



PLANCHES À PARTAGER

Planche mixte à partir de 18 h 22 €

Houmous, rillettes, fromage de la Crèmerie 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.

Coques de Pen-Bron 11 €

Curry rouge, herbes

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 h30.

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 €

+ Panna cotta banane + 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.

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 – **Crèmerie 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° - 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 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

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 €