



## PLANCHES À PARTAGER

**Planche mixte à partir de 18 h** 22 €

Houmous, rillettes, fromage de la Crémiererie Asil, charcuterie maison, cornichons, olives marinées, pain.

**Camembert rôti à partir de 19 h** 23 €

Pommes de terre grenaille, chorizo Cula, cornichons.

## À GRIGNOTER à partir de 19 h

**Arancini N'duja** 8,5 €

**Rillettes de poissons** 9,8 €

Aneth, passion, radis.

**Croquettes de champignons** 9,5 €

À l'huile de truffe, mayonnaise à l'ail confit.

**Cœur de burrata et mortadelle (AOP)** 14 €

Burrata, poires, tapenade.

**Poulet frit** 11 €

Aux épices cajun, sauce mangue-curry.

**Houmous aux herbes** 8,0 €

Pois chiche, tahini, tortillas croustillants.

**Moules au curry rouge** 8,5 €

**Frites maison** 5,0 €

## 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 planche uniquement.

**PRIX TTC - service compris**

Merci de nous indiquer toute allergie ou intolérance alimentaire.

## POUR LES ENFANTS

(-10 ans)

midi, soir  
et week-end

**Poulet snacké et sa purée de pommes de terre  
ou fish & smash et sa purée de pomme de terre** 12 €

+ mousse au chocolat + sirop à l'eau.

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

**Cookie maison** 3,5 €

**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.

**Formule cookie + boisson (café ou thé ou chocolat)** 4,7 €

**Bretzel** 5,0 €

avec sa sauce cheddar maison à la bière maison.

## PLATS

midi, soir et week-end

**Fish and chips** 19 €

Un incontournable que nos équipes réalisent avec du Merlu frais de nos côtes et une panure à la bière maison. Servi avec frites maison et sauce tartare.

**Pulled porc 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.

**Poulet Croustillant** 17 €

Salade César, caprons.

**Short Ribs de Black Angus** 25 €

En lente cuisson, déclinaison de carottes, jus de bœuf à la moelle.

**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.

**Guabao garnis aux pleurotes (x2)** 13 €

De la ferme de chamsemis, kimchi, sauce aux olives violettes.

## SALADES

**Salade végane** 14 €

Taboulé, herbes fraîches, mayonnaise végane, falafels, concombre.

## DESSERTS

midi, soir et week-end

**Comme un Paris-Brest** 8,0 €

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

**Brioche perdue** 8,5 €

crème d'isigny, caramel au beurre salé

**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 – **Crémiererie Asil** à Saint-Herblain

Fromage local – **La Laiterie Nantaise**

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

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

Champignons – **Chamsemis** en Vendée

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

**DONNEZ VOTRE NUMÉRO DE TABLE  
LORS DE VOTRE COMMANDE AU BAR**



WWW.LITTLE-ATLANTIQUE-BREWERY.FR



## 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° - 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

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 COCKTAILS BY 19:33

**Fleur Loire** cocktail sans alcool, Martini floral, ginger beer, fleur de sureau 8 €

**BATCHANT'NAY** Gin, liqueur de violette, fleur de sureau 10 €

**LABericano Jaune** Martini blanc, Suze, crème de pêche, St Elme 10 €

**LABericano rouge** Martini rouge, Campari, crème de mûre, St Elme 10 €

## LES BOISSONS

### BOISSONS FRAÎCHES

Sirap 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 €