



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

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.

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.

midi, soir et week-end

DESSERTS

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

**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 special effect 33 cl	7,00 €
Bière sans alcool Brooklyn IPA 33 cl	7,50 €

LES VINS

12 cl – 75 cl

VIN ROUGE

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

VIN BLANC

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

VIN ROSÉ

Rosé - Bargemone	4,90€ – 28,00€
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

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 €