

La carte

ENTRÉES

SALADES

GRANDES ASSIETTES

PLATS

FROMAGES

DESSERTS

FORMULES

TERRINE MAISON AUX PISTACHES

8,50 €

PLANCHE DE COCHONAILLES

Petite **9,80 €**

Assortiment de charcuteries de Tradition

Grande **16,50 €**

PETIT DE RILLETTES DE COCHON MAISON À LA TRUFFE

7,80 €

CERVELLE DE CANUTS

(fromage blanc, échalote, fines herbes), un plaisir à partager !

6,40 €

POÊLÉE DE CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE

(supp menu +1€)

11,50 €

STICKS DE CURÉ NANTAIS

9,80 €

OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON ET TRUFFE

9,90 €

OS À MOËLLE RÔTI À LA FLEUR DE SEL

7,40 €

La carte

ENTRÉES

SALADES

GRANDES ASSIETTES

PLATS

FROMAGES

DESSERTS

FORMULES

SALADE NANTAISE

Sticks de Curé Nantais - Jambon de Vendée - Pickles de légumes

14,50 €

SALADE LYONNAISE

La traditionnelle salade de lentilles - Saucisson Lyonnais - Oeuf pôché - Crudités

14,50 €



La carte

ENTRÉES

SALADES

GRANDES ASSIETTES

PLATS

FROMAGES

DESSERTS

FORMULES

ASSIETTE SAINT-JEAN

Camembert rôti au miel - Saucisse fumée - Frites - Salade

17,50 €



La carte

ENTRÉES

SALADES

GRANDES ASSIETTES

PLATS

FROMAGES

DESSERTS

FORMULES

POTÉE LYONNAISE

Saucisson Lyonnais, Saucisse fumée et Jarret de porc - Légumes de saison

18,50 €

LA MAXI ANDOUILLETTE ARTISANALE ET TRESSÉE MAIN

* env. 400g (sup. menu +5 €) * la demi-andouillette env 200gr (sup menu +2 €) : 19,50€

25,50 €

LE CÉLÈBRE SAUCISSON LYONNAIS

et sa Crème de pistache

17,50 €

QUENELLES DE BROCHET ET SA SAUCE NANTUA

(15 mn de patience !)

17,80 €

BURGER NANTAIS

Haché de bœuf - Chips de jambon de Vendée - Curé Nantais - Sauce au poivre

15,90 €

TARTARE DE BŒUF

Haché de boeuf minute (env. 220 gr) - Frites maison

15,80 €

PIÈCE DE BOEUF (ENV 200GR)

sauce au Poivre ou Crème de Truffe - Frites Maison

18,50 €

POÊLÉE DE ROGNONS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

PAVÉ DE COCHON CONFIT

aux graines de moutarde

17,80 €

JARRET DE PORC BRAISÉ AU MIEL

et ses lentilles fraîches

18,50 €

TABLIER DE SAPEUR (GRAS DOUBLE PANÉ)

et sa fameuse sauce Gribiche

17,50 €

RAVIOLES DE ROYANS AUX CHAMPIGNONS DE SAISON (VEGE)

15,80 €



La carte

ENTRÉES

SALADES

GRANDES ASSIETTES

PLATS

FROMAGES

DESSERTS

FORMULES

FROMAGE BLANC AU MIEL OU AU COULIS DE FRUITS ROUGES

5,20 €

SAINT-MARCELLIN

5,80 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES SELON ARRIVAGE

6,60 €



La carte

ENTRÉES

SALADES

GRANDES ASSIETTES

PLATS

FROMAGES

DESSERTS

FORMULES

BABA AU RHUM, SHOOTER DE RHUM AMBRÉ

7,20 €

LE DÉLICIEUX MI-CUIT AU CHOCOLAT

Cacao 60% et son coulis de caramel au beurre salé

7,20 €

BRIOCHE PERDUE TOUT CAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON

et sa crème glacée au caramel

6,90 €

LES FAMEUSES PROFITEROLES MAISON

Glace vanille, chocolat chaud et amandes effilées

7,50 €

COUPE COLONEL

(sorbet citron vert, Vodka)

6,90 €

LA DAME BLANCHE

(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

6,90 €

GLACE 3 BOULES AU CHOIX

5,10 €

LE CAFÉ GOURMAND

Boisson chaude et bouchées sucrées

7,20 €

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE

7,10 €



La carte

ENTRÉES

SALADES

GRANDES ASSIETTES

PLATS

FROMAGES

DESSERTS

FORMULES

MENU DU "BOUCHE"

Entrée + Plat

25,90 €

MENU DU "BOUCHE"

Plat + Dessert

25,50 €

MENU DU "BOUCHE"

Entrée + Plat + Dessert

31,90 €

LE MIDI FORMULE : LA GOURMANDE

LE MIDI (du mardi au vendredi) sur nos tableaux : Entrée + Plat + Dessert

18,50 €

LE MIDI FORMULE : L'EXPRESS

Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert ou Plat du jour + Café gourmand (du mardi au vendredi midi)

15,80 €

