



PLANCHE À PARTAGER

Planche mixte 23 €

À GRIGNOTER

Pâté en croûte maison 10 €

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.

Thaï hot wings 9,5 €

Sauce satay.

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 €

Autour de la fraise 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'epinard (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° - Côtes 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

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