



PLANCHE À PARTAGER

Planche mixte 23 €

À GRIGNOTER

à partir de 19 h

Pâté en croûte maison 10 €

Pickles de légumes de saison.

Guacamole 7,9 €

De brocoli et chips 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

Moules d'Aiguillon 10,5 €

Au beurre safrané et céleri rave.

Aubergines panées 10 €

Sauce Gochujang

Thai hot wings 9,5 €

Sauce satay, cacahuètes.

Frites maison 5,5 €

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 charolaise, 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.

POUR LES ENFANTS (-10 ans)

Poulet snacké et ses frites maison 12 €

ou fish and 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

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.

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 Doulon

Brioche et pain burger brioché – Maison Bonnin à Rezé

Sel – le Sel de Mathilde à Guérande et Salines du Breuil à Noirmoutier

**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 Mangué 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 – Poirion Dabin 5 € – 29 €

12,5° - 100 % Pinot Noir

Berligou – Poirion Dabin 6 € – 35 €

12,5° - 100 % Berligou

VIN BLANC

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

12° - Melon de Bourgogne et Sauvignon

Pinot Gris – Poirion Dabin 5 € – 29 €

12,5° - 100 % Pinot Gris

Muscadet – Poirion 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 – Poirion 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 €