

LA VENDÉENNE de Bouin



X6 : 9€ X9 : 12€ X12 : 16€

NOS HÙÎTRES N°3

LA SPECIALE 'B'
pleine mer du Croisic

X6 : 15€ X9 : 21€ X12 : 29€

LA BRETONNE de Carantec



X6 : 10€ X9 : 14€ X12 : 18€

Servis avec : citron jaune, vinaigre d'échalote, tabasco, poivre

HÙÎTRES CUISINÉES N°3 - MAISON



X6 : 12€ X9 : 17€ X12 : 22€

LA FUSIONNÉE

sauce Teriyaki, gingembre, coriandre, sésame
servies froides

L'IBÉRIQUE

chorizo, crème, échalotes
servies chaudes

LA VERTABLE GRATINÉE

échalotes, beurre, vin blanc, emmental
servies chaudes

TAPAS DE LA MER 7€

- Bulots & sa mayonnaise maison
- Bigorneaux
- Crevettes roses & sa mayonnaise maison
- Coques ^{*selon arrivage} beurre & persil
- Poulpe à la plancha & sa persillade maison
- Saumon gravlax & sa crème d'aneth maison
- Tataki de thon
- Tarama blanc
- Rillettes de poisson
- Soupe de poisson ^{*(+2€)} & rouille maison, emmental, croûtons

PLANCHES À PARTAGER

LA CAPITAINE Petite : 16€ / Grande* : 25€

Crevettes roses, bigorneaux, tarama blanc, rillettes de poisson
+ Tataki de thon*

LA TERRIENNE Petite : 16€ / Grande* : 25€

Saucisson du marin, jambon Serrano, tomme de Savoie,
gorgonzola + Rillettes de la terre*

LA VÉGÉTARIENNE 16€

Houmous, caviar d'aubergine, tapenade betterave framboise
& olives

TAPAS DE LA TERRE 7€

- Saucisson du marin
- Jambon Serrano
- Rillettes du moment
- Tomme de Savoie
- Gorgonzola
- Camembert rôti ^{*(+3,50€)} au thym & au miel
- Pommes de terre grenaille rôties
- Houmous
- Caviar d'aubergine
- Tapenade betterave & framboise

CROQ', ROLL, TARTINE 11€

Accompagnés de mâche

Le croq' saumon

Saumon gravlax, crème cheese, ciboulette,
emmental

Le crevette roll

Crevettes marinées au citron vert et sésame grillé,
écrasé d'avocat, coriandre fraîche, oignon frit & chips

La tartine méditerranéenne

Jambon Serrano, gorgonzola, oignon rouge, noix

NOS DESSERTS MAISON 7€ / CAFÉ - THÉ GOURMAND 9€

HAPPY HÙÎTRES 18H / 19H00

6 huîtres & 1 verre de Muscadet : 10€
12 huîtres & 50cl de Muscadet : 24€

POSTE TA BOURRICHE

 @labourriche_nantes 

NOS VINS BLANCS



DOMAINE DAVID & DUVALLET - "CLOS DU FÉRRÉ VIEILLES VIGNES"		
Val de Loire - AOC Muscadet - Melon de Bourgogne 100% - Bio	4€	19€
JEREMIE HUCHET - "CHAPEAU MELON BLANC"		
Val de Loire - VDF - Melon de Bourgogne 80% Sauvignon 20%	5€	21€
CHÂTEAU DE LA TEMPLERIE - "LES QUINZE HOMMÉES"		
Val de Loire - AOC Muscadet - Melon de Bourgogne 100% - Bio	6€	26€
DOMAINE DES PÈLERINS - CRU VALLET "CLOS DE LA PINGOSSIERE"		
Val de Loire - AOC Muscadet - Melon de Bourgogne 100%	7€	29€
DOMAINE DAVID & DUVALLET - CRU GOULAINÉ		
Val de Loire - AOC Muscadet - Melon de Bourgogne 100%	8€	34€
CLOS ROUSSELY - "L'ESCALE"		
Val de Loire - AOC Touraine blanc - Sauvignon 100%	7€	30€
CHÂT. DE LA MULONNIÈRE - "ROCK M'ROLL" - Demi sec		
Val de Loire - Chenin 100%	7€	30€
DOMAINE COULY-DUTHEIL - "LE 100% CHENIN"		
Val de Loire - AOC Chinon blanc - Chenin 100%	8€	34€
CHÂT. DE SANCERRE - "SANCERRE BLANC TRADITION"		
Val de Loire - AOC VDL - Sauvignon 100%	10€	45€
DOM. DE PELLEHAUT - "L'ÉTÉ GASCON" - Moelleux		
S.O - IGP Côtesde Gascogne Moelleux - Gros Marseng 80%, Chardonnay 20%	6€	23€
DOM. DE PELLEHAUT - "CHARDONNAY"		
S.O - IGP Côtesde Gascogne sec -Chardonnay 100%	7,50€	31€
CHÂTEAU DE FLEYS - "L'INCONTOURNABLE"		
Bourgogne - AOC Chablis - Chardonnay 100%	12€	48€

LES PICHETS

"CLOS DU FÉRRÉ VIEILLES VIGNES" - Muscadet

50CL : 12,5€

1L : 24€



NOS VINS ROUGES

DOMAINE DAVID & DUVALLET - "CABERNET FRANC"

Val de Loire - VDF Cabernet Franc - Cabernet Franc 100% - Bio 5€

22€

DOMAINE DES CORBILLIÈRES - LES GRIOTTINES

Val de Loire - AOC Touraine Rouge - Gamay 100% 8€

32€

VINOVALIE ET VIGNOBLE DOM BRIAL - "SANG MÊLÉ"

Languedoc - VDF - Syrah, Malbec, Braucol, Grenache, Négrette, Mourvèdre 6€

26€

DOMAINE DE VERQUÈRE

Côte du Rhône - AOC Côtes-du-Rhône - Grenache 80%, Syrah 20% 7€

29€

CHÂTEAU MÉJEAN

Bordeaux - AOC Graves - Merlot 80%, Cabernet Franc 20% 9€

39€

NOS VINS ROSÉS

JEREMIE HUCHET - "CHAPEAU MELON ROSÉ"

Val de Loire - VDF - Pinot noir 50%, Gamay 50% 5€

21€

CHÂT. DES ANNIBALS - "CUVÉE DES ANNIBALS"

Provence - IGP Var - Cinsault 55%, Grenache 25%, Syrah 20% 7,5€

29€

NOS BULLES

CHÂTEAU PEYRAT - PEYTAR

Bordeaux - Pétillant traditionnel - Sémillon 90%, Sauvignon 10% 7,5€

30€

CHAMPAGNE - BRUT

AOC Champagne 10€

46€

LES BIÈRES

	 (25cl)	 (50cl)
BLONDE PRESSION - ANCRE PILS		
L'Alsacienne	4€	7€
IPA PRESSION - GALLIA		
La Parisienne	4,5€	8,5€
BLANCHE PRESSION - GALLIA		
La Parisienne	4,5€	8,5€
BIÈRE DU MOMENT		
Bouteille 33cl	/ €	
HEINEKEN 0°		
Bouteille 33cl	5€	

LES CIDRES

	 (33cl)	 (75cl)
LE BRUT		
Normand	5,5€	16€
LE ROSÉ		
Normand	5,5€	

LES APÉRITIFS

RICARD	
L'incontournable	3€
PORTO	
Rouge	5€
KIR OU KIR BRETON	
Cassis / Pêche / Mûre / Framboise	5€
SUZE	
La racine	5€
MARTINI	
Blanc	5€
MENTHE PASTILLE	
L'angevine	5€
LIMONCELLO	
Maison	5€
RHUM	
Guatemala	10€
WHISKY	
Irlandais ou Ecosais	10€

LES SOFTS

PLANCOUËT PLATE ou GAZEUSE (1L)	5€
PERRIER	4€
LIMONADE	3€
BREIZH COLA ou COLA ZERO	4€
ORANGINA	4€
GINGER BEER	4€
ICE TEA MAISON	5€
CITRONNADE MAISON	3€

LES COCKTAILS

SPRITZ APÉROL ou ST GERMAIN	
Prosecco - Perrier	9€
LONDON MULE	
Gin - Ginger beer - Citron	9€
MOSCOW MULE	
Vodka - Ginger beer - Citron	9€
GIN TONIC	
.....	9€
BASILIC SMASH	
Gin - Basilic - Citron	10€
LE BOUBOU	
Gin à l'algue de nori - Citron - Wasabi - Perrier	10€
MOCKTAIL / COCKTAIL	
Du moment	/ €

JUS DE FRUITS (20cl)	3,50€
Orange / Pomme / Tomate / Pêche	
SIROP A L'EAU	2,50€
Citron / Grenadine / Fraise / Menthe / Pêche	
DIABOLO	3,50€
Citron / Grenadine / Fraise / Menthe / Pêche	
CAFÉ	2€
CAFÉ ALLONGÉ	2,30€
THÉ / TISANE	3€