



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



POUR VOTRE APÉRITIF



LES INCONTOURNABLES

“MOJITO” 32 CL - 9.50 €

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

“MARGARITA” 12 CL - 9.50 €

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

“SPRITZ SAINT-GERMAIN” 50 CL - 11.50 €

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

“EXPRESSO MARTINI” 12 CL - 10.50 €

(Vodka, khalua, expresso, sirop de sucre)

LES SIGNATURES

“CANADIEN” 15 CL - 12.50 €

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

“MYSTIQUE” 16 CL - 10.50 €

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

“LE MAJOR” 32 CL - 11.50 €

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

“BOTANICA” 32 CL - 11.50 €

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

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

AVEC MODÉRATION.



LES SANS ALCOOL

“ZONE 51” 30 CL - 8.50 €

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

“TUTTI FRUTTI” 30 CL - 7.50 €

(Ananas, orange, mangue, passion, grenadine)

“MOCKTAIL MYRTILLE” 45 CL - 8.50 €

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

“THE GLACE PECHE MAISON” 45 CL - 6.00 €

“LIMONADE MAISON” 45 CL - 6.00 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

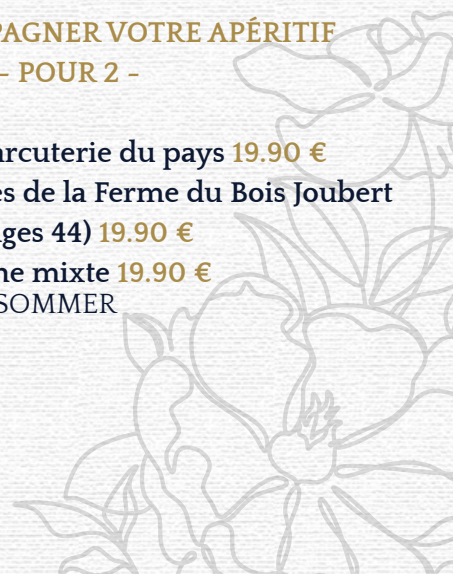
- POUR 2 -

Planche de charcuterie du pays 19.90 €

Planche de fromages de la Ferme du Bois Joubert

(Donges 44) 19.90 €

Planche mixte 19.90 €





LE MENU-CARTE

MENU GOURMET - 43 €

Les entrées - 12.90 €

- ◆ Royale de courgettes aux herbes sauvages, mousseline et farce fine de courgettes, sablé parmesan
- ◆ Ceviche de rouget au sureau, tartare d'huitres, mousse iodée et pickles de salicornes
- ◆ Noix de veau confite, vinaigrette au thon, carpaccio de tomates anciennes, gel vinaigré à l'hibiscus, tuile de pain grillé

Les plats - 22.90 €

- ◆ Suprême de poulet "Label Rouge", espuma façon basquaise, tartelette de poivrons en piperade, huile au piment d'Espelette, poudre et chips de jambon de Bayonne
- ◆ Thon rouge de Méditerranée mi-cuit, shiitakés en persillade, concombres et bouillon unami, fenouil braisé à l'aneth
- ◆ Aubergine confite et farcie au caviar d'aubergine épicé, salade d'herbes fraîches et praliné au sésame noir

Les desserts - 9.90 €

- ◆ Les fromages de la Ferme du Bois Joubert (44), beurre au miel de Pontchâteau (44), salade de mâche nantaise aux noix
- ◆ Pavlova framboise et rose de Provins, meringue française et chantilly à la rose, framboises fraîches, coulis de framboises et sorbet rose-framboise
- ◆ Parfait glacé vanille, caramel au beurre salé et noisettes, glaçage rocher, crumble thym-amandes
- ◆ Le "Kiwi-Sapin" : Marmelade et bavaroise de kiwi au sirop de sapin, biscuit génoise et granité au gin infusé au pin



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

