



PLANCHE À PARTAGER

Planche mixte

à partir de 18 h

22 €

À GRIGNOTER

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 19 h

7,9 €

Hoummous

De carotte de Doulon.

Pleurotes en tempura

9,5 €

Sauce Hollandaise fumée.

Croquettes du moment

10 €

Et sa sauce.

Poulet frit

10,5 €

Sauce coriandre.

Camembert rôti

9,5 €

Frites maison

5 €

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 €

Brocolis, pomme, noix, mayo vegan, céleri, salade, raisin sec.

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 (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 aux agrumes

7 €

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.

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 ”



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

LES VINS

12 cl – 75 cl

VIN ROUGE	12 cl – 75 cl	25 cl
Chapeau Melon – Jérémie Huchet	4,8 € – 26 €	
13° - Gamay et Pinot noir		
Saint Saturnin AOP Bio	4,9 € – 28 €	
13,5° - Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre		
Corbières AOP Bio	4,9 € – 28 €	
14,5° - Carignan, Syrah, Grenache, Mourvedre		

VIN BLANC

VIN BLANC	12 cl – 75 cl	25 cl
Chapeau Melon – Jérémie Huchet	4,8 € – 26 €	
12° - Melon de Bourgogne et Sauvignon		
Solas – Laurent Miquel	4,9 € – 28 €	
13° - Chardonnay - IGP OC		
Muscadet – Domaine Landron Bio	5,5 € – 31 €	
12° - Melon de Bourgogne - AOP		

La Cueillette des oiseaux – Le Fief Noir Bio	6 € – 35 €	25 cl
13° - Chenin - AOC Anjou		

VIN ROSÉ

VIN ROSÉ	6 € – 35 €	25 cl
Rosé - Bargemone	4,9 € – 28 €	

PÉTILLANT	6 € – 35 €	25 cl
Champagne brut Paul Romain Langlois	60 €	

Vin pétillant Bio – Domaine Landron	6,6 € – 38 €	25 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 – 1l	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 €