



Ici, tous nos plats sont FAITS MAISON par notre Chef Léo. Nous privilégions au maximum les circuits courts en passant par les producteurs locaux.

EN ENTRÉE, À PARTAGER (OU PAS!)

- **La spécialité du Chef** : Accras de morue faits maison (6 pièces) 9,50€
- Croquetas jambon et piment d'Espelette (6 pièces) 9€
- Assortiment du Chef en 8 ou 16 pièces (libre composition du Chef) 10 / 20€
- Gyozas au boeuf (6 pièces) ou Gyozas au poulet curry (6 pièces) 9€
- Trio de gyozas (6 pièces) 9€
- Saucisson (fuet catalan) 5,50€
- Terrine de campagne à partager (180g) 9€

Nos options végétariennes :

- Billes croustillantes garnies à la tomate et coeur fondant mozzarella (10 pièces) 9€
- Camembert rôti au four (145g - 12 min de cuisson), miel et herbes de Provence 10€
- Sticks de mozzarella (8 pièces) 9€
- Gyozas avec farce aux légumes (6 pièces) 8,50€

La nouveauté : Curé Nantais servi tiède (env 10min de cuisson) en feuille de brick, figues et miel 10€

LES PLATS

Les Viandes

- Pièce du boucher - Boeuf (**dessus de palette, origine France**), frites maison, salade verte et sauce jus de viande crémé 20,90€

cuissons proposées: *bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.*

- Entrecôte grillée (environ 250g) avec frites maison et salade verte, sauce au bleu. 28€

cuissons proposées: *bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.*

- Cuisse de canette confite, écrasé de pommes de terre, pleurotes et sauce forestière 22€
- Filet mignon sauce framboise, écrasé de pommes de terre et petits légumes de saison 20€

Le Poisson

- Pêche du moment sauce infusion au romarin fumé et citron, mousseline de brocolis et petits légumes 22€
- Homard bleu, bisque et sa garniture petits légumes de saison (prix selon cours) - **sur réservation au moins 72h à l'avance**

MENU ENFANT - 12€ (12 ans maximum)

1 sirop à l'eau,
Nuggets de poulet frit & frites maison,
1 boule de glace à la vanille

TOUTE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE (frites ou légumes) : +5€

SUPPLÉMENT SAUCE : +2€

CHANGEMENT DE GARNITURE FRITES EN LÉGUMES : +2€

TOUTE DÉGRADATION D'UNE CHAISE DU RESTAURANT SERA FACTURÉE 10€.

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS



QUE DIRIEZ VOUS D'UN PETIT RHUM ARRANGÉ POUR (ACCOMPAGNER OU PAS)
VOTRE DESSERT ?

Découvrez notre sélection fait maison :

- Rhum vanille de Madagascar : 7€
- Rhum ananas vanille : 7€
- Rhum CLÉMENT VO vanille / café : 8€
- Cognac HENNESSY : 8,90€

LES DESSERTS

- **LE FONDANT AU CHOCOLAT SAINT MARCOIS** : Fondant au coeur praliné, Chantilly et boule de glace gout praliné **9,50€**
- **PAVLOVA** : Pêches rôties et fruits de la passion, Meringue, Chantilly, caramel au beurre salé **9,50€**
- **CURÉ NANTAIS** : Curé Nantais servi tiède (env 10min de cuisson) en feuille de brick, figues et miel **10€**
- **Café gourmand** (café accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) **9,50€**
- **Thé gourmand** (thé ou infusion Damman accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) **10,50€**
- **Digestif gourmand** (Menthe Pastille ou Limoncello ou Get 27 accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace). **12€**
 - * **supplément PREMIUM** * avec cognac VSOP ou cognac aux amandes ou Rhum Clément arrangé vanille et café italien (+3€)
- **Champagne gourmand** (Coupe de Champagne Mumm accompagnée de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) **15€**

NOS GLACES de la Maison Antolin, maitre artisan glacier depuis 1912

- **CARAMEL LIÉGEOIS** **9€**
- **CAFÉ LIÉGEOIS** **9,50€**
- **COUPE COLONEL** **9€**

Nos parfums : vanille, chocolat, fraise, caramel, café, citron vert, rhum raisin, praliné, parfum du moment

1 boule : 3€50 / 2 boules : 6€ / 3 boules : 8€ Supplément Chantilly : 1,50€

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS