



## PLANCHES À PARTAGER

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

## À GRIGNOTER

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

**Cœur de burrata et mortadella** 15 €  
Burrata de la Laiterie Nantaise AOP, figues, 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 Pénestin au curry rouge

**Frites maison** 5 €

à partir de 18 h

à partir de 19 h

## PLATS

**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 par nos soins au bois de hêtre, sauce labneh, pickles de carottes, coriandre, cacahuètes, graines de moutarde, pain brioché de la maison Bonnin. Servi avec frites maison et coleslaw.

**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** 20 €  
Suprême de poulet, déclinaison de carottes, sauce béarnaise.

## SALADES

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

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

## BON À SAVOIR

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

Lundi au vendredi : 12 h-13 h30.

Samedi et dimanche : 12 h-14 h.

**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

**Mousse de coco** 9 €

Mousse coco en trompe-l'œil, sorbet mangue, croustillant à la noix de coco.

**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.

“ **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



## NOS BIÈRES PERMANENTES

25 cl – 50 cl – 1,5 l

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>SPERED — 5%</b>  | <b>3,50 € – 6,50 € – 18,50 €</b> |
| American Pale Ale, légère, aux saveurs florales et notes d'agrumes.         |                                  |
| <b>EXOCET — 6%</b>  | <b>4,50 € – 8,50 € – 21,00 €</b> |
| American IPA, aux saveurs d'agrumes, fruits exotiques et amère.             |                                  |
| <b>SAINT ELME — 5%</b>  | <b>4,00 € – 7,50 € – 19,50 €</b> |
| Hefeweizen, style traditionnel de bière de blé allemande fruitée et épicée. |                                  |
| <b>SAINTE BARBE — 6%</b>  | <b>4,00 € – 7,50 € – 19,50 €</b> |
| Schwarzbier, légère comme une lager et intense comme un stout.              |                                  |
| <b>SCÉLÉRATE — 8%</b>   | <b>4,90 € – 9,00 € – 25,00 €</b> |
| Doppelbock, forte, avec des notes de caramel et de fruits confits.          |                                  |
| <b>WIPE OUT — 6,2%</b>  | <b>4,90 € – 9,00 € – 25,00 €</b> |
| 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 special effect 33 cl | 7,00 € |
| Bière sans alcool Brooklyn IPA 33 cl            | 7,50 € |

## LES VINS

12 cl – 75 cl

### VIN ROUGE

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Chapeau Melon – Jérémie Huchet</b>          | <b>4,80€ – 26,00€</b> |
| 13° - Gamay et Pinot noir                      |                       |
| <b>Saint Saturnin AOP Bio</b>                  | <b>4,90€ – 28,00€</b> |
| 13,5° - Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre |                       |
| <b>Corbières AOP Bio</b>                       | <b>4,90€ – 28,00€</b> |
| 14,5° - Carignan, Syrah, Grenache, Mourvedre   |                       |
| <b>Côtes de Bourg Ondulations</b>              | <b>6,00€ – 35,00€</b> |
| 13° - Merlot, Malbec                           |                       |

### VIN BLANC

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Chapeau Melon – Jérémie Huchet</b>               | <b>4,80€ – 26,00€</b> |
| 12° - Melon de Bourgogne et Sauvignon               |                       |
| <b>Solas – Laurent Miquel</b>                       | <b>4,90€ – 28,00€</b> |
| 13° - Chardonnay - IGP OC                           |                       |
| <b>Muscadet – Domaine Landron Bio</b>               | <b>5,50€ – 31,00€</b> |
| 12° - Melon de Bourgogne - AOP                      |                       |
| <b>La Cueillette des oiseaux – Le Fief Noir Bio</b> | <b>6,00€ – 35,00€</b> |
| 13° - Chenin - AOC Anjou                            |                       |

### VIN ROSÉ

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| <b>Rosé - Bargemone</b>        | <b>4,90€ – 28,00€</b> |
| 13° - Côtesaux d'Aix - Bio AOP |                       |

### PÉTILLANT

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Champagne brut Paul Romain Langlois</b>    | <b>60,00€</b>         |
| 12,5° - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay |                       |
| <b>Vin pétillant Bio – Domaine Landron</b>    | <b>6,60€ – 38,00€</b> |
| 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

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Havana 3 ans             | 8 €  |
| Speakeasy                | 9 €  |
| Botran                   | 9 €  |
| Ambré, Plantation ananas | 10 € |

### GIN

|           |     |
|-----------|-----|
| Beefeater | 8 € |
|-----------|-----|

### VODKA

|         |     |
|---------|-----|
| Absolut | 7 € |
|---------|-----|

## LES DIGESTIFS

|  |      |
|--|------|
| Cointreau                                    | 6 €  |
| Menthe Pastille (6 cl)                       | 7 €  |
| 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 € |
| Kir (pêche, mûre) 14 cl           | 5,00 € |
| Campari 6 cl                      | 6,00 € |
| Kir pétillant (pêche, mûre) 14 cl | 6,50 € |

## LES BOISSONS

### BOISSONS FRAÎCHES

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| Sirop à l'eau 25 cl             | 2,00 €       |
| Limonade 25 cl                  | 3,00 €       |
| Thé glacé maison                | 3,70 €       |
| Breizh Cola 33 cl               | 3,80 €       |
| Breizh Cola zéro 33 cl          | 3,80 €       |
| Breizh Agrum' 33 cl             | 3,80 €       |
| Tonic 25 cl                     | 3,80 €       |
| Eau gazeuse maison 25 cl – 1 l  | 2 € – 4,00 € |
| Jus de fruit 25 cl              | 4,50 €       |
| La French Ginger Beer Bio 25 cl | 4,50 €       |
| Redbull 25 cl                   | 5,00 €       |

### BOISSONS CHAUDES

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Expresso        | 1,90 € |
| Café allongé    | 1,90 € |
| Café décaféiné  | 1,90 € |
| Double expresso | 3,60 € |
| Café crème      | 3,80 € |
| Chocolat chaud  | 3,80 € |
| Thé, tisane     | 3,50 € |
| Verre de lait   | 2,50 € |