

Formule midi

Entrée et plat
Ou 14.50€

Plat et dessert

Entrée, plat, dessert 17.50€

Menu enfant

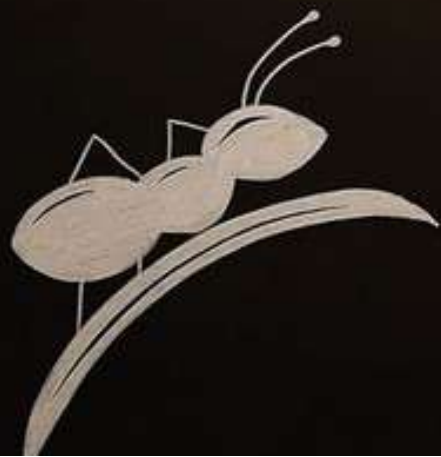
Fish & chips

Ou

Steak haché frites,
Une boule de glace
Et une boisson

10€

en semaine hors jours fériés



Et La Fourmi

ENTRÉES



RILLETTES DE THON, CORIANDRE
ET CITRON VERT ~ 5.50€

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON ~ 5€



SALADES

POKE BOWL VEGAN (grande salade) 14€
Riz, salade, avocat, concombre, melon, pastèque, mangue,
chou rouge, carottes râpées, fraises, graines de sésame,
coriandre fraîche, sauce soja sucrée.

POKE BOWL FOURMI 15€
Saumon, riz, salade, avocat, concombre, melon, pastèque,
mangue, chou rouge, Carottes râpées, fraises, graines de
sésame, coriandre fraîche, sauce soja sucrée.

*FRUITS ET LÉGUMES SELON SAISON

PLATS

CAMEMBERT DE NORMANDIE CHAUD PIQUÉ À L'AIL
CONFIT ET SES MOUILLETES DE JAMBON SERRANO
(FRITES) 15.00€

CÔTE DE VEAU GRILLÉE À LA PLANCHA (300 G)
ACCOMPAGNÉE DE SA SAUCE FORESTIÈRE 18.50€

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 15.50€

ENTRECÔTE (250 G) MATURÉE 14 JOURS (RIS DE LOIRE) 21.50€

TARTARE DE THON, AVOCAT, CORIANDRE, CITRON VERT 17.00€

FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE 15.50€

POISSON DU MARCHÉ (SELON ARRIVAGE) ET SON
BELLIÈRE BLANC, PETITS LÉGUMES CROQUANTS 16.00€

BURGERS



LE « LULU » 15.50€

VRF, curé nantais, bacon,
Frites fraîches - salade

L'ITALIEN 15.50€

VBF, gorgonzola, roquette
Frites fraîches - salade

DESSERTS MAISON

CHEESE CAKE CITRON VERT
ET SON COUSSIS DE FRUITS
ROUGES 7.20€

ASSETTE DE FROMAGES 8.50€

BRÛCHE PÉRIODE CARAMEL
BEURRE SALÉ & CHANTILLY 7.00€

MOELLEUX AU CHOCOLAT
AVEC SA GLACE VANILLE 7.80€

CRÈME BRÛLÉE À LA
VANILLE DE MADAGASCAR 6.30€

CAPÉ « TRÈS GOURMAND » 8.00€

THÉ « TRÈS GOURMAND » 8.50€



PRIX NET - SERVICE COMPRIS