Pellegrino - Plancoët bulles : 100 cl .....	5,00 / 50 cl .....	4,50
• Supplément Tranche ou Sirop .....		0,30
• Coco-cola, Zéro, Perrier (33 cl), Jus d'Orange, Schweppes, .....		4,00
• Agrum, Limonade, Orangina (25cl), Nestea (20 cl) .....		4,00
• Coupe de jus de Raisin Pétillant (12 cl) .....		3,00
• Les jus de fruits de Patrick FONT (25 cl) <i>jus de tomate noire de Crimée, jus de pomme reinette, nectar de fraise, nectar de melon, abricot, jus de carotte, nectar de mangue, nectar de pêche de vigne, jus de mandarine, jus d'ananas Victoria, nectar cassis noir de Bourgogne</i> .....		6,50

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euro.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



# Les Boissons

## Les Douceurs de Pipette

### LES DIGESTIFS TRADITIONNELS (4 cl)

- Get 27, Get 31, Menthe Pastille, Crème glacée pilée. . . . . 6,00
- Mandarine Napoléon, Armagnac, Pousse-Rapière . . . . . 6,00
- Calvados, Poire Williams . . . . . 6,00
- Vodka, Gin, Bailey's . . . . . 6,00
- Cognac, Cognac aux Amandes . . . . . 6,00
- Rhum arrangé : Passion, Noix de Coco, Cerise, Goyave, Gingembre. . . . . 6,00

### LES VIEUX ALCOOLS (4 cl)

- Vieille Prune de Souillac . . . . . 7,00
- Eau de vie de framboise "Noyer Frères" . . . . . 7,00
- Cognac **VSOP** petite cigue de chez "Fanny Fougerat" . . . . . 7,00
- Cognac **XO** cèdre blanc de chez "Fanny Fougerat" . . . . . 10,50
- Fine Calvados de chez "Lelouvier" bouilleur de cru. . . . . 7,00
- Calvados **20 ans** de chez "Lelouvier" . . . . . 9,50
- Marc de Bourgogne Egrappé **1990** "Louis Jadot" . . . . . 7,00
- Eau de vie de Mirabelle Lorraine **hors d'âge** "Noyer Frères" . . . . . 9,00
- Bas Armagnac **VSOP** de chez "Castarède" . . . . . 6,00
- Bas Armagnac **20 ans** de chez "Castarède" . . . . . 9,00
- Bas Armagnac "Castarède" des années : **1970, 1979, 1989** . . . . . 15,00
- Rhum Mauritius Club . . . . . 6,50
- Rhum JAMAICA **5 ans**. . . . . 8,00
- Rhum LATINO **5 ans** . . . . . 8,00
- Rhum GUATEMALA **23 ans** RON ZACAPA . . . . . 10,00
- Rhum blanc extraordinaire MARTINIQUE A1710 "famille Simon" . . . . . 10,00
- Rhum BOULET DE CANON N°7 fumé aux 7 épices . . . . . 10,00
- Rhum REPUBLIQUE DOMINICAINE **8 ans** AFD . . . . . 10,00
- Rhum EL SAVADOR **9 ans** LICORERA CIHUATAN . . . . . 10,50
- Rhum GUYANA **12 ans** DIAMOND . . . . . 11,50
- Rhum AUSTRALIE SECRETE **11 ans** . . . . . 12,50
- Rhum VENERAGUA **13 ans** SMALL BATCH . . . . . 13,00



# Les Boissons chaudes

- Café, Décaféiné ..... 2,00
- Café Noisette ..... 2,20
- Café Crème ..... 2,50
- Grand Café, Cappuccino ..... 3,50
- Thé Noir & Vert, infusion ..... 3,50
- Café goumand ..... 6,90
- Thé gourmand ..... 7,90
- Irish Coffee, Cognac Coffee, Armagnac Coffee ..... 7,50

## CARTE DES THÉS

### THÉS D'ORIGINE

- Darjeeling *Thé noir d'Inde*
- Chun Mee *Thé vert de Chine*

### THÉS NOIRS PARFUMÉS

- Earl Grey *Bergamote*
- Rêves de Noël *épices, agrumes, fleurs honeybush et hibiscus*

### THÉS VERTS PARFUMÉS

- Casbah *Menthe*
- Jasmin

### THÉ BLANC PARFUME

- Reine de Damas *Pétales de rose*

### ROOIBOS *plantes d'Afrique du Sud assimilée au thé, mais dépourvu de théine*

- Tropical *Gingembre, orange, abricot*
- Rêves d'un soir *Tilleul, verveine*

STOP  
Chez pipette



Au Relais  
Chez pipette  
CAFÉ-TABACS  
SPECIALITE  
SAUCISSES

Au Relais

SPECIALITE de SAUCISSES et BOUDINS au BON ESCADET

Restaurant Tonnelles

Café





*Le petit Vigneron*

10,90€

- Menu enfant jusqu'à 12 ans -

## ENTRÉE

Ficelle de foie gras maison  
Terrine de campagne  
Assiette de saucisson

## PLAT

Saucisse grillée  
Poisson frais du marché  
Pièce du boucher

## DESSERT

Glace artisanale 2 boules  
La dame blanche  
Ile flottante  
Mousse au chocolat  
(chocolatier Michel Cluizel)

Au verre : jus d'orange,  
coca cola ou sirop à l'eau, diabolo.

UNE GARNITURE AU CHOIX frites maison, mogettes de Vendée,  
pomme Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenaille persillées

2€ en supplément pour une 2ème garniture

29,90€

## ENTRÉE

Duo de Rocamadour pané au miel

Cassolette d'écrevisses et joues de sandre à l'Armoricaine

Foie gras de canard extra maison mi-cuit au muscat et son chutney de mangue

Velouté du potager à la châtaigne

## PLAT

Pavé de cabillaud nacré au jus de crustacés

Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille persillées

Onglet de bœuf en bûche

La belle poitrine de Pipette

## DESSERT

Financier aux agrumes

Poire pochée au vin rouge épicé glace spéculoos

Mœlleux aux marrons d'Ardèche

Mi-cuit au chocolat Michel Cluizel

Gâteau Nantais saveurs du verger

**SAUCES MAISON** Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Poêlée d'échalotes, Moutarde à l'ancienne.

**UNE GARNITURE AU CHOIX** frites maison, mogettes de Vendée, pomme Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenaille persillées

2€ en supplément pour une 2ème garniture et sauce

Les délices de l'Auberge

39,90€

## ENTRÉE

Fricassée d'anguilles à l'aïl et au persil  
Saumon fumé maison aux sarments de vigne et sa crème ciboulette, toasts grillés  
Cuisses de grenouilles à la provençale  
6 Escargots à la bourguignonne

## PLAT

Sandre rôti au beurre blanc  
Veau de 12 heures pœlée champêtre  
Brochette de gambas snackées  
Souris d'agneau confite aux herbes aromatiques

## FROMAGE

Notre sélection de 3 fromages AOP affinés

## DESSERT

Nougat glacé compotée de figues  
Baba exotique flambé au rhum  
Dôme coco citron vert  
Larme de Riachuelo 70%, crème Bailey aux cacahuètes

**SAUCES MAISON** Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Poêlée d'échalotes, Moutarde à l'ancienne.

**UNE GARNITURE AU CHOIX** frites maison, mogettes de Vendée, pomme Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenaille persillées

2€ en supplément pour une 2ème garniture et sauce

# Les Saveurs du rivage

Tous nos poissons sont servis avec une julienne de légumes et un écrasé de pommes de terre

## *Selon les arrivages du jour*

### **Assiette de couteaux**

- les 6 au beurre aillé ..... 8,90
- les 12 au beurre aillé ..... 14,90

### **Assiette mixte : huîtres & langoustines**

- 3 Huîtres + 3 Langoustines ..... 10,90
- 6 Huîtres + 6 Langoustines ..... 17,90

### **Nos huitres creuses n°2 Hervé Corcaud**

- 6 pièces ..... 10,90
- 9 pièces ..... 15,90
- 12 pièces ..... 17,50

## *Selon les arrivages du jour*

### **Nos langoustines et sa mayonnaise**

- Buisson de 6 langoustines ..... 10,90
- Buisson de 9 langoustines ..... 15,90
- Buisson de 12 langoustines ..... 17,90

### **NOS SPÉCIALITÉS DU BORD DE LOIRE**

- |   | Entrée | Plat  |
|---|--------|-------|
| • Fricassées de cuisses de grenouilles à l'ail et au persil | 11,90  | 17,90 |
| • Fricassées d'anguilles à l'ail et au persil               | 14,90  | 22,90 |

### **NOS POISSONS**

- Filet de Bar grillé ..... 19,20
- Pavé de cabillaud nacré au jus de crustacés ..... 18,20
- Filet de sandre sauvage rôti au beurre blanc ..... 17,90
- Brochette de gambas snackées ..... 19,90

## BIEN COMMENCER !

- Planchette de charcuterie ..... 10,50
- Planchette du fromager ..... 12,50

## NOS ENTRÉES FROIDES

- Chèvre frais de la ferme du Hallay et ses condiments ..... 6,20
- Saucisson sec ..... 7,80
- Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de parmesan ..... 8,20
- Terrine de campagne maison au muscadet ..... 8,90
- Saumon fumé maison aux sarments de vigne et sa crème ciboulette, toasts grillés ... 10,80
- Foie gras de canard extra maison mi-cuit au muscat et son chutney de mangue ... 12,50

## NOS SALADES ..... 16,00

- Salade Landaise (*foie gras, cuisse de canard confit, gésiers, magret fumé*)
- Salade César (*blancs de poulet panés, parmesan, anchois, croûtons*)

## NOS ENTRÉES CHAUDES

- Camembert piqué à l'ail et au thym ..... 7,90
- Velouté du potager à la châtaigne ..... 8,90
- Cassolette d'écrevisses et joues de sandre à l'Armoricaine ..... 9,90
- Duo de Rocamadour pané au miel ..... 9,50
- Cassolette de noix de St-Jacques et joues de Sandre ..... 10,20
- Escargots à la Bourguignonne ..... (6 pièces) 9,50  
..... (12 pièces) 15,50

**Pour nos clients Végans et Végétariens,  
l'établissement suggère d'éventuelles propositions ..... 12,00**

Nos grillades sur sarments de vigne

## L'ATELIER DU BOUCHER

- Souris d'agneau confite sauce au romarin ..... 16,50
- Rognons de veau au beurre monté aillé persillé (*environ 300 gr*) ..... 18,50
- Assiette mixte grill (*saucisse au Muscadet, onglet saignant de bœuf, magret de canard rosé*) ... 18,90
- Veau de 12 heures poêlée champêtre ..... 18,90

## LE BŒUF

- Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de parmesan ..... 14,90
- Steak tartare préparé ou non par nos soins (*coupé au couteau à la commande*) ..... 16,90
- Brochette de bœuf ..... 15,90
- Onglet de bœuf en Buche (*environ 180 gr*) ..... 17,90
- Entrecôte (*environ 300 gr*) ..... 22,90
- Filet de bœuf (*environ 180 gr*) ..... 21,90
- Côte de bœuf à l'os, voir à la découpe pour 2/3 voir 4 personnes  
(*25' saignant, 40' à point*) ..... AU KILO 42,00

**SAUCES MAISON** Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Poêlée d'échalotes, Moutarde à l'ancienne.

**UNE GARNITURE AU CHOIX** frites maison, moquettes de Vendée, pomme Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenaille persillées

2€ en supplément pour une 2ème garniture et sauce

# Nos grillades sur sarments de vigne

## LE COCHON

- Boudin noir servi avec des pommes fruits (*environ 250 gr*) ..... 14,90
- La grosse de M. Pipette (*saucisse au Muscadet, environ 280 gr*) ..... 14,90
- Pavé d'andouille de Vire (*environ 250 gr*) ..... 14,90
- Jarret de porc (*environ 900 gr - 30 min d'attente*) ..... 16,90
- La belle poitrine de Pipette (*300 gr*) ..... 15,90
- Véritable andouillette de Troyes tressée à la main AAAAA (*environ 300 gr*) ..... 18,90
- Sélection grillée de M. Néness  
(*brochette de saucisse au muscadet, boudin noir, andouillette, poitrine et pommes fruit*) ..... 17,90

## LA VOLAILLE

- Cuisse de Canard confite et ses pommes de terre grenailles persillées ..... 14,70
- Magret de Canard entier sauce fruits rouges. *Cuit sur sarments* ..... 18,90

**SAUCES MAISON** Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Poêlée d'échalotes, Moutarde à l'ancienne.

**UNE GARNITURE AU CHOIX** frites maison, moquettes de Vendée, pomme Pipette, légumes, salade verte, pommes de terre grenaille persillées

2€ en supplément pour une 2ème garniture et sauce



Homard grillé

*Faites-vous plaisir,  
pensez y !*

## **HOMARD BRETON**

grillé, beurre au cidre sur table avec sa garniture  
75,00 le Kg (sur réservation)

## **PLATEAU DE FRUITS DE MER**

“Uniquement sur réservation”

# Fromages ou Desserts

## NOS DESSERTS "Maison"

- Brownie au noix de pécan crème anglaise ..... 6,00
- Mousse au chocolat noir (*Chocolat Michel Cluizel*) ..... 6,00
- Ile flottante ..... 6,00
- Crème brûlée à la vanille ..... 6,00
- Mi-cuit *au chocolat Michel Cluizel* ..... 6,50
- Mcelleux aux marrons d'Ardèche ..... 6,50
- Financier aux agrumes ..... 6,90
- Gâteau Nantais saveurs du verger ..... 7,00
- Nougat glacé compotée de figues ..... 7,00
- Les belles profiteroles au chocolat ..... 7,50
- Poire pochée au vin rouge épicé glace spéculoos ..... 7,50
- Dôme coco citron vert ..... 7,50
- Baba exotique flambé au rhum ..... 8,20
- Larme de Riachuelo 70%, crème Bailey aux cacahuètes ..... 8,50
  
- Café gourmand ..... 6,90
- Thé gourmand, Infusion gourmande ..... 7,90

## NOS FROMAGES AOP

- Toast chaud de Curé Nantais. .... 5,60
- Chèvre frais de la ferme du Hallay et ses condiments ..... 6,20
- Toast chaud de Rocamadour pané ..... 5,60
- Assortiment de 4 fromages affinés ..... 7,50
- Trilogie de chèvre affiné du voisin. .... 6,50



# Les Glaces

## NOS COUPES DE GLACE ARTISANALE

Parfums au choix parmi nos glaces : *vanille bourbon de Madagascar, fraise Sengana, chocolat noir Suisse, café, ananas, caramel au beurre salé de baratte au sel de Guérande, menthe aux pépites de chocolat, framboise, cassis noir de Bourgogne, citron vert, fruits de la passion, pomme, mandarine d'Espagne, rhum raisin, marron, spéculoos de Belgique.*

- Glace 1 Boule ..... 3,00
- Glace 2 Boules ..... 4,90
- Glace 3 Boules ..... 5,20
- Café Liégeois (*café, vanille, sauce café, chantilly maison*) ..... 7,00
- Chocolat Liégeois (*chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly maison*) ..... 7,00
- Caramel Liégeois (*caramel, vanille, sauce caramel au beurre salé, chantilly maison*) ..... 7,00
- Coupe Marcel (*sorbet fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly maison*) ..... 7,50
- Fraise Melba (*fraise, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison*) ..... 7,30

## NOS COUPES DE GLACE ALCOOLISÉES

- Colonel (*citron, vodka*) ..... 7,90
- La Normande (*sorbet pomme, calvados*) ..... 7,90
- Mandarine Impériale (*sorbet mandarine, liqueur*) ..... 7,90
- After Eight (*menthe, sauce chocolat, peppermint, chantilly maison*) ..... 7,90
  
- Supplément chantilly ou chocolat ..... 1,00

**À emporter !**

*Pour vos prochains  
événements festifs,  
pensez à commander,  
nos produits maison...*

## **FOIE GRAS**

Fait maison ..... 70,00 le kg

## **SAUMON FUMÉ**

Fait maison ..... 70,00 le Kg

( à la découpe, sur demande )

# Nos fournisseurs

- GRENOUILLES, ANGUILLES Maurice ARTUS (Notre Dame-de-Monts 85)
- POISSONS DU BASSIN DE LA LOIRE Arnaud GUÉRET (Varades)
- LANGOUSTINES, POISSON DU JOUR, DOS DE CABILLAUD, SAUMON, SANDRE  
Cap Marée (Nantes)
- JARRET, ANDOUILLE DE VIRE, SAUCISSON A L'AIL, ROSETTE . . .  
Charcuterie Daniel GERARD (Legé)
- SAUCISSE, BOUDIN NOIR, MERGUEZ, POITRINE  
Charcuterie Stéphane PAILLOU (Le Landreau),  
l'origine des cochons "EARL de la Marmitière" (Chaudron-en-Mauges 49)
- ANDOUILLETTE, ENTRECOTE Achille BERTRAND (Les Herbiers 85)
- MAGRET, FOIE GRAS EXTRA Alain FRANCOIS (Bouaye)
- ONGLET, COTES DE BŒUF, PLAT DU JOUR  
Viandes ARCHAMBAUD (St-Florent-des-Bois 85)
- GLACE ARTISANALE, CREMERIE POMONA (Carquefou)
- FRUITS, LEGUMES BOUYER GUINDON (Nantes) et nos bons voisins maraîchers
- CHOCOLAT Manufacture CLUIZEL (Damville 27)
- THÉS La route des Thés (Le Landreau)
- HUÎTRES, COQUILLAGES Hervé CORCAUD (Beauvoir-Sur-Mer 85)
- FRAISES, FRUITS ROUGES BURBAN Producteur (La Baule)