

Restaurant repéré par le petit futé

Nos entrées

Nos planchettes à partager à l'apéro ou en entrée

- | | |
|--|--------|
| - Planchette de charcuterie (Jambon Serrano, chorizo, pâté de campagne) | 12,00€ |
| - Planchette mixte (charcuterie, accras, crevettes roses, mayonnaise, fromage) | 19,90€ |
| - Tataki de thon mariné, aux graines de sésames | 10,00€ |
| - Accras de poisson, légèrement épicé | 9,00€ |
| - Camembert rôti (lait cru) au chorizo | 9,00€ |
| - Carpaccio de bœuf, mariné pesto, copeaux de parmesan | 10,00€ |
| - Crevettes roses (200 g) mayonnaise | 9,00€ |

Nos plats

Notre plat signature :

- | | |
|---|--------|
| - Fondant de cochon (joues) aux gambas, pommes de terre grenaille | 18,50€ |
|---|--------|

Nos poissons :

- | | |
|--|--------|
| - Filet de bar, sauce vierge, légumes du moment | 19,50€ |
| - Poisson du marché, crème chorizo, légumes du moment | 17,50€ |
| - Tentacule d'encornet grillé, wok de nouille chinoise, légumes, crème thaï | 19,00€ |
| - Ceviche de thon à la tahitienne, salade verte
(thon mariné au citron, lait coco,) | 17,50€ |
| Assiette de frites | 4,00€ |

Nos viandes :

- | | |
|--|--------|
| - Onglet de Bœuf, sauce poivre, frites | 21,00€ |
| - 1/2 Magret de canard, jus légèrement corsé, pomme de terre grenaille | 18,50€ |
| - Tartare de bœuf à notre façon, (Cornichons, câpres, olives, échalotes, tomate confite.....) /frites
coupé au couteau, préparé par nos soins | 18,50€ |

Pour nos végétariens :

- | | |
|--|--------|
| - Wok végétarien, nouilles chinoises, légumes croquants, façon asiatique | 16,50€ |
|--|--------|

Nos huîtres (Huîtres n°3 de la Bernerie en Retz)

- Les huîtres n°3 : - par 12 : 21,50€ - par 9 : 16,90€ - par 6 : 11,00€

Nos moules/frites (servies en cocottes de 600 à 700g)

- | | | | |
|---------------------|--------|----------------|--------|
| - A la marinière | 14,50€ | | |
| - A la crème | 15,00€ | - Au roquefort | 15,50€ |
| - A la Thaïlandaise | 15,50€ | - Au chorizo | 15,50€ |

Nos burgers / frites

- | | |
|---|--------|
| - Côte et Plaisance (steak haché, cheddar, sauce cocktail, crudités) | 16,80€ |
| - Miam Miam (steak haché, galette de pomme de terre, cheddar, sauce cocktail, crudités) | 17,80€ |
| - Végétarien (galette de pomme de terre, cheddar, sauce cocktail, crudités) | 16,00€ |

Nos desserts maison

- | | |
|--|-------|
| - Notre cheesecake coulis caramel au beurre salé
(Gâteau à base de fromage frais sucré, sur fond sablé) | 8,00€ |
| - Le délice chocolat
(Ganache montée base mascarpone et chocolat noir, sur biscuit au Spéculoos) | 8,00€ |
| - Tiramisu revisité à la fraise et spéculoos | 8,00€ |
| - Café gourmand (avec thé supplément 1,20€)
(Crème brûlée, mousse au chocolat, Panna Cotta fruits, Madeleine de Saint Michel) | 9,20€ |
| - Duo de fromages locaux (Curé Nantais, Tome des Marais de St Père en Retz) | 8,00€ |

Nos Coupes glacées :

- | | |
|---|-------|
| - Caramel liégeois (2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel, crème montée) | 8,50€ |
| - Chocolat liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, crème montée) | 8,50€ |
| - Dame blanche (3 boules vanille, coulis chocolat, crème montée) | 8,50€ |
| - Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, crème montée) | 8,50€ |
| - Colonel (2 boules de glace citron, vodka) | 9,00€ |

Menu à 32€00

Tataki de thon mariné, aux graines de sésames
Carpaccio de bœuf, mariné pesto, copeaux de parmesan
Accras de poisson, légèrement épicé
Camembert rôti (lait cru) au chorizo

Fondant de cochon aux gambas, pommes de terre grenaille
Onglet de Bœuf, sauce poivre, frites
Filet de bar, sauce vierge, légumes du moment
Poisson du marché, crème chorizo, légumes du moment
Moules/frites aux choix

Notre cheesecake caramel au beurre salé
Le délice chocolat
Tiramisu revisité à la fraise et spéculoos
Duo de fromages locaux

Menu enfant 11,50€

(Jusqu'à 12 ans)

Le steak haché du boucher ou nuggets ou poisson frais /frites
+ pom pot ou boule de glace

