

Restaurant repéré par le petit futé

Nos entrées

Nos planchettes à partager à l'apéro ou en entrée

- Planchette de charcuterie (Jambon Serrano, chorizo, pâté de campagne) 12,50€
- Planchette mixte (charcuterie, accras, crevettes roses, mayonnaise, fromage) 19,90€
- Accras de poisson, légèrement épicé 9,00€
- Camembert rôti (lait cru) au chorizo 9,00€
- Carpaccio de bœuf, mariné pesto thaï, copeaux de noix de cajou 10,50€
- Crevettes roses (200 g), mayonnaise 9,50€
- Assiettes de bulot, mayonnaise 9,00€

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

- Les huîtres n°3 : - par 12 : 21,50€ - par 9 : 16,90€ - par 6 : 11,00€

Nos plats

Notre plat signature :

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

Nos poissons :

- **Filet de bar**, sauce vierge et légumes du moment 19,80€
- **Poisson du marché**, crème chorizo et légumes du moment 18,00€
- **Tentacule d'encornet grillé**, wok de nouilles chinoises, légumes et crème thaï 20,50€
- **Tataki de thon** mariné, aux graines de sésame, salade verte 18,00€
- Assiette de frites 4,00€
- **Assiette mareyeur** : 6 huîtres, crevettes roses, bulots et mayonnaise 21,50€

Nos viandes :

- **Millefeuille de Bœuf**, sauce poivre et frites 22,00€
(Tranché finement dans la macreuse, offrant une texture tendre et savoureuse)
- **1/2 Magret de canard**, jus corsé, pomme de terre grenaille 18,50€
- **Tartare de bœuf à notre façon**, (Cornichons, câpres, olives, échalotes, tomate confite...) /frites
coupé au couteau, préparé par nos soins 18,50€

Pour nos végétariens :

- **Wok végétarien**, nouilles chinoises, légumes croquants, façon asiatique 16,50€

Nos moules/frites *(servies en cocottes de 600 à 700g)*

- | | | | |
|---------------------|--------|----------------|--------|
| - A la marinière | 14,80€ | | |
| - A la crème | 15,00€ | - Au roquefort | 15,50€ |
| - A la Thaïlandaise | 15,50€ | - Au chorizo | 15,50€ |

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€ |

Nos desserts maison

- | | |
|--|-------|
| - Notre cheesecake coulis caramel au beurre salé
<i>(Gâteau à base de fromage frais sucré, sur fond sablé)</i> | 8,20€ |
| - Le délice chocolat
<i>(Ganache montée base mascarpone et chocolat noir, sur biscuit au Spéculoos)</i> | 8,20€ |
| - Tiramisu à la fraise et spéculoos | 8,20€ |
| - Café gourmand (avec thé supplément 1,20€)
<i>(Crème brûlée, mousse au chocolat, Panna Cotta fruits, Madeleine de Saint Michel)</i> | 9,20€ |
| - Duo de fromages locaux <i>(Curé Nantais, Tome des Marais de St Père en Retz)</i> | 8,20€ |

Nos coupes glacées :

- | | |
|---|-------|
| - Caramel liégeois <i>(2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel, crème montée)</i> | 8,70€ |
| - Chocolat liégeois <i>(2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, crème montée)</i> | 8,70€ |
| - Dame blanche <i>(3 boules vanille, coulis chocolat, crème montée)</i> | 8,70€ |
| - Café liégeois <i>(2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, crème montée)</i> | 8,70€ |
| - Colonel <i>(2 boules de glace citron, vodka)</i> | 9,20€ |

Menu à 32€50

Accras de poisson, légèrement épicé

Camembert rôti (lait cru) au chorizo

Carpaccio de bœuf, mariné pesto thaï, copeaux de noix de cajou

Crevettes roses (200 g), mayonnaise

Assiettes de bulot, mayonnaise

Fondant de cochon aux gambas, pommes de terre grenaille

1/2 Magret de canard, jus corsé, pomme de terre grenaille

Filet de bar, sauce vierge, légumes du moment

Poisson du marché, crème chorizo, légumes du moment

Moules/frites aux choix

Notre cheesecake caramel au beurre salé

Le délice chocolat

Tiramisu revisité à la fraise et spéculoos

Duo de fromages locaux

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

