



PLANCHE À PARTAGER

Planche mixte 22 €

À GRIGNOTER

Pâté en croûte maison 9 €

Pickles de légumes de saison.

Burrata 120 g 14 €

Mortadelle, radis, pistache.

Moules Satay 8,5 €

à partir de 19 h

Houmous 7,9 €

d'haricots blancs.

Aubergines panées 9,5 €

Yaourt, sauce cacahuète.

Tarama 8,5 €

Œuf, cabillaud fumé, fenouil, fenugrec.

Poulet frit 11 €

Épices cajun, sauce mangue-curry.

Frites maison 5 €

à partir de 18 h

midi et soir

à partir de 19 h

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 g steak charolaise 17 €

cheddar, concombre pickles, sauce BBQ, servi avec frites maison.

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

Salade Végane 16 €

Taboulé, falafel, mayo végétane.

Salade César *midi only* 16 €

Tacos au poulet fumé (x3) *soir only* 11,5 €

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

POUR LES ENFANTS

(-10 ans)

midi, soir
et week-end

Poulet snacké et ses frites maison
ou fish'n chips 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 (14 cl) 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) 5 €

Bretzel 4,5 €

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

DESSERTS

midi, soir et week-end

Cheesecake 8 €

Figues, spéculos.

Pavlova Kiwi, basilic 8,5 €

Pot de glace ou sorbet (14 cl) 4,5 €

Sorbet mangue, sorbet orange-carotte-citron, chocolat-noisette,
cacahuète-caramel, vanille de Madagascar-pécan, caramel-brownie.

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 : 19 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% Légère, aux saveurs céréalières et une fraîcheur houblonnée.	3,5 € – 6 € – 17 €
SPERED — 5% American Pale Ale, légère, aux saveurs florales et d'agrumes.	3,5 € – 6,5 € – 18,5 €
EXOCET — 6% American IPA, aux saveurs d'agrumes, fruits exotiques et amère.	4,5 € – 8,5 € – 24 €
SAINT ELME — 5% Bière de blé avec des notes légères, douces et fruitées.	4 € – 7,5 € – 21 €
SAINTE BARBE — 6% Black lager, légère, avec des notes de cacao et/ou de café.	4 € – 7,5 € – 21 €
SCÉLÉRATE — 8% Ambrée forte, avec des notes de caramel et de fruits confits.	4,9 € – 9 € – 25 €
WIPE OUT — 6,2% New England IPA, trouble, aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux.	4,9 € – 9 € – 25 €

NOS BIÈRES ÉDITIONS LIMITÉES

DIFFÉRENTES SELON LES SAISONS
> voir le tableau du bar <

BIÈRES SANS ALCOOL

Bière sans alcool Brooklyn special effect 33cl - 0,4%	7,5 €
Bière sans alcool Brooklyn IPA 33cl - 0,4%	7,5 €

LES VINS

12 cl – 75 cl

VIN ROUGE

Chapeau Melon – Jérémie Huchet 13° - Gamay et Pinot noir	4,8 € – 26 €
Saint Saturnin AOP Bio 13,5° - Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre	4,9 € – 28 €
Corbières AOP Bio 14,5° - Carignan, Syrah, Grenache, Mourvedre	4,9 € – 28 €
Côtes de Bourg Ondulations 13° - Merlot, Malbec	6 € – 35 €

VIN BLANC

Chapeau Melon – Jérémie Huchet 12° - Melon de Bourgogne et Sauvignon	4,8 € – 26 €
Solas – Laurent Miquel 13° - Chardonnay - IGP OC	4,9 € – 28 €
Muscadet – Domaine Landron Bio 12° - Melon de Bourgogne - AOP	5,5 € – 31 €
La Cueillette des oiseaux – Le Fief Noir Bio 13° - Chenin - AOC Anjou	6 € – 35 €

VIN ROSÉ

Rosé - Bargemone 13° - Côteaux d'Aix - Bio AOP	4,9 € – 28 €
----------------------------------------------------------	--------------

PÉTILLANT

Champagne brut Paul Romain Langlois 12,5° - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	60 €
Vin pétillant Bio – Domaine Landron 12,5° - élaboré en méthode traditionnelle	6,6 € – 38 €

LES SPIRITUEUX

4 cl

WHISKY

Jameson	6 €
Woodford reserve double oaked bourbon	10 €
Aberlour (single malt triple cask)	12 €

RHUM

Havana 3 ans	6 €
Speakeasy	9 €
Botran	9 €
Ambré, Plantation ananas	10 €

GIN

Beefeater	6 €
-----------	-----

VODKA

Absolut	6 €
---------	-----

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	3,5 €
Martini Bianco 6 cl	5 €
Martini Rosso 6 cl	5 €
Suze 6 cl	5 €
Kir (pêche, mûre) 14 cl	5 €
Campari 6 cl	6 €
Kir pétillant (pêche, mûre) 14 cl	6 €

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

Sirop à l'eau 25 cl	2 €
Limonade 25 cl	3,5 €
Thé glacé maison	3,8 €
Breizh Cola 33 cl	3,9 €
Breizh Cola zéro 33 cl	3,9 €
Breizh Agrum' 33 cl	3,9 €
Tonic 25 cl	3,8 €
Eau gazeuse maison 25 cl – 1 l	2 € – 4 €
Jus de fruit 25 cl	4,5 €
La French Ginger Beer Bio 25 cl	4,5 €
Redbull 25 cl	5 €
Kombucha Nau'tea 33 cl	6,5 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 €
Café allongé	2 €
Café décaféiné	2 €
Double expresso	3,9 €
Café crème	3,8 €
Chocolat chaud	3,8 €
Thé, tisane	3,5 €
Verre de lait	2,5 €