

## LA CARTE

### *Fleur de Sel*

## *Nos Salades*

Salade verte

3.70€

L'Atlantique

10.00€

Tomates, Salade, Saumon fumé, Crème ciboulette, Citron, Toasts grillés sur un lit de galette de sarrasin

Préparé par  [mangeznolez.com](https://mangeznolez.com)

## *Nos Spécialités*

La Guéméné

10.50€

Noix, Andouille de Guéméné, Pomme cuites, Beurre

La Galette du Curé

11.50€

Fromage au lait cru Ce petit fromage de la région Nantaise est un assez surprenant ! Son petit format permet de lui donner une texture très souple et onctueuse, fondante en bouche mais ne coulant pas . Le fait de la frotter au Muscadet lui donne un goût fruité, agréable et vraiment très légèrement "alcoolisé" mais sans excès ! Sa saveur est fine en bouche et très agréable au palais ! Un juste équilibre entre texture et saveur !

La Galette du Pays de Retz Le Machecoulais de la famille des pâtes molles à croûte lavée, est de forme ovale. Sa croûte est fine, rosée légèrement plissée. Sa pâte lisse est de couleur ivoire, crémeuse sous croûte. Son caractère est digne d'un grand, simple et franc. Extra, sur un bon pain rustique à la mie croquante ! Noix, Machecoulais, Saucisse au muscadet, salade de Mâche	14.50€
La Penn-yar Oignons, Pomme de terre, Poulet, Crème fraîche, Curry au lait de coco, Magret de Canard	13.50€
La Campagnarde Œuf, Oignons, Crème fraîche, Emmental râpé, Lardons, Raisins secs.	11.00€
La boudin pomme Pommes cuites, Noix, Boudin noir, Compote de pomme fait maison	11.00€
La tartiflette Oignons, Pomme de terre, Reblochon, Lardons fumés	11.00€
La Raclette Pomme de terre, Fromage à raclette, Jambon Sérano	11.00€
La Suprême Poireaux à la crème et Lardons fumés	10.50€
La Bedon Nantes Recommandé pour les grosses faims !!! Œuf, Oignons, Champignons à la crème, Pomme de terre, Saucisse, Emmental râpé.	12.00€
La Chef Œuf, Emmental râpé, Champignons à la crème, Steak haché, Coulis de tomates	11.50€
La Rustique Œuf, Emmental râpé, Champignons frais à la crème Pommes de terre, Lardons.	11.50€
La Rayon Nantes Le Brun de Noix a une fine croûte marron ambré, dûe au lavage régulier à la liqueur de noix. Sa pâte jaune crème est souple, délicate. En bouche, c'est un équilibre parfait de saveurs noisétées et de lait frais. C'est à Machecoul, au sud de la Loire, qu'est fabriquée cette spécialité de notre fromagerie. Encore une tradition monastique au bon lait cru, que nous perpétuons chaque jour. Le Brun de Noix est brossé régulièrement à la liqueur de noix. Il est alors affiné en cave humide et fraîche pendant 1 à 2 mois. Cette tomme de 12 cm de diamètre pèse 450 grammes. Bruni de noix, ce fromage au format sympathique nous dévoile la parfaite alliance de la noix et du lait cru. Tous les sens sont en éveil : l'œil pour la caractéristique, le nez pour la bonne odeur de noix, le toucher pour la souplesse de pâte.	14.50€
La Nordique Saumon fumé, Crème ciboulette	11.50€
La Norvégienne Saumon fumé, Épinards à la crème	11.50€
La Saint Jacques Noix de Saint-Jacques cuisinées au Muscadet, sur un Lit de poireaux	13.50€
La Méditerranéenne Œuf, Oignons, Anchois, Olives noires, Coulis de tomates	10.50€
La Pacifique Œuf, Saumon fumé, Champignons frais, Pommes de terre, Emmental râpé.	10.50€
La Rock'O noix Salade verte, Noix, Roquefort	10.50€

La Popeye Œuf, Épinard à la crème, Emmental râpé	10.50€
La Seguin Fromage de chèvre, Salade verte, Noix	10.50€
La Seguin miel Fromage de chèvre, Salade verte, Miel, Noix	11.50€
La Fromagère Fromage de chèvre, Salade verte, Emmental français, Reblochon, Noix	10.50€
La Super Fromagère Fromage de chèvre, Salade verte, Emmental râpé, Roquefort, Reblochon, Noix, Camembert	11.50€

Préparé par  [mangeznotez.com](http://mangeznotez.com)

## Nos Galettes

+ 1 ingrédient : 1.50 € / + 2 ingrédients : 3 € / + 3 ingrédients : 4 €

La Galette beurre Sarrasin biologique et complet. Le Moulin de l'Ecluse, situé à Pont l'Abbé, capitale du pays bigouden est une minoterie familiale qui depuis 3 générations vous assure la meilleur farine grâce à son procédé de mouture, son moulin à eau, sa meule à l'ancienne. Ces farines subissant un moindre échauffement préservent leurs saveurs et leur richesses en vitamines et protéines.	2.80€
Galette à composer Ingrédient de base au choix : Lardons, Andouille de Guéméné, Jambon sec, Jambon supérieur, Bacon, Saucisse. / Ingrédient supplémentaire au choix : Œuf, Oignons, Emmental râpé, Champignons à la crème, Épinard, Coulis de tomates, Camembert, pommes de terre.	5.00€
Galette Végétarienne à composer Ingrédient au choix : Œuf, Oignons, Emmental français, Champignon à la crème, Épinard, Coulis de tomates, Camembert, pommes de terre.	5.00€

Préparé par  [mangeznotez.com](http://mangeznotez.com)

## Nos Spécialités Desserts

La Bounty Chocolat, Glace coco Noix de coco	8.00€
La Duchesse Anne Chocolat, Glace vanille, Chantilly, Frangipane	8.00€

La Pôle Nor Chocolat, Chantilly, Glace menthe-chocolat, Get 27	8.00€
La William Amandes, Chocolat, Glace vanille, Chantilly, Poire	8.00€
La Belem Chocolat, Glace vanille, Banane, Chantilly, Noix de coco	8.00€
La Framboisine Glace vanille, Chantilly, Framboise, Coulis de framboise	8.00€
La Moanao Chantilly, Rhum, Crème de marrons, glace Rhum-raisins, Raisins secs macérés dans le rhum	8.00€
La Tatin Pommes cuites au beurre, Chantilly, Caramel, Glace cannelle	8.00€
Lulu la Nantaise Glace vanille, Chantilly, Caramel, Sablé LU	8.00€

Proposé par  [mangeznotez.com](http://mangeznotez.com)

## Les Crêpes

Banane	5.00€
Pomme	5.00€
Framboise	5.00€
Poire	5.00€
Ananas	5.00€
Beurre	3.20€
Sucre	3.20€
Beurre & Sucre	3.20€
Frangipane	5.00€
Chocolat	5.00€
Caramel	5.00€

Nutella	5.00€
Miel	5.00€
Raisins secs macérés dans le rhum	5.00€
Crêpe fourrée glace	5.00€
La carachoc	6.00€
Sirop d'érable	4.50€
Compote de pommes maison	4.50€
Citron pressé	4.50€
Crème de citron maison	4.50€
Crème de marron	4.50€
La confiture	3.70€
La confiture bio	4.10€
La gourmande	6.00€

Proposé par  [mangeznotez.com](http://mangeznotez.com)

## Les Crêpes Flambées

La Crêpe flambée Calvados, Rhum Ingrédient au choix : Grand-Marnier, Poire William	5.90€
La Fleur des bois Glace vanille, Confiture de myrtille, Flambée au Cognac	8.00€
La rêve orange Chocolat, Chantilly, Confiture d'orange, Flambée au Grand Marnier	8.00€
L'Antillaise Sucre de canne, Flambée au Rhum, Citron pressé	8.00€
La Belle-île Chocolat, Chantilly, Raisin, Flambée au Rhum	8.00€

# Les Desserts Glacés

La Poire Belle Hélène Chocolat, Glace vanille, Poires, Chantilly, Nappage chocolat	8.00€
La Dame Blanche Glace vanille, Chantilly, Nappage chocolat	8.00€
La Bora-Bora	8.00€
La Coupe liégeoise Glace caramel, Glace café, Glace chocolat, Nappage chocolat, Nappage caramel, Nappage café	8.00€
La Coupe "Fleur de Sel" Chantilly, Glace caramel, Glace cannelle, Nappage caramel	8.00€
La Coupe Colonel Vodka, Glace citron vert	8.50€
La Coupe iceberg Chantilly, Glace menthe-chocolat, Get 27, Nappage chocolat	8.50€
La Coupe créole Chantilly, Vanille, Raisins secs macérés dans le rhum, Glace rhum-raisins	8.50€