



## PLANCHES À PARTAGER

à partir de 18 h

**Planche mixte** 22 €  
Houmous, rillettes, fromages de la Crèmerie Asil, terrine de porc maison  
cornichons, olives marinées, pain, charcuterie.

## À GRIGNOTER

à partir de 19 h

**Terrine de porc maison** 8,5 €  
Pickles de légumes.

**Rillettes de poissons** 9,8 €  
Aneth, passion, radis.

**Arancini au Nduja et au comté** 7,5 €  
Boules de riz panées au N'duja, comté, mayonnaise aux herbes,  
N'duja : saucisse piquante italienne.

**Burrata pesto à l'ail des ours** 14 €  
Stracciatella, pesto à l'ail des ours, betterave fumée.

**Pimientos de padron** 9 €  
Pimientos de padron, parmesan, sauce hollandaise, citron vert.

**Wings** 8,5 €  
Ailes de poulets laquées, citron-miel.

**Houmous** 8,5 €  
Pois chiche, menthe et coriandre fraîches ciselées, huile de sésame,  
servi avec son pain pita.

**Croquettes fête épinards** 9,5 €  
Croquettes, épinards de l'Alouette rit, fête de la Laiterie Nantaise,  
mayonnaise à l'ail confit.

**Coques bretonnes** 9 €  
Kari-gosse (Curry breton).

**Frites maison** 5 €

## PLATS

midi, soir et week-end

**Fish and chips** 19 €  
Un incontournable que nos équipes réalisent avec du Merlu frais vendéen  
et une panure à la bière maison. Servi avec frites maison et sauce tartare.

**Pulled pork burger** 17,5 €  
Burger d'effiloché de porc fumé au hêtre par nos soins, sauce tomate  
maison, pickles de choux rouges. Servi avec frites maison et coleslaw.

**Poulpe grillé** 24 €  
Poulpe, petits pois, fenouil, mayonnaise N'Duja.

**Curry vert aux légumes (végan)** 16 €  
Sélection de légumes maraîchers en sauce thaïlandaise «curry vert» (lait  
de coco, coriandre, basilic) servis avec un riz basmati coco.

**Poulet snacké** 22 €  
Poulet, asperge, sarrasin, jus de viande, béarnaise.

## SALADES

**Salade César** 16 €  
Mix de salades maraîchères Bio d'Olivier Durand, volaille, parmesan râpé,  
œuf dur, sauce césar.

**Salade végane** 14 €  
Taboulé, herbes fraîches, mayonnaise végane, falafels, concombre.

## BON À SAVOIR

**LE MIDI** service à table sauf le week-end.

Lundi au vendredi : 12 h-13 h 30.

Samedi et dimanche : 12 h-14 h 30.

**SOIR ET WEEK-END** commande au bar, muni de votre  
numéro de table. Lundi au samedi : 18 h-22 h.

Dimanche : 18 h-21 h.

**PRIX TTC - service compris**

Merci de nous indiquer toute allergie ou intolérance  
alimentaire.

## POUR LES ENFANTS

(-10 ans)

midi, soir  
et week-end

**Mini burger ou mini fish and chips** 12 €

Servi avec frites maison + mousse au chocolat + sirop à l'eau.

**SUR LE POUCE** commande au bar à partir de 15 h

**Cookie maison** 3,5 €

**Bretzel maison** 5 €

avec sa sauce cheddar maison à la bière maison.

**Pot de glace ou sorbet 140 ml** 4,5 €

Sorbet mangue, sorbet orange-carotte-citron, chocolat-noisette,  
cacahuète-caramel, vanille de Madagascar-pécan, caramel-brownie.

## DESSERTS

midi, soir et week-end

**Autour du miel** 9 €

Crème de mascarpone au miel, gel de citron vert, miel soufflé

**Comme un Paris-Brest** 8 €

Pâte à choux, craquelin, praliné aux noix, confiture de lait  
orange, gel Pisco sour.

**Brioche perdue** 8 €

Brioche de la Maison Bonnin, crème d'Isigny, caramel beurre  
salé (attention nécessite un temps de cuisson).

**Pot de glace ou sorbet 140 ml** 4,5 €

Sorbet mangue, sorbet orange-carotte-citron, chocolat-noisette,  
cacahuète-caramel, vanille de Madagascar-pécan, caramel-brownie.

**Assiette de fromages** 9,9 €

St-nectaire, comté 18 mois, tomme de brebis, beurre infusé au malt.

“ Bon appétit ”

**Les fournisseurs locaux avec qui nous aimons travailler :**

Pain Bio – **Maison Arlot Cheng et Barnabé** à Nantes

Fromage – **Crèmerie Asil** à Saint-Herblain

Fromage local – **la Laiterie Nantaise**

Fruits et légumes – **Maraîcher l'Alouette rit** à Doulon

Fruits et légumes – **Olivier Durand Maraîcher** aux Sorinières

Brioche et pain burger brioché – **Maison Bonnin** à Rezé

Champignons – **Chamsemis** en Vendée

Miel – **la Ferme des Rosiers à Vigneux** de Bretagne

Sel – **le Sel de Mathilde** à Guérande et **Salines du Breuil** à Noirmoutier

**DONNER VOTRE NUMÉRO DE TABLE LORS DE  
VOTRE COMMANDE AU BAR.**



## NOS BIÈRES PERMANENTES

25 cl – 50 cl – 1,5 l

**SPERED — 5%** 3,50 € – 6,50 € – 18,50 €

American Pale Ale, légère, aux saveurs florales et notes d'agrumes.

**EXOCET — 6%** 4,50 € – 8,50 € – 21,00 €

American IPA, aux saveurs d'agrumes, fruits exotiques et amère.

**SAINT ELME — 5%** 4,00 € – 7,50 € – 19,50 €

Hefeweizen, style traditionnel de bière de blé allemande fruitée et épicée.

**SAINTE BARBE — 6%** 4,00 € – 7,50 € – 19,50 €

Schwarzbier, légère comme une lager et intense comme un stout.

**SCÉLÉRATE — 8%** 4,90 € – 9,00 € – 25,00 €

Doppelbock, forte, avec des notes de caramel et de fruits confits.

**WIPE OUT — 6,2%** 4,90 € – 9,00 € – 25,00 €

New England IPA, trouble, houblonnée, fruitée, faible amertume.

## NOS BIÈRES ÉDITIONS LIMITÉES

DIFFÉRENTES SELON LES SAISONS

> voir le tableau du bar <

### BIÈRES SANS ALCOOL

Bière sans alcool Brooklyn IPA 33 cl 7,50 €

Bière sans alcool Brooklyn special effect 33 cl 7,00 €

## LES VINS

12 cl – 75 cl

### VIN ROUGE

**Chapeau Melon – Jérémie Huchet** 4,80€, 26,00€

13° - Gamay et Pinot noir

**Peyres Nobles AOP Corbières Bio** 4,90€, 26,00€

14,5° - Carignan, Syrah, Grenache, Mourvedre

**Le Cabriole - Saumur Champigny** 5,80€, 33,00€

13° - Cabernet Franc

**Saint Saturnin Grange de Rimbault AOP Bio** 4,90€, 27,00€

13,5° - Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre

**Ondulations Côtes de Bourg** 6,00€, 29,00€

13° - Merlot, Malbec

### VIN BLANC

**Chapeau Melon – Jérémie Huchet** 4,80€, 26,00€

12° - Melon de Bourgogne et Sauvignon

**Solas – Laurent Miquel** 4,90€, 26,00€

13° - Chardonnay - IGP OC

**La Cueillette des oiseaux – Le Fief Noir** 6,00€, 35,00€

13° - Chenin - AOC Anjou Bio

**Muscadet – Domaine Landron** 5,50€, 31,00€

12° - Melon de Bourgogne - Bio AOP

### VIN ROSÉ

**Rosé - Bargemone** 4,90€, 29,00€

13° - Côtesaux d'Aix - Bio AOP

### PÉTILLANT

**Champagne brut Paul Romain Langlois** 60,00€

12,5° - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

**Vin pétillant Bio – Domaine Landron** 6,60€, 38,00€

12,5° - élaboré en méthode traditionnelle

## LES SPIRITUEUX

4 cl

### WHISKY

Jameson 7 €

Woodford reserve double oak bourbon 10 €

Aberlour (single malt triple cask) 12 €

### RHUM

Ambré, Havana 8 €

Speakeasy 9 €

Botran 9 €

Pacto Navio 9 €

Ambré, Plantation ananas 10 €

### GIN

Beefeater 8 €

### AUTRES

Vodka Absolut 7 €

## LES DIGESTIFS

Cointreau 6 €

Cognac VSOP Grande Champagne, Laurent Jouffe 10 €

Calvados, 15 ans, Château du Breuil 10 €

## LES APÉRITIFS

Ricard 2 cl 3,50 €

Martini Bianco 6 cl 5,00 €

Martini Rosso 6 cl 5,00 €

Suze 6 cl 5,00 €

Campari 6 cl 6,00 €

Kir (pêche, mûre) 14 cl 5,00 €

Kir pétillant (pêche, mûre) 14 cl 6,50 €

## COCKTAIL MAISON

**Red Velvet** 9 €

Gin, citrons, purée de fruits rouges, basilic et limonade

## LES BOISSONS

### BOISSONS FRAÎCHES

Breizh Cola 33 cl 3,80 €

Breizh Cola zéro 33 cl 3,80 €

Breizh Agrum' 33 cl 3,80 €

La French Ginger Beer Bio 25 cl 4,50 €

Limonade 25 cl 3,00 €

Tonic 25 cl 3,80 €

Redbull 25 cl 5,00 €

Jus de fruit 25 cl (ananas 4,90 €) 4,00 €

Sirop à l'eau 25 cl 2,00 €

Thé glacé maison 3,70 €

Eau gazeuse maison 25 cl – 1 l 1,5 € – 3,50 €

### BOISSONS CHAUDES

Expresso 1,90 €

Café allongé 1,90 €

Café crème 3,80 €

Café décaféiné 1,90 €

Chocolat chaud 3,60 €

Double expresso 3,60 €

Thé, tisane 3,50 €

Verre de lait 2,50 €