

# Restaurant repéré par le petit futé

## « *Cuisine d'ici et d'ailleurs* »

### Nos entrées

- Camembert (lait cru) au chorizo	9,00€
- <b>Raviole fine de saumon</b> en robe d'encre de seiche, crème au beurre Nantais	10,50€
- <b>Œuf parfait</b> , velours de curry rouge	8,00€
- <b>Saumon gravlax</b> , en croûte d'herbe et aux agrumes	11,00€
- Cassolette de <b>ris de veau</b> , copeaux de foie gras, bouillon des bois	14,50€

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

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

### Nos plats

#### *Notre plat signature :*

- **Fondant de cochon** (joues) aux gambas avec pommes de terre grenaille et légumes 19,00€

#### *Nos poissons :*

- **Filet de bar**, sauce vierge, jardin de légumes du moment 18,50€
- **Poisson du marché**, beurre blanc Nantais crémeux, légumes 18,50€
- **Gambas à la thaï**, légumes croquants, velours de curry rouge (une explosion de saveurs) 17,00€
- **Choucroute de la mer à notre façon** 23,00€  
(Poisson du jour, gambas, lieu noir fumé, pomme de terre grenaille, crème de beurre blanc nantais)

#### *Nos viandes :*

- **Millefeuille de Bœuf**, sauce poivre et frites 22,00€  
(Tranché finement dans un pavé de bœuf, offrant une texture tendre et savoureuse)
- **1/2 Magret de canard** écrasé de pomme de terre, bouillon des bois 18,50€
- **Emincé de bœuf** grillé, sauce « tigre qui pleure », frites 18,50€

## Nos burgers/frites

- **Côte et Plaisance** (steak haché, cheddar, sauce cocktail, crudités) 17,00€
- **Gourmand** (steak haché, galette de pomme de terre, cheddar, sauce cocktail, crudités) 18,00€
- **Végétarien** (galette de pomme de terre, cheddar, sauce cocktail, crudités) 16,00€

## Pour nos végétariens :

- **Cassolette de légumes**, légumes croquants, pomme de terre grenaille, crème curry rouge 15,50€

## Nos desserts maison

- **Tartelette au citron meringuées** 8,50€
- **Les profiteroles** 8,50€  
(choux remplis d'une glace vanille, nappage chocolat chaud, crème fouettée)
- **Tiramisu breton** , pomme, caramélisé, sablé breton 8,50€
- **Café gourmand** (avec thé supplément 1,20€) 9,20€  
(Crème brûlée, mousse au chocolat, Panna Cotta fruits, Madeleine de Saint Michel)
- **Colonel** (2 boules de glace citron, vodka) 9,20€

# Menu à 32€00

Camembert (lait cru) au chorizo

Œuf parfait, velours de curry rouge

Saumon gravlax, en croûte d'herbe et aux agrumes

Cassolette de **ris de veau**, copeaux de foie gras, bouillon des bois (supp 3€)

**Raviole fine de saumon** en robe d'encre de seiche, crème au beurre Nantais

-----

**Fondant de cochon** (joues) aux gambas avec pommes de terre grenaille et légumes

**Filet de bar**, sauce vierge, jardin de légumes du moment

**Gambas à la thaï**, légumes croquants, velours de curry rouge (une explosion de saveurs

**1/2 Magret de canard** écrasé de pomme de terre, bouillon des bois

-----

**Tartelette au citron, meringuée**

**Les profiteroles**

**Tiramisu breton**, pomme, caramélisé, sablé breton

**Café gourmand** (supplément 1.80€)

# Menu enfant 12€00

(Jusqu'à 12 ans)

Le steak haché du boucher ou nuggets ou poisson frais /frites

+ pom pot ou boule de glace

