

A LA CARTE

LES ENTRÉES

Le Pâté façon Grand-Mère	8,50 €
Les Rouleaux de printemps	9,50 €
<i>Crevette / Magret de canard fumé</i>	
Le Carpaccio de Bœuf, pesto et parmesan	9,50 €

LES POISSONS

Le Poisson du Marché	Voir ardoise du jour
Les Couteaux en persillade	19,50 €
<i>Écrasée de pommes de terre</i>	
Le Filet de Bar à la Plancha	27,00 €
<i>Crème à l'aneth / Petits légumes</i>	
La Sole Meunière	32,00 €
<i>Garniture au choix</i>	

LES VIANDES

Accompagnées de frites maison (hors Médailles de veau)

La Pièce du Boucher	Voir ardoise du jour
Le Tartare de bœuf	19,50 €
Les Médailles de veau	19,90 €
<i>Dôme de mogettes au lard fumé</i>	
Le Filet de canette, sauce Roquefort	27,00 €
L'Entrecôte, sauce poivre	29,50 €



La Salade de Chèvre chaud & Magret de canard fumé 15,90 €
*Mesclun de salade / Tomate cerise / Concombre / Radis /
Chèvre chaud sur toast / Magret de canard / Oignons frits /
Pignons de pin*

Garniture supplémentaire	3,00 €
<i>Frites maison / Mesclun de salade / Petits légumes / Écrasée de pomme de terre / Dôme de mogettes au lard fumé / Riz Pilaf</i>	

LES FROMAGES

Accompagnés de mesclun de salade

La Brick de Curé nantais	8,50 €
Le Chèvre rôti	8,50 €
L'Assiette de fromages	9,50 €

LES DESSERTS

La Coupe de glace 2 boules	5,50 €
L'Île flottante, caramel au beurre salé	6,50 €
La Coupe Glacée Alcoolisée	8,50 €
<i>After Eight Menthe Chocolat Get 27 / Camarguaise Fraise Rosé / Colonel Citron Vodka Colonial Rhum Raisin / Kamok Vanille Kamok / Vanille Délice Caramel</i>	
La Crème brûlée à la vanille	8,50 €
Le Moelleux Caramel au beurre salé	8,50 €
La Profiterole Choco Noisette	8,50 €
La Charlotte	9,00 €
<i>Mascarpone / Fraise à l'estragon</i>	
Le Café Gourmand	9,50 €
La Tarte Tatin	9,50 €
<i>Caramel beurre salé et son pot de crème d'Isigny</i>	
La Coupe de Champagne Gourmande	12,00 €