



## PLANCHES À PARTAGER

à partir de 18 h

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

## À GRIGNOTER

midi et soir

**Pâté en croûte maison** 9,0 €  
Plus pickles de légumes de saison.

**Cœur de burrata** 12 €  
Poireaux, pesto de vert de poireau à la cacahuète.

**Coques de Pen-Bron (la Turballe) Curry rouge.** 11 €

à partir de 19 h

**Arancini N'duja** 8,5 €

**Croque monsieur** 8,0 €  
Spianata Piccante, gruyère.

**Croquettes d'épinard et ricotta** 9,5 €  
mayonnaise à l'ail confit.

**Poulet frit** 11 €  
Aux épices cajun, mayonnaise au gochujang.

**Os à moelle** 8,5 €  
Beurre d'ail des ours, pain aux céréales de la maison Arlot Cheng.

**Frites maison** 5,0 €

## 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.

**LABurger 150 gr steak VBF** 17 €  
Morbier AOP, compotée d'oignon à la bière Stout, pain brioché de la  
maison Bonnin (Rezé) servi avec frites.

**Poulet Croustillant (midi uniquement)** 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.

**Conchiglionis** 14 €  
Épinard, feta, butternut.

**Guabao garnis aux pleurotes (x2)** 13 €  
De la ferme de chamsemis, kimchi, sauce aux olives violettes.

**Salade végétarienne** 14 €  
Betterave de L'Alouette rit (Doulon), fêta de la laiterie nantaise, radicchio,  
pamplemousse. Végane sur demande.

**Suggestion plat du week-end** 17 €  
Voir ardoise



WWW.LITTLE-ATLANTIQUE-BREWERY.FR

## 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 ses frites maison** 12 €  
ou fish & chips (frites maison)

+ 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** 3,5 €

Avec sa sauce cheddar à la bière maison. +1,5 €

## DESSERTS

midi, soir et week-end

**Poire Chocolat** 7,0 €

**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**



## NOS BIÈRES PERMANENTES

25 cl – 50 cl – 1,5 l

**LAB LAGER — 5 %** 3,00 € – 5,50 € – 16,00 €

Légère, aux saveurs céréalières et une fraîcheur houblonnée.

**SPERED — 5 %** 3,50 € – 6,50 € – 18,50 €

American Pale Ale, légère, aux saveurs florales et 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 €

Bière de blé avec des notes légères, douces et fruitées.

**SAINTE BARBE — 6 %** 4,00 € – 7,50 € – 19,50 €

Black lager, légère, avec des notes, de cacao et/ou de café.

**SCÉLÉRATE — 8 %** 4,90 € – 9,00 € – 25,00 €

Ambrée forte, avec des notes de caramel et de fruits confits.

**WIPE OUT — 6,2 %** 4,90 € – 9,00 € – 25,00 €

New England IPA, trouble, aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux.

## 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

25 cl

**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 €