



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



POUR VOTRE APÉRITIF



LES INCONTOURNABLES

"MOJITO" 9.50 €

(Rhum ambré, citron vert, cassonade, menthe, eau pétillante)

"MARGARITA" 9.50 €

(Tequila, triple sec, jus de citron vert, sirop de sucre)

"SPRITZ SAINT-GERMAIN" 11.50 €

(Gin, Saint-Germain, prosecco, jus de citron jaune, eau pétillante)

"EXPRESSO MARTINI" 10.50 €

(Vodka, khalua, expresso, sirop de sucre)

LES SIGNATURES

"CANADIEN" 12.50 €

(Whisky, triple sec, sirop d'érable, angostura, cannelle)

"MYSTIQUE" 10.50 €

(Gin, sirop de violette, jus de cranberry, jus de citron vert)

"LE MAJOR" 11.50 €

(Rhum blanc, triple sec, jus d'ananas, jus de citron jaune, sirop de sucre)

"BOTANICA" 11.50 €

(Rhum ambré, saint germain, sirop hibiscus, jus de pomme, jus de citron vert, limonade)

LES SANS ALCOOL

"ZONE 51" 8.50 €

(Sirop de menthe, sirop de fruit de la passion, jus de citron vert, jus de pamplemousse)

"TUTTI FRUTTI" 7.50 €

(Ananas, orange, mangue, passion, grenadine)

"MOCKTAIL MYRTILLE" 8.50 €

(Purée de myrtille, sirop d'érable, jus de citron vert, jus de cranberry, lait de coco)

"THE GLACE PECHE MAISON" 6.00 €

"LIMONADE MAISON" 6.00 €

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





LE MENU-CARTE

MENU GOURMET - 43 €

Les entrées - 12.90 €

- ◆ Asperges juste glacées, sabayon au romarin et beurre noisette, salade fraîche d'asperges, noisettes et pickles de moutarde
- ◆ Maquereau "à la flamme", vierge d'oranges sanguines et oignons nouveaux, huile d'olive fumée, mousseline de carottes à l'orange
- ◆ Tartare de veau et estragon, huile de noix, jaune d'oeuf confit, vinaigre de framboise, sarrasin soufflé

Les plats - 22.90 €

- ◆ Selle d'agneau rôtie et farcie, crème de petits pois à la pistache, jus au thym et à l'ail, petits pois à la française au lard nantais et pistaches torréfiées
- ◆ Pavé de bar de ligne rôti dans un jus aux herbes, émulsion crémée à l'oseille, artichauts en trois façons : mousseline, barigoule et chips
- ◆ Croustillant de légumes potagers, coulis d'épinards, salade de betteraves et pommes au raifort, pickles de pommes et fenouil

Les desserts - 9.90 €

- ◆ Les fromages de la Ferme du Bois Joubert (44), beurre aux herbes, salade de mâche nantaise aux noix
- ◆ L'oeuf au chocolat blanc, crumble et praliné amandes-noisettes, carpaccio de fraises primeur, coulis et sorbet de fraise au basilic
- ◆ L'hermine au sarrasin torréfié, ganache au gwell et chocolat dulcèy, poudre de sarrasin et praliné au pain grillé
- ◆ Baba au limoncello, crémeux menthe-citron, agrumes brûlées, gel citron et huile de menthe, sorbet menthe-agrumes



Nos autres menus

Le menu “Canard pressééééé” - 23,00 €

Du mardi au vendredi midi *hors jours fériés

Plat du jour à 15 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 19 €

Entrée + Plat + Dessert à 23 €



Le menu “Carte blanche” - 33,00 €

Nous indiquer simplement si vous avez des allergies
ou des 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, sirop à l'eau, diabolo)

+ 1 plat de viande ou de poisson du jour accompagné de sa garniture

+ 1 dessert surprise

