



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



POUR VOTRE APÉRITIF



LES INCONTOURNABLES

"MOJITO" 32 CL - 10.50€ AROMATISE + 0.50 €

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

"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)

LES SANS ALCOOL

"ZONE 51" 30 CL - 8.90€

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

"TUTTI FRUTTI" 30 CL - 8.50€

(Ananas, orange, mangue, passion, grenadine)

"MOCKTAIL MYRTILLE" 45 CL - 9.50€

(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 19.90 €

Planche de fromages de la Ferme du Bois Joubert

(Donges 44) 19.90 €

Planche mixte 19.90 €

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 GOURMET - 43 €

Les entrées - 12.90 €

- ◆ Silure de Loire confit à la sarriette, salade fraîche de haricots verts, vinaigrette à la bergamote et émulsion sarriette.
- ◆ Mille-feuille de betteraves rôties, crème de foin au beurre noisette, compotée d'échalotes et mousseline de betteraves.
- ◆ Charcuterie de boeuf maison fumée par nos soins, carpaccio de figues fraîches, figues rôties et olives taggiasche.



Les plats - 22.90 €

- ◆ Vache à la mer : Pavé de rumsteak au kombu royal, jus corsé au nori, pommes duchesses et crumble aux algues bretonnes.
- ◆ De vigne en rivière : Sandre rôti en feuille de vigne, fumet de sandre au verjus, risotto de kasha, pickles de raisins et oignons grelots glacés au verjus.
- ◆ Barbecue végétal : Céleri, brocolis et poireaux grillés au binchotan, vinaigrette à l'estragon, jus végétal et pop-corn aux herbes.



Les desserts - 9.90 €

- ◆ Selection de fromages de la Ferme du Bois Joubert (44), confiture maison aux olives, salade de mâche nantaise aux noix.
- ◆ Pistache et Mirabelle, sablé et crémeux pistache, bavaoise mirabelle, mirabelles rôties et sauce pistache-mirabelle.
- ◆ Kouign-Amann maison aux mûres, confit de mûres, crème glacée au Gwell, caramel au beurre salé.
- ◆ Retour des moissons : Brioche perdue au seigle, praliné au millet, orge au lait et sarrasin.

Tous les prix sont affichés en TTC



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



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, diablo)

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

+ 1 dessert surprise

