



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.

Tarama 9 €

Betteraves fumées, aneth.

Coques de Pen-Bron 9,5 €

Au Garam masala.

à partir de 18 h

midi et soir

à partir de 19 h

Houmous 7,9 €

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 – **Crèmerie 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 – 1,5 l

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.

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

LES VINS

12 cl – 75 cl

VIN ROUGE

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

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 €
13° - Chenin - AOC Anjou

VIN ROSÉ

Rosé - Bargemone 4,9 € – 28 €
13° - Côtes de Aïx - Bio AOP

PÉTILLANT

Champagne brut Paul Romain Langlois 60 €
12,5° - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Vin pétillant Bio – Domaine Landron 6,6 € – 38 €
12,5° - élaboré en méthode traditionnelle

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 8 €

Martini floral, 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 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 €