Formules

ENTRÉE/PLAT/DESSERT : 36€00

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/ DESSERT : 29€00

Menu Enfant

11€80

BOISSONS

JUS DE POMME

Ou SIROP À L'EAU

Ou DIABOLO

PLAT

NUGGETS POULET

Ou STEAK HACHÉ

Avec

FRITES ou PÂTES

DESSERT

1 BOULE DE GLACE

(Supplément 2 Boules : 2€00)

Découvrez les propositions du chef sur les ardoises

Salades

	PETITE Entrée	GRANDE Plat
CÉSAR : Poulet croustillant UE, tomates cerises, Grana Padano & salade Servi avec sauce césar maison	**11€00**	**19€00**
ITALIENNE : Roquette, légumes marinés, jambon speck IT, Grana Padano & pesto maison (roquette & noisette)	**11€00**	**19€00**

Petite salade : Supplément 1,00 € dans les formules

Entrées

L'OEUF PARFAIT DU MOMENT **9€50**
Œuf cuit à basse température (64°), garniture du moment

ACCRA DE MERLU **9€50**
Accra poisson maison, 3 pièces, mayonnaise au Curry rouge, salade de légumes croquants

CAMEMBERT GRAINDORGE AU FOUR **11€00**
Au lait cru, 120gr. - vin blanc/herbe de Provence **OU** miel/noix
Supplément 1,00 € dans les formules

Plats

Plat signature Du chef

ROULEAU DE COCHON D'ABOTIA CONFIT **21€00**
Poitrine de cochon français cuite à basse Température, effilochée, roulée puis snackée
Servi avec jus réduit, frites maison & salade

LE POISSON DU MARCHÉ **21€00**
Selon arrivage & cuisiné avec soin

PIECE DU BOUCHER **21€00**
Viande française servit avec frites maison
Et sauce au choix

SAUCE AU CHOIX
Bleu d'Auvergne
Moutarde Pommery
Poivre

PAVÉ D'AGNEAU NZ en croute de Noisettes & romarin, jus réduit. Servi avec polenta croustillante & Légumes de saison. **21€00**

BURGERS 19€00

DELO

Steak race à viande française 150gr, ketchup maison, pickles, bacon, curé Nantais
Servi avec frites maison & salade

POULET CROUSTILLANT

Poulet pané UE au Corn Flakes, pesto (Roquette & noisette), mozzarella, pickles
Servi avec sauce tartare, maison, frites maison & salade

VEGGIE

Galette boulgour-haricots rouges-poivrons, galette de pomme de terre, pesto (roquette & noisette), mozzarella, pickles
Servi avec sauce tartare maison, frites maison & salade

FRITES MAISONS CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF

PORTION EN SUPPLEMENT : 5€00

Desserts

BRIOCHE VENDÉENNE PERDUE **9€00**
Au caramel beurre salé, granola maison & boule de
Glace maître artisan caramel

BROWNIE CHOCO-PATATE DOUCE **9€00**
Brownie très aérien & léger, accompagné par une boule
De glace au yaourt & crème anglaise à la patate douce

PAVLOVA CITRON FRAISE **9€00**
Meringue croquante garnie d'une crème citron acidulée,
Chantilly mascarpone & fraises françaises

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS **10€00**
4 fromages sélectionnés par nos soins

LE CAFÉ TRÈS GOURMAND **11€00**
4 Mignardises & 1 sorbet
Supplément 1,00 € dans les formules

LE THÉ ou L'INFUSION TRÈS GOURMAND **11€50**
4 Mignardises & 1 sorbet
Supplément 1,50 € dans les formules

Glaces & Sorbets

1 boule : 4€00 2 boules : 6€00 3 boules : 7€50 Supplément : 1€50

GLACES

CAFÉ

CARAMEL AU BEURRE 1/2 SEL D'ISIGNY

CHOCOLAT VALRHONA

MENTHE – CHOCOLAT

NUTY CHOCOLAT

PISTACHE

RHUM RAISIN

VANILLE

YAOURT AU LAIT DE SAVOIE

SORBETS

FRUIT DE LA PASSION

CITRON VERT

FRAISE SENGANA

FRAMBOISE

PÊCHE DE VIGNE

CLÉMENTINE DE CORSE

SUPPLÉMENT 1€50

CRÈME FOUETTÉE MAISON

SAUCE CARAMEL MAISON

SAUCE CHOCOLAT MAISON

Ô BORD DELO
Resto - Guinguette - Lieu de vie