

Dans le mini bar

Pastis, Ricard 2cl	4,20
Martini blanc ou rouge 6cl	5,20
Campari 6cl	4,70
Porto blanc ou rouge 6cl	4,90
Kir vin blanc 12cl	5,80
Kir pétillant 12cl	6,90
cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir pétillant griotte 12cl	7,00
Americano maison 12cl	9,50
Absolut vodka	8,00

♥ NOTRE SANGRIA BLANCHE

Vin blanc, gingembre, vanille,
clémentines, pommes et fraises 20cl 7,20

Les Whiskys 4cl

J&B	8,00
Jack Daniel's n°7	9,00
Jack Daniel's Honey	9,00
Jameson, Aberlour 10 ans	9,50
Nikka	11,50
Lagavulin 16 ans	11,50

Les Bières

PRESSION	25cl	50cl
IPA Lagunitas	5,20	9,80
Affligem	4,90	8,90
Picon	5,00	9,60
Panaché, Tango, Twist, Monaco	4,90	8,90

BIÈRES BOUTEILLES 33cl

Desperados	6,90
Heineken 00 sans alcool	6,20
La Chouffe	6,90
Kasteel Kriek	6,90

Brasserie du Bouffay

Bière locale Nantaise 33cl
Blonde, blanche, IPA 6,90

Rafraîchissements

Pepsi, Pepsi Max 33cl	4,00
Orangina 25cl	4,00
Schweppes Agrum' ou Tonic 25cl	4,00
Perrier 33cl	4,00
Seven Up 33cl	4,00
Diabolo Sprite + sirop 33cl	4,10
Ice Tea 25cl	4,00
Ginger Ale 33cl	4,20
Jus de fruits 25cl orange, ananas, fraise, abricot, pamplemousse, pomme, tomate	4,00
Sirop à l'eau 25cl fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, banane kiwi, violette	2,90

♥ THÉ GLACÉ MAISON 33cl 5,20



Rejoignez-Nous : @lapiscinenantes

L'Apéro

les Cocktails AVEC ALCOOL

Mojito 9,50	Swimming Pool 9,20	Gin Tonic 9,00
Mojito du moment 9,90	Rhum, vodka, jus d'ananas, crème de coco, Curaçao	Gin Ginger, gin, ginger beer, concombre 9,50
Fraise, passion, framboise, coco		
Piña Colada 9,20	Le Piscine 9,00	Malfy Gin, Malfy Gin pamplemousse, Tonic 9,80
Aperol Spritz 9,00	Vodka, purée de fraises, jus d'orange et jus de citron vert	Mai Thai
♥ Italicus Spritz 9,80	Moscow Mule 9,90	rhum blanc rhum ambré, citron vert, orgeat, grenadine, jus d'ananas 9,80
♥ St-Germain Spritz 9,80	Vodka, ginger beer, citron vert	
Limoncello Spritz 9,50	♥ Jamaican Mule 9,90	
Caipirinha 9,50	Rhum ambré, ginger beer, citron vert	
Ti-Punch blanc 8,00	Jack Mule 9,90	
Ti-Punch 3 Rivières 9,20	Jack Daniel's Honey, ginger beer, citron vert	
Americano 9,50	London Mule 9,90	
	Gin, ginger beer, citron vert	

MOCKTAILS

Virgin Mojito 8,50	Virgin Piña Colada 8,50
Virgin mojito du moment 8,80	Le Colorado 8,00
fraise, passion, framboise, coco	Purée de fraises, jus d'orange et jus de citron vert



L'appétit vient en NAGEANT !

Accras de poisson à l'antillaise 6 pièces 8,80 12 pièces 16,00

Voyage dans les Iles 17,80

Accras de poisson x6, rillettes de crabe et tourteau sur focaccia et nems de légumes

La mixte 18,90

chèvre Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire, Comté, charcuterie italienne*

✓ Les grignot' veggy 16,40

Bouchées au Camembert, onions rings, nems de légumes, gyosas de légumes

Supplément mozza burrata 4,00

* Viande de porc

Supplément sirop, tranche de citron 0,40

Prix nets en euros - service compris



En apnée, comme
UN POISSON
dans l'eau

Risotto de gambas marinées 22,90

Filet de bar, sauce vierge, papates douces rôties 21,90

Le Fish & Chips de cabillaud sauce tartare 17,80

♥ *Nage de thon façon tataki,* 21,90
bouillon thaï, chou chinois, petits légumes, coriandre, sésame

Le Poulpe grillé 20,90
sauce vierge, papates douces rôties

Wok de gambas marinées 22,90
aux petits légumes à la thaï pousses de bambou
et épis de maïs

Tartare de saumon (servi avec papates) 150g 19,90
marinade huile d'olive et citron vert, 180g 22,80
dés de mangue, coriandre, sésame, piquillos

Prix nets en euros - service compris

Menu Molitor

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27,60

Entrée + Plat + Dessert 33,80

Rillettes de crabe et tourteau
sur sa focaccia

♥ ou *Ouf parfait,* piperade de légumes du soleil
et chips de spianata

ou *Foie gras de canard maison* (selon arrivage)
(+5,00€)

🌿 ou *Carpaccio de tomates,*
tomates, burrata crémeuse, pesto basilic

...

♥ *Filet mignon de porc*
cuisson basse température
crème de truffes et pommes de terre grenailles

ou *Burger Frenchy* et papates

ou *Filet de bar,*
sauce vierge, papates douces rôties

ou *Onglet de bœuf*
env. 250 gr, sauce béarnaise

ou *Côte de bœuf du carnivore* (+5,00€)
individuelle env. 450gr

...

♥ *La Brioche perdue*
Façon pain perdu, glace vanille et sauce au choix
(caramel salé ou **nutella**)

ou *Mousse au chocolat*
«du jardin» Valrhona

ou *Tarte au citron meringuée*

ou *Parlova aux fruits de saison*

ou *Digestif Gourmand* (+4,00€)
(Menthe Pastille, Get 27, Limoncello ou Baileys)

ou *Coupe glacée au choix*

Les Entrées

-  **Camembert rôti** au miel et thym 9,60
- Accras de poisson à lantillaise** 6 pièces 8,80
12 pièces 16,00
- Rillettes de crabe et tourteau** sur sa focaccia 8,80
- L'œuf parfait,** 9,20
piperade de légumes du soleil & chips de spianata
- Thon en tataki aux sésames torréfiés,** 9,80
mayonnaise wasabi
-  **Œuf mimosa revisité,** crumble de parmesan 7,80
-  **Carpaccio de tomates** 9,50
tomates, burrata crémeuse, pesto basilic
- Foie gras de canard maison** (selon arrivage) 15,90

Nos Salades

Salade César 17,50
Salade romaine, tenders de poulet, œuf,
tomates cerises,
parmesan, croûtons, sauce César

Salade Retour de pêche 20,90

Salade, Saumon mariné, poulpes,
gambas marinées, tomates cerises,
piquillos

Salade Végé 17,20

Salade romaine, nems de légumes,
onions rings, gyosas de légumes, œuf,
tomates cerises, parmesan,
croûtons, sauce César

Supplement
mozza burrata
+4,00

Nos Pokés

Poke Saumon mariné 18,50

Riz, saumon mariné, édamames,
avocat, dés de mangue,
concombres, tomates cerises,
creamcheese, coriandre, sésame

Poke Thon 18,50

Riz, thon tataki, édamames, avocat, dés
de mangue, concombres,
tomates cerises, creamcheese,
coriandre, sésame

Poke Chicken 18,50

Riz, tenders de poulet, édamames,
avocat, dés de mangue, concombres,
tomates cerises, creamcheese

Poke Végé 17,50

Riz, nems de légumes, onions rings,
gyosas de légumes, édamames,
avocat, dés de mangue, concombres,
tomates cerises, creamcheese

Menu Piscine

Uniquement le midi

du lundi au vendredi hors jours fériés

Consultez nos ardoises

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert 18,50 €

Entrée + Plat + Dessert 21,90 €

BRUNCH !

Chaque dimanche, à partir de 11h30

Assiette salée, sucrée, viennoiserie, pain,
boisson chaude et jus de fruits

28,00€

Réservation fortement conseillée !

Menu Petit Brassard 11,90

Steak haché par nos soins, potatoes
ou Tenders de poulet, potatoes
ou Fish and Chips

Surprise glacée

(glace vanille, fraise, chocolat ou Barbe à papa)

Pensezy !



Prix nets en euros - service compris

Burgers

Pain Artisanal
Servis avec potatoes

	Simple	Double	Triple
Piscine	16,90	19,90	21,90

Piscine
Steak haché par nos soins, sauce Piscine (ketchup, moutarde à l'ancienne, miel et épices) cheddar, tomate, cornichon aigre doux.

California	17,80	20,80	
-------------------	-------	-------	--

California
Tendres de poulet, mayonnaise sriracha (légèrement relevé) guacamole, salade iceberg, oignons caramélisés, cheddar et tomates


Frenchy	18,80	21,50	23,80
----------------	-------	-------	-------

Frenchy
Steak haché par nos soins, creamcheese, galette de pommes de terre, Saint-Nectaire, lard* grillé et béarnaise maison

Sierra Nevada	18,90	21,90	23,90
----------------------	-------	-------	-------

Sierra Nevada
Steak haché par nos soins, mozza burrata crémeuse, lard* grillé, oignons caramélisés, creamcheese, tomates

Supplément oeuf au plat sur vos burgers 2,00

 **Option veggy possible** remplacez la viande par notre galette croustillante aux légumes sur tous nos burgers !

«Pensez à nos sauces maison»

Ki Lu Cru !

	Simple 150g	XL 180g
Tartare de bœuf classique	18,90	21,80

Viande française, hachée minute, préparée et assaisonnée, oignons, œuf, câpres et cornichons

Tartare de bœuf façon Thaï	19,90	22,80
-----------------------------------	-------	-------

Viande française, hachée minute, préparée et assaisonnée, sauce thaï, coriandre, sésame, cacahuètes

Tartare de saumon mariné	19,90	22,80
---------------------------------	-------	-------

Marinade huile d'olive et citron vert, dés de mangue, coriandre, sésame, piquillos

Carpaccio de bœuf classique 150g	18,90
---	-------

parmesan, pesto, tomates confites

Carpaccio de bœuf Thaï 150g	19,90
------------------------------------	-------

sauce thaï, coriandre, cacahuètes

Servis avec potatoes et salade - Supplément mozza burrata +4,00

- Nos Garnitures -

Une garniture au choix, garniture supplémentaire +2,50

Potatoes, salade, écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes de saison

- Nos Sauces Maison -

Une sauce au choix, sauce supplémentaire +1,50


Béarnaise, truffe parmesan, sauce Piscine, gorgonzola, mayonnaise sriracha

* Viande de porc



Nos Pâtes... le show devant

 **Pâtes à la crème de truffes** 26,90

Grosses fusillones préparées dans la meule de parmesan. Accompagnées de fines charcuteries ou  burrata crémeuse

Supplément accompagnement +4,00

Pâtes Carbo 16,90

Délicieuses pâtes cuisinées façon carbonara

Supplément mozza burrata +4,00

Sur la terre, notre sélection de

Viandes

La côte de bœuf du carnivore 29,90
individuelle env. 450 gr

Onglet de bœuf env. 250 gr, sauce béarnaise 21,80


Brochette de bœuf mariné 22,50
env. 300 gr, sauce Piscine

Le gros steak haché à cheval env 250 gr 17,90
avec son œuf au plat

Andouillette de chez «Bernier» la demie 23,50
écrasé de pommes de terre, l'entière 29,90
sauce Piscine

Filet mignon de porc cuisson basse température 18,90
crème de truffes, pommes de terre grenailles

Travers de porc à l'ancienne 18,90
écrasé de pommes de terre, sauce Piscine

 **Wok Végé**, Noodles, légumes de saison, épi de maïs, 17,50
pousse de bambou, cacahuètes dans l'esprit d'un pad thai

Suprême de poulet sauce gorgonzola 18,90

Souris d'agneau à l'orientale 24,50
raisins et abricots, légumes de saison poêlés

 **Le Fameux Jarret de porc braisé à l'ancienne** 23,00

et sa sauce maison, pommes de terre grenailles (selon arrivage)

L'origine de nos viandes est disponible à l'entrée du restaurant

Prix nets en euros - service compris

Les Vins

Les Vins Rouges

	le verre 12cl	pichet 50cl	Bt 75cl
AOP Lubéron <i>Marrenon Classique</i>	5,40	16,80	24,50
AOP Saint-Chinian <i>Château Fontanche</i>	5,90	17,00	28,00
AOP Médoc <i>La Seigneurie du Médoc</i>	6,40	20,80	28,50
AOP Chinon <i>Domaine des Galuches</i>	5,90	17,00	28,00
AOP Pinot Noir <i>Parlez-vous la Loire</i>			31,00
AOP Lussac-Saint-Emilion <i>Château Chapelle la Rose</i>			31,00
♥ AOP Pic Saint-Loup <i>Domaine des Hortasses</i>	5,90	19,80	31,00
AOP Vacqueyras <i>Château des Hautes Ribes</i>			32,00
AOP Saint-Nicolas de Bourgueil <i>Domaine Olivier</i>	6,80	20,90	33,00
AOP Macon <i>Vignerons de Mancey</i>			35,00
♥ AOP Graves <i>Château de Lugey</i>	6,90	21,90	35,00
AOP Pessac-Léognan <i>Chevalier de Pompignac</i>			38,00
AOP Saint-Emilion <i>Grand Cru Baron de Boutisse</i>			39,00
AOP Moulis en Médoc <i>Oratoire de Chasse-Spleen</i>			44,00
AOP Haut-Médoc <i>Château Sociando-Mallet 2014</i>			63,00

Les Rouges du Monde

Californie (rouge) <i>Gallo Family "Zinfandel"</i>	5,40	16,80	26,00
♥ Chili <i>Gato Negro</i>	5,80	18,00	28,00

Les Vins Blancs

IGP Chardonnay <i>Pierre Bourré</i>	5,60	17,80	25,00
IGP Côtes de Gascogne <i>La Galope</i>	6,00	20,80	28,50
♥ AOP Quincy <i>Domaine du Chêne Vert</i>	6,20	21,00	29,50
Moscato d'Asti <i>Bosc d'La Rei</i>			29,50

Les Vins Rosés

IGP Terre du Midi <i>Ombre Olivier</i>	5,40	16,80	24,50
IGP Corse <i>Les Côteaux de Samuiletto</i>	6,00	20,80	28,00
AOP Côtes de Provence <i>Domaine Sainte-Camille</i>			29,50

l'apéritif minéral

Vittel, Perrier Fines bulles
50cl 4,00
1L 6,00

Prix nets en euros

LES BULLES 75cl

CHAMPAGNES

Dom Pérignon Bt 195,00
Théophile by Roederer Bt 58,00
la coupe 11,00
Ruinard Blanc de Blancs Bt 95,00

Moscato D'Asti *Bosc d'La Rei* 29,50

Nos Sucreries

Mousse chocolat « du jardin » Valrhona 8,70

Mille-feuille aux fraises,
mascarpone et éclats de pistaches 9,50

Tiramisu café, mascarpone 8,70

♥ **La Brioche perdue** 8,70
Façon pain perdu, glace vanille et sauce au choix
(caramel salé ou **nutella**)

Le gros chou façon profiterole 9,00
Chocolat Valrhona ou caramel au beurre salé

Tarte au citron meringuée 8,70

Pavlova aux fruits de saison 9,50

Assiette de fromages 8,70
3 sélections du fromager

Le gourmand, 9,00
Thé ou café accompagné de mignardises

Le Digestif gourmand 4cl 11,00
(Menthe Pastille, Get 27, Limoncello ou Baileys)
accompagné de mignardises



Les Givrées

La Rubis 9,00

sorbet myrtille, sorbet fraise, glace yaourt bulgare,
coulis fruits rouges et fruits frais de saison et Chantilly

USA 9,00

glace vanille, glace caramel, glace cookie, sauce Nutella,
éclats de cookies maison, cacahuètes caramélisées et Chantilly

Chocolat liégeois 8,70

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et Chantilly

Le caramélia 8,70

2 boules caramel et 1 boule vanille, sauce caramel et Chantilly

Dame blanche 8,70

3 boules vanille, sauce chocolat et Chantilly

After Eight 9,20

3 boules menthe-chocolat get 27

Colonel 9,20

3 boules de sorbet citron vert & vodka

Nos Saveurs Givrées

2 boules 5,50 - 3 boules 7,50

Glaces : vanille, chocolat, caramel au beurre salé,
Barbe à papa, vanille cookie, yaourt bulgare, menthe-chocolat

Sorbets : fraise, citron vert, myrtille

Supp. Chantilly 1,50

Boire la tasse

Expresso, ristretto	2,10
Décaféiné	2,10
Noisette	2,20
Crème	2,70
Double expresso	3,90
Chocolat chaud	5,00
Cappuccino	5,00
Thé ou infusion Dammann	4,10
Irish Coffee	9,00

Digestifs 4cl

Menthe pastille	7,00	Zacapa	10,50	Armagnac	8,00
Get 27	7,00	Diplomático	9,50	Eau de vie de poire	7,00
Limoncello maison	7,00	Don Papa	9,50	Amaretto	7,00
Baileys	7,00	Cognac aux amandes	8,00		
Rhum Havana spécial 7 ans	7,00	Cognac	8,00		
Trois Rivières	7,00	Calvados 10 ans	8,00		

Prix nets en euros - service compris