



PLANCHES À PARTAGER

Planche mixte 22 €

À GRIGNOTER

Pâté en croûte maison 9,0 €

Pickles de légumes de saison.

Burrata 120 gr 14 €

Pêches, radis, estragon, sésame.

Moules Satay 8,5 €

à partir de 19 h

Babaganoush 8,5 €

Caponata, focaccia.

Croquettes d'épinard et ricotta 9,5 €

Mayonnaise à l'ail confit.

Tarama 8,5 €

Œuf, cabillaud fumé, fenouil, fenugrec.

Poulet frit 11 €

Épices cajun, sauce mangue-curry.

Brioche toastée aux crevettes 14 €

Concombre, céleri, coriandre, mayonnaise kewpie.

Frites maison 5,0 €

à partir de 18 h

POUR LES ENFANTS

(-10 ans)

midi, soir
et week-end

Poulet snacké et ses frites maison 12 €
ou fish'n chips

+ 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 4,5 €

Avec sa sauce cheddar à la bière maison. +0,5 €

DESSERTS

midi, soir et week-end

Café gourmand 9,0 €

Cheesecake 8,0 €

Passion, rhubarbe, yuzu.

Pavlova fraise 8,5 €

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.

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 tahini, mix d'herbes, servi avec frites et coleslaw pomme et céleri.

LABurger 150 gr steak charolaise 17 €

Tomate, basilic, roquette, pain brioché de la maison Bonnin (Rezé) servi avec des pommes de terre grenaille.

Curry vert aux légumes d'été (végan) 16 €

Salade Végane d'été 16 €

Pois chiche, tomate, menthe, coriandre, courgette, concombre, noix de cajou.

Salade César 16 €

Tacos au poulet fumé (x3) 15,5 €

Salsa criolla, mayonnaise à l'ail des ours, jalapeños.

BON À SAVOIR

LE MIDI service à table sauf le week-end.

Lundi au vendredi : 12 h-14 h.

Samedi et dimanche : 12 h-14 h30.

Lundi au dimanche : 18 h-22 h.

SOIR ET WEEK-END commande au bar, muni de votre numéro de table.

PRIX TTC - service compris

Merci de nous indiquer toute allergie ou intolérance alimentaire.

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

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

” Bon appétit ”



WWW.LITTLE-ATLANTIQUE-BREWERY.FR

DONNEZ VOTRE NUMÉRO DE TABLE
LORS DE VOTRE COMMANDE AU BAR

Provenance des viandes : Bœuf = UE, Veau = UE, Volaille = France, Porc = France



NOS BIÈRES PERMANENTES

25 cl – 50 cl – 1,5 l

LAB LAGER — 5 %

3,30 € – 6,00 € – 17,00 €

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 € – 24,00 €

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.

SAINT 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 - 0,4%

7,00 €

Bière sans alcool Brooklyn IPA 33 cl - 0,4%

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, Mourvèdre

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 oaked 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 €

Gin tonic / rhum cola / vodka ananas / etc. 8 €

LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Sirap à l'eau 25 cl

2,00 €

Limonade 25 cl

3,00 €

Thé glacé maison

3,80 €

Breizh Cola 33 cl

3,90 €

Breizh Cola zéro 33 cl

3,90 €

Breizh Agrum' 33 cl

3,90 €

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 €

Kombucha Nau'tea framboise raifort 33 cl

6,50 €

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 €