

ENTRÉES



| | |
|--|--------|
| Foie Gras cuit en Bocaux, <i>chutney d'oignons et raisins, réduction de Porto</i> | 14,90€ |
| Saumon Label Rouge façon Gravlax, <i>blinis parfumés, crème à l'aneth, mesclun</i> | 13,90€ |
| Mille-feuilles de poisson (selon arrivage), <i>espuma revisité</i> | 11,90€ |
| Petite Entrée du Moment <i>selon notre créativité</i> | 10,50€ |
| Soupe de Poissons Maison, <i>avec ses accompagnements</i> | 8,90€ |
| Huitres Bretonnes n°3 | |
| <i>6 huitres</i> | 10,90€ |
| <i>12 huitres</i> | 17,90€ |
| Rosace de Crevettes | 7,90€ |
| Bouquet de Langoustines <i>vivantes de Bretagne</i> | 14,90€ |
| Plateau de fruits mer | 27,90€ |
| <i>½ tourteau, 6 huitres, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux</i> | |

POISSONS

| | |
|---|--------|
| Poisson du Jour de nos Criées | 12,90€ |
| Méli-Mélo de Poissons à la Plancha selon arrivage <i>Bar, St Jacques, Merlu, Sardines, ...</i> | 24,90€ |
| St Jacques Fraîches à la Plancha, <i>véritable risotto de parmesan</i> | 22,90€ |
| Moules Marinières, <i>Frites fraîches</i> | 11,00€ |
| Filet de Bar à la Plancha, <i>au Beurre Nantais</i> | 17,90€ |
| Filet de Merlu à la Plancha, <i>au Beurre Nantais</i> | 14,90€ |

Prix net en Euros - Service compris

VIANDES



| | |
|---|--------|
| Carpaccio de Bœuf au Pesto, <i>Frites fraîches, Roquette</i> | 14,90€ |
| Ris de Veau façon Grand-Mère <i>et son jus Corsé</i> | 24,90€ |
| Entrecôte à la Plancha, <i>Race Normande</i> | 19,90€ |
| Tartare de Bœuf <i>façon Thai</i> | 15,90€ |
| Burger Maison (Steack façon bouchère), <i>Frites fraîches, Mesclun, Pain de notre boulangerie, comté, bacon, galette de pommes de terre</i> | 15,90€ |
| Pièce du Boucher, <i>Frites fraîches, Mesclun</i> | 14,50€ |

SUPPLEMENT GARNITURES ET SAUCES

| | |
|---|-------|
| Garnitures du jour, <i>Frites fraîches, Salade</i> | 4,00€ |
| Beurre Nantais, <i>Sauce Poivre Vert, Sauce à l'ail Fumé, Jus Corsé, Sauce gorgonzola</i> | 2,00€ |

DESSERTS MAISON

| | |
|---|--------|
| Trilogie de Fromages <i>et sa confiture maison</i> | 6,00€ |
| Fondant aux Chocolats <i>Cœur Coulant caramel beurre salé, crème anglaise à la vanille de bourbon</i> | 7,50€ |
| Dessert du Jour selon <i>L'imagination du Chef</i> | 6,90€ |
| Crème Brulée <i>aux saveurs du jour</i> | 6,50€ |
| Panna Cotta <i>à la vanille de bourbon et son coulis de mangue</i> | 6,50€ |
| Café Gourmand | 9.00€ |
| Café et Digestif Gourmand | 12.00€ |

COUPES GLACEES LA LAITIERE



| | | |
|-------------------------------|---|-------|
| <i>Dame Blanche</i> | <i>Vanille intense, nappage chocolat, crème chantilly</i> | 6,90€ |
| <i>Poire Belle Hélène</i> | <i>Vanille intense, lamelles de poire, crème chantilly</i> | 6,90€ |
| <i>Liégeois</i> | <i>Chocolat noir ou Café pur arabica ou Vanille intense, sauce chocolat, crème chantilly</i> | 6,90€ |
| <i>Iceberg Menthe</i> | <i>Menthe fraîcheur chocolat, get 27</i> | 7,90€ |
| <i>Banana Split</i> | <i>Chocolat, Vanille intense, crème glacée cœur de fraise, banane fruit, crème chantilly</i> | 7,90€ |
| <i>Colonel</i> | <i>Sorbet citron vert et vodka</i> | 7,90€ |
| <i>Planteur</i> | <i>Rhum-raisins pâtissiers, fruit de la passion, rhum</i> | 7,90€ |
| <i>Plaisir Exotique</i> | <i>Fruit de la passion, sorbet noix de coco, crème chantilly</i> | 6,60€ |
| <i>Fraîcheur Cassis</i> | <i>Cassis intense, Citron fondant, coulis de fruits rouges</i> | 6,60€ |
| <i>Mer Rouge</i> | <i>Cassis, crème glacée cœur de fraise, coulis de fruits rouges</i> | 6,60€ |
| <i>Pistacchio</i> | <i>Pistache aux éclats de pistaches et chocolat noir, sauce chocolat maison, crème chantilly</i> | 6,90€ |
| <i>Gourmandise de l'Ouest</i> | <i>Caramel beurre salé, chocolat noir et vanille intense, coulis de caramel maison, chantilly</i> | 6,90€ |
| <i>Jamaïque</i> | <i>Rhum-raisins pâtissiers et café pur arabica, coulis de café</i> | 6,60€ |

PARFUMS DE GLACES

1 boule: 2,90 € 2 boules: 4,90 € 3 boules: 5,90 €

Les Crèmes Glacées

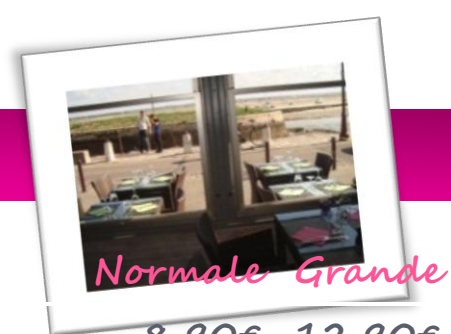
Vanille intense, Chocolat noir, Crème glacée cœur de fraise, Pistache aux éclats de pistaches, Menthe fraîcheur chocolat, Caramel beurre salé, Café pur arabica, Rhum-raisins pâtissiers,

Les Sorbets

Sorbet noix de coco, Citron vert, Cassis intense, Fruit de la passion, Mangue

Prix net en Euros - Service compris

PIZZAS



Normale Grande

| | | |
|---|--------|--------|
| Margarita tomate, mozzarella, olives, basilic, origan | 8,90€ | 12,90€ |
| Napolitaine tomate, mozzarella, anchois, olives, origan | 11,50€ | 15,50€ |
| Flamenkuch crème épaisse, oignons, lardons, poivre | 11,50€ | 15,50€ |
| Quatre Fromages tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, comté, origan | 12,50€ | 16,00€ |
| Reine tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan | 12,50€ | 16,00€ |
| Hawaï tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan | 12,50€ | 16,00€ |
| Spéciale Pizzaiolo tomate, mozzarella, jambon, crème épaisse, ciboulette | 12,90€ | 16,50€ |
| Pinède tomate, mozzarella, jambon, chèvre, champignons, origan | 12,90€ | 16,50€ |
| Epice tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, origan | 12,90€ | 16,50€ |
| Végétarienne tomate, mozzarella, poivrons, asperges, champignons, oignons, olives, origan | 13,50€ | 17,00€ |
| Calzone tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan | 13,50€ | 17,00€ |
| Pizza du Chef selon les produits et l'humeur du Chef | 13,50€ | 17,00€ |
| Saumon crème épaisse, mozzarella, saumon mariné, roquette, citron | 13,50€ | 17,00€ |
| Océane tomate, mozzarella, fruits de mer, olives, origan | 13,50€ | 17,00€ |
| La chiche crème épaisse, mozzarella, oignons, kebab, ciboulette | 13,50€ | 17,00€ |
| La bourrique crème épaisse, moutarde, mozzarella, poulet, oignons, champignons, ciboulette | 13,50€ | 17,50€ |
| Tartiflette crème épaisse, mozzarella, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon | 13,50€ | 17,50€ |
| Italienne tomate, mozzarella, roquette, jambon de parme, copeaux de parmesan, huile d'olive au basilic | 13,90€ | 17,90€ |