



# MARIA

NANTES

## POUR COMMENCER

*seul ou à partager*

Planche de charcuterie ou mixte	16,90€
Sticks mozzarella fumée, sauce salsa	9,90€
Mozzarella burrata (125g)	10,50€
Arancini au bœuf et mozzarella	9,90€
Bricks de curé nantais	9,90€

## HÛÎTRES

### HÛÎTRES DE NOTRE RÉGION N°3

14€ Les 6 - 19€ les 9 - 23€ les 12

## LES SALADES

<b>MARIA</b> Salade romaine, filet de poulet fermier pané, tomates, parmesan, croûtons, œuf bio poché, vinaigrette maison	16,90€
--	--------

<b>NANTAISE</b> Salade romaine, pommes de terre, tomates, bricks de curé nantais & jambon de Parme	16,90€
---	--------

## PIZZAS

Comme à Naples : bords épais & pâte moelleuse

*On adore !*

<b>REINE</b> Coulis de tomates San Marzano, jambon cuit aux herbes, mozzarella « fleur de lait », champignons de Paris	14,90€
---	--------

<b>CINQ FROMAGES</b> Coulis de tomates San Marzano, mozzarella « fleur de lait », taleggio aop, chèvre cendré Sainte-maure, gorgonzola, parmesan	15,90€
---	--------

<b>MARGHERITA</b> Coulis de tomates San Marzano, mozzarella « fleur de lait », basilic frais, huile d'olive extra vierge	13,90€
---	--------

<b>CALZONE</b> Coulis de tomates San Marzano, mozzarella « fleur de lait », jambon cuit aux herbes, champignons, œuf bio, pesto basilic, mâche Nantaise	16,90€
--	--------

<b>PARMA</b> Coulis de tomates San Marzano, jambon de Parme 24 mois, mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises, pesto basilic, huile d'olive extra vierge	17,50€
--	--------

<b>SAUMON</b> Crème, mozzarella « fleur de lait », fondue de poireaux, saumon fumé, citron confit, ciboulette	17,50€
--	--------

<b>HELENA</b> Crème de champignons à la truffe, jambon de Parme affiné 24 mois, stracciatella (mozzarella), basilic, tuile de parmesan	19,90€
---	--------

<b>PICCANTE</b> Coulis de tomates San Marzano, spianata (chorizo italien), cœur de burrata, poivrons marinés, champignons de Paris	15,90€
---	--------

<b>VERDURE</b> Coulis de tomates San Marzano, artichauts, courgettes, poivrons marinés, olives, roquette, tomates cerises	14,90€
--	--------

<b>CHÈVRE&amp;MIEL</b> Crème, mozzarella « fleur de lait », speck (jambon), chèvre cendré, Sainte-maure, miel, roquette, origan	15,90€
--	--------

<b>MARIA</b> Crème, mozzarella « fleur de lait », jambon à la truffe, champignons de Paris, huile de truffe, parmesan	19,90€
--	--------

<b>NANTAISE</b> Crème, mozzarella « fleur de lait », confit d'oignons, curé nantais, champignons de Paris, jambon de Parme affiné 24 mois, mâche nantaise	17,90€
--	--------

Supplément 2€ : spianata, champignons de Paris, chèvre, gorgonzola, parmesan, speck, poivrons, taleggio, jambon de Parme, œuf, câpres, olives  
 Supplément 3€ : curé nantais, saumon fumé, jambon à la truffe, mozzarella di bufala, cœur de burrata

## GRILL BAR

*cuisson à la braise*

Onglet bûche de bœuf (200g), sauce & garniture au choix	18,90€
---	--------

Filet de bœuf (200g), sauce & garniture au choix	25,90€
--	--------

Poulpe grillé, bisque de gambas et légumes de saison	18,90€
--	--------

Parmentier d'éffiloché de porc	16,90€
--------------------------------	--------

Picanha de veau aux herbes, mousseline de patate douce	18,50€
--	--------

Souris d'agneau braisée, écrasé de pommes de terre, jus au romarin	21,90€
--	--------

Pavé de cabillaud, sauce vierge et légumes de saison	18,90€
--	--------

Gambas poêlées marinées basilic/citron, risotto, bisque de langoustine	18,90€
--	--------

Suggestions du chef (voir ardoise)

### GARNITURES

Frites maison, poêlée de légumes de saison, risotto, pommes de terre grenailles, mousseline de patate douce - Supplément: 3€

### SAUCES

Poivre vert du Kerala, gorgonzola, jus de viande, jus au romarin, sauce béarnaise - Supplément 2€

Assiette de garniture au choix :  
1 ingrédient 3€ - 2 ingrédients 6€ - 3 ingrédients 9€

## LES INCONTOURNABLES

<b>BURGER NANTAIS</b> Steak de bœuf haché charolais VBF (180g), curé nantais, compotée d'oignons, mâche, sauce miel-moutarde, accompagné de frites fraîches	17,50€
--	--------

<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE</b> Charolais 180g, accompagné de frites fraîches	16,90€
---	--------

<b>TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE</b> Charolais 180g, accompagné de frites fraîches	16,90€
---	--------

<b>CARPACCIO DE BŒUF VBF 160G</b> Accompagné de frites fraîches	15,90€
--	--------

<b>PAPPARDELLE À LA TRUFFE</b> Pappardelles fraîches, huile de truffe, crème de parmesan, truffe	19,90€
---	--------

## GLACES

Vanille, fraise, caramel au beurre salé, chocolat, citron vert, framboise  
supplément chantilly 1€

1 boule	2 boules	3 boules
2,90€	4,90€	6,50€

## DESSERTS

Assiette de fromages	9,00€
Tarte du moment	8,00€
Tiramisu	7,50€
Gâteau nantais	7,90€
Crème brûlée	7,50€
Moelleux au chocolat cœur praliné (10 minutes d'attente)	9,00€
Mousse au chocolat	7,00€
Café gourmand	9,00€

## MENU ENFANT

Pizza margherita ou steak haché VBF  
Mousse au chocolat ou boule de glace  
(vanille, fraise ou chocolat)  
Sirop à l'eau

10,90€

## BOISSONS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro ou Cherry 33cl	3,90€
Fanta, Sprite, Fuzetea, Tropic 25cl	3,90€
Red Bull 25cl	4,90€
Energy drink, Sugar free, Tropical	3,90€
Organics Cola BIO 25cl	3,90€
Organics Tonic Water BIO 25cl	3,90€
Organics Ginger Ale BIO 25cl	3,90€
Organics Viva Mate BIO 25cl	3,90€
Organics Bitter Lemon BIO 25cl	3,90€
Acqua Panna 75cl	5,70€
Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines Bulles	50cl 4,00€ / 100cl 6,00€



Taxes et service compris Prix en Euros TTC.  
(supplément terrasse 0,30€)