



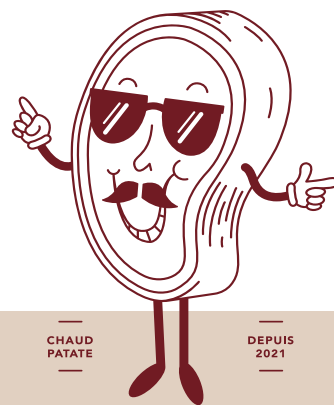
la carte

• les entrées /

Oeufs «Bio Divatte» façon Mimosa	9 €
Terrine de campagne & pickles	9 €
Ravioles de champignons, marrons, jus de légumes & figues séchées	10 €
Couteaux au beurre persillé & chapelure Panko	12 €
Vol-au-vent aux moules & lard fumé, crémeux de butternut	14 €
Os à moelle & pain grillé (15 minutes de cuisson)	14 €
Pain grillé à l'andouille de Guéméné, tomme fondue & confit d'aignons rouges	15 €

• 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 figes au Porto, condiment poire/noisette	19 €
Echine de cochon confite au miel, soja & agrumes	21 €
Gnocchis, crème ricotta & champignons nantais	23 €
Paleron de boeuf « comme un Bourguignon »	23 €
Noix de Saint-Jacques du Trugarez, beurre nantais	34 €



• 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 €
Crumble pomme poire & glace chocolat	10 €
Brioche perdue, caramel au beurre salé & glace vanille	12 €
Gâteau moelleux aux coings et amandes, crème d'Isigny	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 €