

# 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 :*

- <b>Fondant de cochon</b> (joues) aux gambas avec pommes de terre grenaille et légumes	19,00€
---	--------

#### *Nos poissons :*

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

#### *Nos viandes :*

- <b>Millefeuille de Bœuf</b> , sauce poivre et frites	22,00€
<i>(Tranché finement dans un pavé de bœuf, offrant une texture tendre et savoureuse)</i>	
- <b>1/2 Magret de canard</b> écrasé de pomme de terre, bouillon des bois	18,50€
- <b>Emincé de bœuf</b> 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

Saumon gravlax, en croûte d'herbe et aux agrumes

-----  
**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 meringuées**

**Les profiteroles**

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

**Café gourmand** (supplément 1.50€)

## 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



