



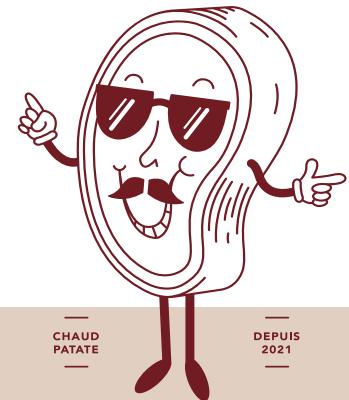
la carte

• les entrées /

Oeufs « Bio Divatte » façon Mimosa	9 €
Terrine de campagne & pickles	9 €
Soupe à l'oignon, pain grillé & tome des 9 Journaux	12 €
Raviolies de champignons & marrons, velouté de butternut	12 €
Couteaux au beurre persillé & chapelure Panko	12 €
Os à moelle & pain grillé (<i>15 minutes de cuisson</i>)	14 €
Foie Gras à partager & chutney pomme/poire	24 €

• les plats /

Poisson de la criée	A l'ardoise
Saucisse au Muscadet de chez Lebot-Gaspari, jus de viande au romarin	17 €
Demi magret de canard, réduction de poires au Porto, condiment pomme/noisette	19 €
Rognons de veau, crème de moutarde à l'ancienne	21 €
Ballotine de poulet aux champignons & Foie Gras au Malvoisie	23 €
Gnocchis, crème de ricotta à la truffe & pleurotes	25 €
Noix de Saint-Jacques du Trugarez, beurre nantais	32 €



CHAUD
PATATE

DEPUIS
2021

• grillades de boeuf français

(à partager ou non !)

DÉCOUVREZ
LA SÉLECTION DU MOMENT
À L'ARDOISE

accompagnements au choix

Poêlée de légumes
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 /

Sélection de fromages	10 €
Crème brûlée à la vanille	9 €
Riz au lait à la cuillère	9 €
Fondant au chocolat & confiture de clémentines	12 €
Brioche perdue, caramel au beurre salé & glace vanille	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 €



• Les digestifs 4cl /

Délice de Caramel	6 €
Liqueur de menthe (6cl)	7 €
Noix des pères Chartreux	7 €
Calvados	8 €
Amaretto	8 €
Limoncello (6cl)	8 €
Armagnac	10 €
Thoreau	10 €
Caraxès Manguin	10 €
Verveine	10 €
Poire Lehmann	10 €
Liqueur de fraise	10 €
Chartreuse	12 €