

LES BOISSONS

BIÈRES

BIERES BOUTEILLE	33cl
Desperados 5,2°	6,50
IPA Lagunitas 6,2°	6,50
La Chouffe 8°	6,50
Mort Subite Witte Lambic 5,5°	6,50
Grimbergen Rouge 6°	6,50
Cidre Breton bio 4,5°	6,50

BIERES PRESSION	25cl	50cl
Heineken 5°	3,60	6,60
Affligen blonde 6,5°	3,90	7,30
Picon bière	3,80	7,20
Panaché	3,80	7,20
Twist	3,80	7,20
Monaco	3,80	7,20

Eaux

Perrier 33cl	3,60
Vittel 50cl	4,00
Vittel ou San Pellegrino 1L	5,50

LES BOISSONS

cocktails

AVEC ALCOOL

Mojito	9,00
Apérol Spritz	9,00
Ti-punch ou Caïpirinha ou Caïpiroska	9,00
Moscow Mule	9,00
Cuba Libre	9,00
Bloody Mary	9,00
La Vache	9,00
rhum (4cl), malibu(2cl), jus de passion, jus d'ananas, crème de cassis	
Le Taureau	9,00
gin (4cl), jus de fraise, tonic, basilic	
Le Boeuf	9,00
whisky (4cl), cointreau (2cl), jus d'orange, curaçao	

mocktails

SANS ALCOOL

La Vachette	6,50
jus de passion, jus d'ananas, sirop de grenadine	
Le Veau	6,50
jus de fraise, tonic, basilic	
Virgin Mojito	6,50

LES BOISSONS

whisky 4cl

Paddy 40°	7,00
avec accompagnement	8,00
Jack Daniel Old No. 7 40°	8,00
avec accompagnement	9,00
Akashi 40°	11,00
Aberlour 10 ans 40°	10,00
Nikka Coffey grain 45°	12,00

Gin 4cl

Gin 40°	7,00
avec accompagnement	8,00

whisky 4cl

Tequila 38°	7,00
avec accompagnement	8,00

vodka 4cl

Vodka	7,00
avec accompagnement	8,00
Vodka Red Bull 25cl	9,00

Rhum 4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva 40°	10,00
Zacapa 23 ans 40°	13,00
Havana Club especial 40°	7,50
avec accompagnement	8,50
Rhum Red Bull Tropical 25cl	9,50

LES VINS

Les blancs

VAL DE LOIRE

Quincy AOC
Domaine J.Rouzé

12,5cl
(verre)

50cl

75cl
(bout.)

5,50

21,00

31,00

ALSACE

Riesling Signature AOC

5,50

21,00

31,00

LANGUEDOC

Chardonnay
"Albrières" IGP Pays d'Oc

4,00

15,00

22,00

SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne
XVIII Saint-Luc (Moelleux)

4,70

18,00

27,00

LES ROSÉS

Magic Saint-Tropez IGP
Minuty AOP
Côtes de provence

12,5cl
(verre)

50cl

75cl
(bout.)

4,00

15,00

22,00

31,00

Les champagnes 75 cl

Cuvée Vache Nantaise Brut

65,00

Cuvée Vache Nantaise Rosé

75,00

Ruinard blanc de blancs

120,00

LES VINS

LES ROUGES

	12,5cl (verre)	50cl	75cl (bout.)
VAL DE LOIRE			
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Frédéric Mabileau "Les Petits Grains"	4,70	18,00	27,00
VALLEE DU RHONE			
Côtes du Rhône Villages AOC Plan de Dieu	4,70	18,00	27,00
Saint Joseph AOC Delas Frères	7,50	29,00	43,00
LANGUEDOC			
Pic Saint-Loup AOP Gérard Bertrand	5,50	21,00	31,00
BOURGOGNE			
Pinot noir AOP André Ducal	5,50	21,00	31,00
Pommard AOC Louis Jadot			95,00
BORDEAUX			
Médoc AOP La Seigneurie du Médoc	4,70	18,00	27,00
Saint-Emilion Grand Cru classé AOC Château Carteau	7,50	29,00	43,00
Margaux AOP La sirène de Giscours			75,00

LES ENTRÉES

Assortiment de Tapas pour 2 personnes	16,00
Nems au Poulet, Calamar à la romaine, Gyozas de Poulet, Sticks de Mozzarella, sauce sweet chili	
Camembert rôti au miel et thym	8,50
Camembert rôti piqué à l'ail	8,50
Burrata des Pouilles, tomates au pesto	9,50
Salade de Gésiers de volaille pignons de pin	8,50
Brick de Curé Nantais	9,50
Terrine de lapin artisanale	7,00
12 escargots en persillade	11,50
Truite de Bretagne fumée, crème ciboulette	12,50
Croque à la truffe (jambon)	11,50
Croque à la truffe (poulet)	11,50

LES SALADES

Salade Végétarienne	16,00
Brick de curé nantais, rosti, chèvre, tomates, poivrons	
Salade César au Poulet croustillant	16,00
Salade romaine, filet de poulet croustillant, oeuf, copeaux de parmesan, tomates, sauce césar	
Salade Océane	19,00
Truite fumée, toasts de chèvre, calamar à la romaine, tomates, poivrons, crème ciboulette	

LES TARTARES ET CARPACCIOS

servis avec des frites maison
et salade

● Tartares de boeuf

Classique	16,00
Roquefort	17,00
Parmesan	17,00
Chèvre	17,00

● Carpaccios de boeuf

Pesto et parmesan	16,00
Pesto et burrata	17,00



LES BURGERS

servis avec des frites maison
et salade

Le Classique steak haché maison, cheddar, salade, sauce tartare	16,00
Le Chèvre steak haché maison, cheddar, chèvre, salade, sauce tartare	17,00
Le Nantais steak haché maison, cheddar, curé nantais, salade, sauce tartare	17,00
Le Camembert steak haché maison, cheddar, camembert, salade, sauce tartare	17,00
Le Végétarien galette végétale, rosti, cheddar, salade, sauce tartare	17,00
Le Burger au poulet poulet croustillant, rosti, cheddar, salade, sauce tartare	16,00



LES VIANDES

servis avec des frites maison, salade
et une sauce au choix



Entrecôte de Boeuf	23,00
Filet de Boeuf	23,00
Côte de Boeuf Maturée pour 2 personnes	74,00
Bavette d'ailou de Boeuf	17,00
Steak Haché maison	16,00
Cheddar	
Double Steak Haché maison	21,00
Cheddar	
Souris d'Agneau	22,00
Braisé au thym, sauce poivre, purée maison	
Andouillette - la demie	17,00
Sauce moutarde à l'ancienne	
Andouillette - entière	27,00
Sauce moutarde à l'ancienne	

suppléments

Les garnitures	3,00
Frites maison	
Épinards à la crème	
Salade	
Purée maison	
Riz	
Les sauces	2,00
Poivre	
Fromagère	
Tartare	
Moutarde à l'ancienne	
Persillade	
Beurre à la truffe	2,00

LES POISSONS



Fish & Chips
sauce tartare

17,00

Pavé de saumon
sauce vierge aux agrumes, riz

18,00

LES PÂTES

Penne à la truffe
Copeaux de parmesan, burrata

18,00

Penne à la truffe
Copeaux de parmesan, burrata au poulet croustillant

21,00

Penne à la truffe
Copeaux de parmesan, burrata à la truite fumée

21,00

FORMULE GOURMANDE

38€



Entrées

Truite de Bretagne fumée avec sa crème ciboulette
Burrata des Pouilles et tomates au pesto
12 escargots en persillade
Brick de Curé Nantais

Plats

Entrecôte de Boeuf, sauce au choix* , frites maison
Filet de boeuf, sauce au choix* , frites maison
Souris d'Agneau, braisé au thym, sauce poivre, purée maison

Desserts

Profiteroles chocolat ou caramel au beurre salé
Brioche façon pain perdu caramel au beurre salé, glace vanille
Coupe colonel ou Coupe pastille
Café surprise

*Sauces : Poivre / Fromagère / Tartare /
Moutarde à l'ancienne / Persillade

LES DESSERTS

Planche de fromages Camembert, chèvre, roquefort, curé nantais	9,00
Brioche façon pain perdu Caramel au beurre salé, glace vanille	9,00
Gâteau nantais chantilly	8,00
Fondant au chocolat, glace vanille	8,00
Choux Chantilly Caramel au beurre salé ou sauce chocolat	8,00
Cheesecake aux agrumes	8,00
Profiteroles Chocolat ou caramel au beurre salé	9,00
Thé ou Café surprise	9,00
Menthe pastille surprise	13,00

glaces artisanales

Coupe Colonel 2 boules citron vert, vodka	9,00
Coupe Pastille 2 boules menthe pastille et alcool menthe pastille	9,00
Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly maison	8,00
Chocolat Liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et chantilly maison	8,00
Café Liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café et chantilly maison	8,00
Parfums de glace	La boule 2,50
Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, sorbet citron vert, sorbet fraise, sorbet mangue, sorbet coco, sorbet menthe pastille	

LES DIGESTIFS

4cl

Baileys 17°	7,50
Poire Williams 40°	7,50
Cointreau 40°	7,50
Cognac amandes 40°	7,50
Cognac VSOP 40°	10,00
Get27 21°	7,50
Menthe Pastille 24° (6cl)	7,50
Chartreuse verte 55°	10,00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,80
Décaféiné	1,90
Café crème	2,50
Grand café	3,30
Grand crème	4,00
Thé nature / Thé parfumé / Infusion	3,00
Cappucino	4,00
Irish coffee	10,00

FORMULE MIDI

uniquement en semaine



Plat seul	12,00
Entrée + Plat	15,00
Plat + Dessert	15,00
Entrée + Plat + Dessert	18,00

entrées

- Terrine de lapin artisanale
- Salade de gésiers de volaille et pignons de pins
- Camembert rôti au miel et thym
- Camembert rôti piqué à l'ail

plats

- Bavette, sauce au choix*, frites maison
- Fish & Chips sauce tartare
- Steak haché maison cheddar, sauce au choix*, frites maison
- Croque à la truffe (jambon), frites maison
- Croque à la truffe (poulet), frites maison

desserts

- Gâteau nantais, chantilly
- 2 boules de glace
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges
- Fondant au chocolat
- Café surprise(+2€)

*Sauces : Poivre / Fromagère / Tartare /
Moutarde à l'ancienne / Persillade

Prix nets en euros - Service compris

MENU ENFANT

pour les - 10 ans

11€



plats

Fish & chips

Nuggets de Poulet et frites maison

dessert

2 boules de glace parfums au choix

Prix nets en euros - Service compris

pensez à réserver

VOTRE BRUNCH

Le dimanche midi

27€

Prix nets en euros - Service compris