



## PLANCHE À PARTAGER

Planche mixte	22 €
<b>À GRIGNOTER</b>	
Pâté en croûte maison	9 €
Pickles de légumes de saison.	
Burrata 120 g	14 €
Mortadelle, radis, pistache.	
Tarama	9 €
Betteraves fumées, aneth.	
Coques de Pen-Bron	9,5 €
Au Garam masala.	

à partir de 18 h

Hoummous	7,9 €
De carotte de Doulon.	
Pleurotes en tempura	9,5 €
Sauce Hollandaise fumée.	
Poulet frit	10,5 €
Sauce coriandre.	
Camembert rôti	9,5 €
Frites maison	5 €

à partir de 19 h

## POUR LES ENFANTS

(-10 ans)

Poulet snacké et ses frites maison  
ou fish'n chips  
+ mousse au chocolat + sirop à l'eau.

midi, soir et week-end

12 €

## SUR LE POUCHE 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

Tarte tatin aux coings	8 €
Brioche perdue	8 €
Fève de Tonka, crème d'Isigny.	
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.	

## PLATS

midi, soir et week-end

Pithiviers céleri et champignon	16 €
Servi avec purée de pomme de terre aromatisée à la truffe.	
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 pork burger	17,5 €
Salade de choux rouge, sauce tonkatsu servi avec frites maison et coleslaw de céleri.	
LABurger 150 g steak charolaise/double steak	17 €/21 €
Cheddar, concombre pickles, sauce BBQ, servi avec frites maison.	
Curry Massaman de pois chiches (végane)	15 €
Patates douces, servi avec du riz à la badiane.	
Salade Végane	16 €
Taboulé aux herbes, falafel, mayo végane.	
Tacos au poulet fumé (x3). soir only.	11,5 €
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-13 h30.

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 – **Crémerie Asil** à Saint-Herblain

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

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

Champignons – **Chamsemis** à La Verrie

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

“ Bon appétit ”





## NOS BIÈRES PERMANENTES

	25 cl – 50 cl – 1,5l	4 cl
<b>LAB LAGER — 5%</b>	<b>3,5 € – 6 € – 17 €</b>	
Légère, aux saveurs céréalières et une fraîcheur houblonnée.		
<b>SPERED — 5%</b>	<b>3,5 € – 6,5 € – 18,5 €</b>	
American Pale Ale, légère, aux saveurs florales et d'agrumes.		
<b>EXOCET — 6%</b>	<b>4,5 € – 8,5 € – 24 €</b>	
American IPA, aux saveurs d'agrumes, fruits exotiques et amère.		
<b>SAINT ELME — 5%</b>	<b>4 € – 7,5 € – 21 €</b>	
Bière de blé avec des notes légères, douces et fruitées.		
<b>SAINTE BARBE — 6%</b>	<b>4 € – 7,5 € – 21 €</b>	
Black lager, légère, avec des notes de cacao et/ou de café.		
<b>SCÉLÉRATE — 8%</b>	<b>4,9 € – 9 € – 25 €</b>	
Ambrée forte, avec des notes de caramel et de fruits confits.		
<b>WIPE OUT — 6,2%</b>	<b>4,9 € – 9 € – 25 €</b>	
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 33cl - 0,4%	7,5€	4 cl
Bière sans alcool Brooklyn IPA 33cl - 0,4%	7,5€	4 cl

## LES VINS

12 cl – 75 cl

### VIN ROUGE

<b>Chapeau Melon – Jérémie Huchet</b>	<b>4,8 € – 26 €</b>	4 cl
13° - Gamay et Pinot noir		
<b>Saint Saturnin AOP Bio</b>	<b>4,9 € – 28 €</b>	4 cl
13,5° - Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre		
<b>Corbières AOP Bio</b>	<b>4,9 € – 28 €</b>	4 cl
14,5° - Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre		

### VIN BLANC

<b>Chapeau Melon – Jérémie Huchet</b>	<b>4,8 € – 26 €</b>	4 cl
12° - Melon de Bourgogne et Sauvignon		
<b>Solas – Laurent Miquel</b>	<b>4,9 € – 28 €</b>	4 cl
13° - Chardonnay - IGP OC		
<b>Muscadet – Domaine Landron Bio</b>	<b>5,5 € – 31 €</b>	4 cl
12° - Melon de Bourgogne - AOP		

<b>La Cueillette des oiseaux – Le Fief Noir Bio</b>	<b>6 € – 35 €</b>	4 cl
13° - Chenin - AOC Anjou		

### VIN ROSÉ

<b>Rosé - Bargemone</b>	<b>4,9 € – 28 €</b>	4 cl
13° - Côteaux d'Aix - Bio AOP		

### PÉTILLANT

<b>Champagne brut Paul Romain Langlois</b>	<b>60 €</b>	4 cl
12,5° - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
<b>Vin pétillant Bio – Domaine Landron</b>	<b>6,6 € – 38 €</b>	4 cl
12,5° - élaboré en méthode traditionnelle		

## LES SPIRUEUX

### 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 2cl	3,5 €
Martini Bianco 6cl	5 €
Martini Rosso 6cl	5 €
Suze 6cl	5 €
Kir (pêche, mûre) 14cl	5 €
Campari 6cl	6 €
Kir pétillant (pêche, mûre) 14cl	6 €

## LES COCKTAILS BY 19:33

Fleur Loire cocktail sans alcool	8 €
Martini floréal, ginger beer, fleur de sureau	
Batchant'nay Gin, liqueur de violette, fleur de sureau	10 €
Exo'spritz Pampelle, IPA	8 €
Gin tonic / rhum cola / vodka ananas / etc.	8 €

## LES BOISSONS

### BOISSONS FRAÎCHES

Sirop à l'eau 25cl	2 €
Limonade 25cl	3,5 €
Thé glacé maison	3,8 €
Breizh Cola 33cl	3,9 €
Breizh Cola zéro 33cl	3,9 €
Breizh Agrum' 33cl	3,9 €
Tonic 25cl	3,8 €
Eau gazeuse maison 25cl – 11	2 € – 4 €
Jus de fruit 25cl	4,5 €
La French Ginger Beer Bio 25cl	4,5 €
Redbull 25cl	5 €
Kombucha Nau'tea 33cl	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 €