



LA TERRASSE

DE L'HERMITAGE

Restaurant La Terrasse ouvert tous les midis
les vendredis et samedis soirs de 19h30 à 22h00
et tous les soirs pendant les vacances scolaires
Terrasse en été

Renseignements et réservations au 02 40 11 46 46





FORMULE DU SOIR

Entrée + Plat + Dessert 47 €

Vitello tonnato

Fines tranches de veau, thon, anchois & câpres

ou

Poke bowl de thon

Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja

ou

Entrée du jour



Le Burger Baulois, frites

Bœuf de Brière, tomate coeur de boeuf, curé Nantais & mâche Nantaise

ou

ou

Poisson du jour



ou

ou







L'INSTANT DU PARTAGE

à partir de 2 personnes
PRIX POUR 1 PERSONNE
*supplément pension : 8 € / personne



Poke bowl de thon 12 €

Duo ibérique 11 €

Chiffonnade de jambon, paletta, pan con tomate, légumes grillés & parmesan



Homard rôti (±500g) au fenouil 33 €*
Écrasé de pommes de terre & beurre nantais

Côte de veau 34 €*
Beurre demi-sel, jus de cuisson & pommes grenailles

Cocotte de calamars 20 €
Piperade & riz camarguais

Côte de boeuf (±800g) 34 €*
Os à moelle, jus de cuisson & pommes grenailles



Éclair au Nutella 9 €
Fraises Tagada & crocodiles à grignoter

Tiramisu 9 €
Amaretti & sorbet Limoncello

Fruit bowl 9 €
Glace au yaourt & fruits rouges







BIEN-ÊTRE & DÉLICIES

par le Chef Mikael Amisse
de la Thalasso & Spa Le Royal La Baule

ENTRÉE

Taraki de thon 15 €

soja et gingembre, graines de sarrasin et citron au curcuma
105 kcal - Omega 3



PLAT

Cabillaud cuit sous le grill 26 €

risotto de boulgour, fine ratatouille
203 kcal - complet et protéiné



DESSERT

Tarte aux fraises 12 €

Coeur de menthe et granité au citron
96 kcal - Léger et riche en vitamine C

MENU 52€

*Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides,
fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement
de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.*



LES ENTRÉES

| | |
|---|-------|
| Poke bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja | 14 € |
| Virello tonnato Fines tranches de veau, thon, anchois & câpres | 15 € |
| Steak de pastèque grillé Melon à la coriandre, purée d'avocat & crackers de riz au wasabi | 18 € |
| Langoustines rôties à l'huile d'olive bio | 27 €* |
| Entrée du jour | 16 € |

LES POISSONS

| | |
|---|------|
| Cocotte de calamars Piperade & riz camarguais | 22 € |
| Poisson du jour | 27 € |
| Pavé de cabillaud vapeur Cabillaud vapeur, couscous vert et fèves | 26 € |
| Pavé de thon snacké Avocat, pomélos & mangue | 25 € |

LES PÂTES

| | |
|---|------|
| Cocotte de coquillettes Jambon blanc au torchon & truffe | 24 € |
| Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan | 14 € |

*supplément pension : 8 €



LES VIANDES

| | |
|--|-------------|
| Le Burger Baulois, frites Bœuf de Brière, tomate coeur de boeuf, curé Nantais & mâche Nantaise | 26 € |
| Entrecôte (±300g) Fleur de sel, pommes frites & sauce béarnaise | 28 € |
| Picatta d'onglet de veau Jambon sec, mozzarella, linguine, farandole de légumes, sauge & Marsala | 23 € |
| Tartare de bœuf au couteau Grande brasserie Pommes frites | 19€ |

LES FROMAGES

| | |
|--|-------------|
| Assortiment du maître fromager Pascal Beillevaire | 13 € |
|--|-------------|

LES DESSERTS





PRIX NETS EN EUROS TTC

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

BŒUF ET VEAU : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

