



À GRIGNOTER

Pâté en croûte maison	10 €
Pickles de légumes de saison.	
Burrata 120 g	15 €
Tomates anciennes, olives noir, basilic.	
Tarama	9 €
Betteraves fumées, aneth.	
Carpaccio de poulpe	12,5 €
Salade de fenouil, mayo aux olives violettes.	
Ceviche de thon rouge (entrée)	11 €
Coriandre fraîche, leche de tigre.	
Œufs Bénédicte 2 pcs	16 €
Œufs pochés, saumon gravlax à l'aneth, pain toasté à ail, sauce hollandaise, salade d'épinard.	
Huîtres de Pen Bron 6 ou 12 pcs	11 ou 20 €
Huîtres N3 en sauce vierge au kiwi, sarrasin, gin et citron vert.	
Moules d'Aiguillon	10,5 €
Au beurre safrané et céleri rave.	

PLATS

Salade César	16,5 €
Salade végétarienne	15 €
Riz noir, courgettes rôties, tomates, tahini, citron.	
Ceviche de thon rouge	22 €
Coriandre fraîche, leche de tigre, frites patates douces.	
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 €
Kimchi, sauce raïta, servi avec frites maison et coleslaw de céleri.	
LABurger 150 g steak charolais, x2 steak	18 € ou 22,5 €
Artichaut ranch dip, roquette, parmesan, vinaigrette tartufata, des pickles de concombre maison, servi avec pommes de terre mitraille à l'estragon.	
Curry vert aux légumes printaniers (végane)	16 €
Servi avec du riz au sésame.	

Les fournisseurs locaux avec qui nous aimons travailler :

Pain Bio – **Barnabé** à Nantes
Champignons – **Chamsemis** à La Verrie
Fromage – **Crèmerie Asil** à Saint-Herblain
Fruits et légumes – **Maraîcher l'Alouette rit** à Doullon
Brioche et pain burger brioche – **Maison Bonnin** à Rezé
Sel – **le Sel de Mathilde** à Guérande et **Salines du Breuil** à Noirmoutier

POUR LES ENFANTS (-10 ans)

Poulet snacké et ses frites maison ou fish and chips	12 €
+ mousse au chocolat + sirop à l'eau.	

SUR LE POUCE commande au bar

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

Tiramisu	7 €
Pêche Melba revisité à la Summer Ale	8,5 €
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.	

BON À SAVOIR

LE MIDI service à table sauf le week-end.

Lundi au vendredi : 12 h-14 h.
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.

**DONNEZ VOTRE NUMÉRO DE TABLE
LORS DE VOTRE COMMANDE AU BAR**

WWW.LITTLE-ATLANTIQUE-BREWERY.FR



Carte des allergènes sur demande au bar.

Provenance des viandes : Bœuf = UE, Veau = UE, Volaille = France, Porc = France

” Bon appétit ”



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.

SAINT 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.

CIDRE

La Mordue Brut - 6% 4,5 € – 8,5 € – 24 €

BIÈRES SANS ALCOOL

Beach Bum blonde ou 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

4 cl

Cointreau 8 €

Menthe Pastille 6 €

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 25 cl 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 €