

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

CÉSAR :

Poulet croustillant (U.E.), tomates cerises,
Grana Padano & salade
Servi avec sauce césar maison

PETITE
Entrée

GRANDE
Plat

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

Œuf cuit à basse température (64°), garniture du moment

9€50

ACCRA DE MERLU

Accra poisson maison, 3 pièces, mayonnaise au
Curry rouge, salade de légumes croquants

9€50

CAMEMBERT GRAINDORGE AU FOUR

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

11€00



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 (Nouvelle-Zélande) en croute de
Noisettes & romarin, jus réduit.

21€00

Servi avec polenta croustillante &
Légumes de saison.



**FRITES MAISONS CUITES
À LA GRAISSE DE BOEUF**

PORTION EN SUPPLEMENT : 5€00



BURGERS

19€00

PAIN BUN'S MAISON EVEILLARD

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

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 SALÉ

CHOCOLAT

MENTHE – CHOCOLAT

NUTY CHOCOLAT

PISTACHE

RHUM RAISIN

VANILLE

YAOURT AU LAIT DE SAVOIE

SORBETS

FRUIT DE LA PASSION

CITRON VERT

FRAISE

FRAMBOISE

PÊCHE DE VIGNE

CLÉMENTINE

SUPPLÉMENT 1€50

CRÈME FOUETTÉE MAISON

SAUCE CARAMEL MAISON

SAUCE CHOCOLAT MAISON

