

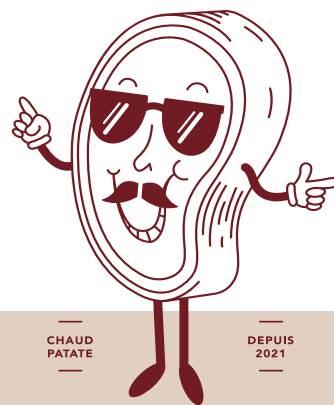
la carte

• les entrées /

Oeufs « Bio Divatte » mayo épicée, crumble de bacon & pickles de moutarde	9 €
Soupe à l'oignon, croûtons & gratiné de tomme vendéenne	12 €
6 Huitres N°3 (Vallegant - Baie de Quiberon)	13 €
Os à moelle & pain grillé (15 minutes de cuisson)	14 €
Paté croûte au foie gras, raisins & pistaches	15 €
Gravlax de truite, pickles de betteraves & condiment citron	15 €
Foie gras au Haddock fumé & confiture de prunes	18 €

• les plats /

Poisson de la criée	A l'ardoise
Caillette de cochon, crème d'épinards & noisettes torréfiées	19 €
Sauté de veau nantais Marengo	19 €
Mousse de butternut, champignons snackés, oeuf poché & croûtons	21 €
Saucisse au Curé Nantais de chez Lebot-Gaspari	22 €
Quenelle de poisson, sauce poulette	23 €
Demi Magret de canard façon Rossini, jus réduit	34 €



• grillades de boeuf français

(à partager ou non !)

DÉCOUVREZ
LA SÉLECTION DU MOMENT
À L'ARDOISE

accompagnements au choix

Légumes rôtis au dukkah
Purée de pommes de terre
Garniture supplémentaire - 4 €

“ici, on vous cuisine des produits du coin
qu'on vous sert avec du vin qui goûte bien”



Les douceurs

• Les desserts /

Crème brûlée	9 €
Tarte Bourdaloue & chantilly	9 €
Chou, glace vanille, sauce chocolat & chantilly	10 €
Mille-feuille crème praliné	12 €
Brie truffé par nos soins	12 €
Brioche perdue, caramel au beurre salé & glace caramel	12 €
Café gourmand	9 €
Chartreuse gourmande	16 €

• Les boissons chaudes /

Café / Café allongé	2 €
Déca / Déca allongé	2 €
Grand café	3,8 €
Noisette	2,2 €
Crème	2,4 €
Grand Crème	4,2 €
Thé/Tisane	3,6 €
Cappuccino	4,5 €
Café ou Chocolat viennois	4,5 €
Chocolat chaud ou froid	3,8 €
Irish coffee	8 €



demandez la carte
des digeos !

la liste est aussi longue
que notre histoire d'amour
avec le mumu..!

pour les grandes
occasions

Repas de boîte, dîner en famille,
enterrement de la belle-doche
ou autre bonne raison de réunir du monde...

Parlez-en aux humains.
On vous mijote un truc aux petits oignons !

