



PLANCHES À PARTAGER

- Planche végétarienne** 20 €
Focaccia, falafel, croquettes de saison, crème d'olive, babaganoush, tomates cerises, rilette de lentille.
- Planche mixte (à partir de 18h)** 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 N'duja et au comté** 7,5 €
Boules de riz panées au N'duja, comté, mayonnaise aux herbes, N'duja : saucisse piquante italienne.
- Burrata et tomates** 15 €
Burrata de la Laiterie Nantaise, tomates cerises d'Olivier et Simon, Tapenade.
- 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 de tomates confites** 9,5 €
Croquettes de tomates et fêta.
- Moules** 9 €
Moules de l'île Dumet au curry rouge
- 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** 21 €
Suprême de poulet, courgettes jaunes, sauce béarnaise.

SALADES

- Salade César** 16 €
Mix de salades maraîchères Bio d'Olivier Durand, volaille, œuf dur, parmesan râpé, 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 de la fraise** 9 €
Fraises d'Olivier Durand, crème au vinaigre de framboise, St Germain (alcool de sureau), citron vert.
- Comme un Paris-Brest** 8 €
Pâte à choux, craquelin, praliné aux noix, confiture de lait orange, gel Pisco sour.
- 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 Bio	6,00€, 35,00€
13° - Chenin - AOC Anjou	
Muscadet – Domaine Landron Bio	5,50€, 31,00€
12° - Melon de Bourgogne - AOP	

VIN ROSÉ

Rosé - Bargemone	4,90€, 29,00€
13° - Côtes 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 €