



PLANCHE À PARTAGER

Planche mixte 23 €

À GRIGNOTER

Pâté en croûte maison 9 €

Pickles de légumes de saison.

Burrata 120 g 15 €

Pesto roquette-cacahuètes, jambon aux herbes, salade de roquette à l'huile de truffe.

Tarama 9 €

Betteraves fumées, aneth.

Carpaccio de poulpe 12,5 €

Salade de fenouil, mayo aux olives violettes

à partir de 18 h

midi et soir

à partir de 19 h

Guacamole 7,9 €

De brocoli et chips de saison.

Croquettes du moment 10 €

Et sa sauce.

Thai hot wings 9,5 €

Sauce coriandre.

Frites maison 5,5 €

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 3,9 €

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) 6,5 €

Bretzel 4,5 €

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

DESSERTS

midi, soir et week-end

Tiramisu 7 €

Fraises du coin 8,5 €

Chocolat blanc, verveine, pâte feuilletée.

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

Cavatelli d'épinard (VG) 15 €

Petit pois, ail des ours, fenouil.

Fish and chips 19,5 €

Un incontournable que nos équipes réalisent avec du Merlu frais 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 18 € / 22,5 €

Artichaut ranch dip, salade roquette, parmesan, vinaigrette tartufata, servi avec pomme de terre mitraille à l'estragon.

Curry vert aux légumes printaniers (végane) 16 €

Servi avec du riz au sésame.

Salade Végane 15 €

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

Salade César 16,5 €

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

WINCH — 5% 3,5 € – 6,5 € – 18 €
Légère, aux saveurs céréalières et une fraîcheur houblonnée.

SPERED — 5,5% 4 € – 7,5 € – 21 €
Ambrée, aux notes de biscuit, fruits secs, florale et miellée.

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 de café.

SCÉLÉRATE — 8% 4,9 € – 9 € – 25 €
Triple Belge, maltée avec une touche d'épices et de fruits mûrs.

WIPE OUT — 6,2% 4,9 € – 9 € – 25 €
New England IPA, trouble, aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux.

GOSE — 6% 4,9 € – 9 € – 25 €
Gose Mangue Passion, bière acidulée, fruitée et saline.

NOS BIÈRES ÉDITIONS LIMITÉES

DIFFÉRENTES SELON LES SAISONS - voir le tableau du bar.

BIÈRES SANS ALCOOL

Bière sans alcool Beach Bum blonde 33 cl - 0,3% 7,5 €
Bière sans alcool beach Bum blanche 33 cl - 0,3% 7,5 €

LES VINS

12 cl – 75 cl

VIN ROUGE

Chapeau Melon – Jérémie Huchet 4,8 € – 26 €

13° - Gamay et Pinot noir

Pinot Noir – Poiron Dabin 5 € – 29 €

12,5° - 100 % Pinot Noir

Berligou – Poiron Dabin 6 € – 35 €

12,5° - 100 % Berligou

VIN BLANC

Chapeau Melon – Jérémie Huchet 4,8 € – 26 €

12° - Melon de Bourgogne et Sauvignon

Pinot Gris – Poiron Dabin 5 € – 29 €

12,5° - 100 % Pinot Gris

Muscadet – Poiron Dabin 5 € – 29 €

12,5° - 100 % Melon de Bourgogne

La Cueillette des oiseaux – Le Fief Noir Bio 6 € – 35 €

13° - Chenin - AOC Anjou

VIN ROSÉ

Rosé - Bargemone 4,9 € – 28 €

13° - Côteaux d'Aix - Bio AOP

PÉTILLANT

Excel – Poiron Dabin 6,5 € – 37 €

12° - Gewurztraminer, sauvignon fié gris, melon de bourgogne

Champagne brut Paul Romain Langlois 60 €

12,5° - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

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 €

Shot Menthe Pastille 2 cl 3,5 €

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 6,5 €

LES COCKTAILS BY 19:33

25 cl

Fleur Loire cocktail sans alcool 8 €

Martini floral, fleur de sureau, French ginger beer

Batchant'nay Gin, liqueur de violette, fleur de sureau 10 €

Exo'spritz Pampelle, IPA 10 €

Gin tonic / rhum cola / vodka ananas / etc. 9 €

LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Sirop à l'eau 25 cl 2 €

Limonade 25 cl 3,5 €

Thé glacé maison 4 €

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 €

Redbull 25 cl 5 €

Kombucha Nau'tea 33 cl 6,5 €

La French Ginger Beer Bio 25 cl 4,8 €

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 €