



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



POUR VOTRE APÉRITIF



Pour accompagner votre apéritif - pour 2 - 15€

Planche de charcuterie Ibérique

~
Crevettes panko en friture, sauce Thaï

La suggestion du barman

AVEC ALCOOL - 10,50€

"MOJITO"

(Rhum blanc, cassonade, Badoit, menthe, citron vert)

"SEX ON THE BEACH"

(Vodka, Liqueur de pêche, orange, cranberry)

"SPRITZ"

(Aperol, Badoit, Crémant de Loire)

"MARGARITA"

(Tequila, Cointreau, citron vert)

"VUE SUR MER"

(Tequila, curaçao, citron vert, limonade, menthe)

SANS ALCOOL - 7,50€

"VIRGIN MOJITO"

(Sirop de rhum, cassonade, Badoit, menthe, citron vert)

"TUTTI FRUTTI"

(Ananas, orange, mangue, passion, grenadine)

"VIRGIN BASIL SMASH"

(Basilic, sucre, citron vert, tonic)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.





ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

"Nos propositions sont
susceptibles de
modifications en fonction
des approvisionnements"



LE MENU-CARTE



MENU TRIO - 40 €

Mise en bouche

Les entrées - 12.50 €

- ✦ Gravlax de saumon à la myrtille, tomates rôties au sésame, vinaigrette acidulée à la carambole et gel de pomelo
- ✦ Oeuf parfait, crème d'haricots verts, mini maïs grillé, fraîcheur de fèves et fruits secs
- ✦ Foie gras à l'Armagnac, chutney de cerises au piment d'Espelette, voile de concombres au vinaigre de Xérès +5 €
- ✦ L'inspiration du jour en fonction du marché



Les plats - 21.00 €

- ✦ Dos de cabillaud, mousseline de patates douces, poêlée de petits pois au lard de Colonata, sauce vierge et croustillant de pommes de terre
- ✦ Selle d'agneau grillée "à la flamme", mousseline de mogettes au jus de viande, aubergine confite au Garam Massala et pignons de pin
- ✦ Poulpe cuit "en basse température", risotto de gros plombs aux salicornes, émulsion au parmesan et oignon nouveau rôti
- ✦ Tofu fumé, mousseline de patate douces, aubergine confite au Garam Massala, réduction de morilles et oignon nouveau rôti



Les desserts - 9.50 €

- ✦ Trilogie de fromages de "La laiterie du Grand-Clos", chutney de cerises noires au piment d'Espelette, mâche Nantaise aux noix
- ✦ Financier cacao, mousse chocolat au lait et baies de Timur, crème caramel au beurre salé, tuile cacao et glace à la noix de coco
- ✦ Tartelette aux fruits rouges, crumble de Spéculoos, mousse fraise, gelée à la cerise, sirop de groseille acidulé et sorbet framboise
- ✦ Café gourmand

Tous les prix sont affichés en TTC



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Nos autres menus

Le menu “Canard pressééééé” - 20,50 €

Du mardi au vendredi midi

Entrée du jour + Plat du jour (à choisir)

+ Dessert du jour + Boisson chaude



Le menu “Carte blanche de Jany” - 30,00 €

Nous indiquer simplement si vous avez des allergies
ou incompatibilités gustatives

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert

Tout en surprise !



Le menu “Caneton” - 15,00 €

Pour les moins de 12 ans

1 boisson

(jus de pomme ou orange, coca ou ice tea, sirop à l'eau, diabolo)

+ 1 plat de viande ou de poisson du jour

accompagné de sa garniture

+ 1 dessert surprise



Et, la grande salade - 15,90 €

Burratta au pesto, tomates coeur de boeuf, pickles de melon,
mâche Nantaise et pignons de pin