

Notre Carte

Prix nets, Exprimés en Euros

LES ENTREES

Foie Gras Canard Maison aux Epices de Pain d'Epices (supp 7) 18

Marmelade de Saison

Fraîcheur de Truite sur son écrasé de pomme charlotte 11

Sauce Crème aux Baies des Batak (Indonesie)

Ceviche de Thon Rouge 11

Vinaigre de Mangue | Citron Vert | Paprika Fumé

NOS POISSONS

Anguille Braisée légèrement Fumée au Sarment Vigne (supp 9) 29

Réduction Vin Rouge & Echalottes | Légumes de Saison

Lotte ou St Pierre (*selon l'arrivage*) à la Vapeur (supp 9) 29

Sauce Aux d'Agrumes | Légumes de Saison

LES VIANDES

Filet de Canette cuit à basse température (supp 4) 24

Sauce Poivres Rouge de Boloven (Laos) | Légumes de Saison

Carré d'Agneau Rôti au Four 29

Thym & Moutarde à l'Ancienne | Légumes de Saison

(supp 9)

NOS FROMAGES

Assiette Trois Fromages | *Salade à l'Arabica* 9

LES DOUCEURS SUCREES

Sablé Breton | Crème Brûlée | Fraises 9

Tartelette | Ganache Chocolat Noir | Caramel Beurre Salé 9

Parfait Glacé au Citron Vert 9

Les suppléments sont à titre indicatif pour le menu Esprit Classique

Tous nos produits viennent des MIN à Rezé | Producteurs Locaux

Allergies alimentaires, régime alimentaire spécifique, veuillez nous avertir avant de passer commande

Les menus et plats à la carte sont susceptibles d'être modifiés à tout moment

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.

Ils peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Invitation Gourmande Au Fil des Saisons

Prix nets, Exprimés en Euros

Menu Esprit Classique

Entrée | Plat (poisson ou viande) | Fromage ou Dessert

Fraîcheur de Truite sur son écrasé de pomme charlotte

Sauce Crème aux Baies des Batak (Indonesie)

Ceviche de Thon Rouge

Vinaigre de Mangue | Citron Vert | Paprika Fumé

.....

Pêche de la Criée

| Légumes de Saison

Filet Mignon Porc cuit à basse température

Sauce ChoriVeg | Légumes de Saison

.....

Assiette Trois Fromages | Salade à l'Arabica

Choix des desserts à la carte

Tout changement de plat entraîne un supplément
noté sur la carte

Menu Plaisir Gourmand

Pour l'ensemble des convives

Foie Gras Canard Maison aux Epices de Pain d'Epices

Marmelade de Saison

.....

Pêche de la Criée

| Légumes de Saison

.....

Filet de Canette cuit à basse température

Sauce Poivre Rouge Boloven (Laos) | Légumes de Saison

.....

Assortiment de Fromages | Salade à l'Arabica

.....

Choix des desserts à la carte

40 Menu Végétarien

Entrée/Plat/douceur Sucrée

35

Entrée/Plat Ou Plat/douceur Sucrée

32

Parmentier & Légumes de Saison

Sauce Aux Agrumes

Œufs revisités

Légumes de Saison

Douceur Sucrée (Choix dans la Carte)

Menu des Petits Gourmets

(Jusqu'à 10 ans)

Menu Plat & Dessert

12

Menu Entrée & Plat & Dessert

15

Assiette de Charcuterie

60 Plat

Plat du jour

Garniture de Saison

ou

Pêche de la Criée

Garniture de Saison

Dessert du Jour

Boisson : Coca-cola Zéro / Orangina

4

Jus de Pomme ou Abricot



Menu Affaire

Uniquement au déjeuner mardi au vendredi
& Hors Jour Férié et du 23 au 31 décembre

Prix nets exprimés en euro

ASSIETTE A PARTAGER (2PERSONNES)

Mélange de charcuteries et poissons du moment.

Noix de Jambon, Filet Mignon, Fromage, Saucisson Ibérico, Brandade de Poissons **15**

ENTREE

Œufs Mimosas Revisité | Brandade de poisson 4

Salade selon le marché 4

PLAT

Poisson selon la criée | Sa Garniture 16

Pavé de Rumsteak (160G) Poêlé | Sa garniture 16

Tartare de Bœuf au Couteau (160G) | Salade & Grenailles 16

DESSERT OU FROMAGE

Assiette de Fromage 4

Mousse au Chocolat 4

Compotée | Poire Pochée | sauce caramel 4

Menu (Entrée + Plat) ou (Plat + Fromage ou dessert) **20**

Menu (Entrée + Plat + Fromage ou dessert) **24**

Forfait Boisson & Café ou thé **13**

(2 verres 10cl / Blanc ou rosé ou rouge)

Blanc Domaine Maubet / Rouge Gamay Prestige Renou / Rosé Loire M Bonin

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché
Ils peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

