

APÉRITIFS

Perit Prince (apéritif local à base de pommes) 10 cl	13 €
Marsala aux amandes 10 cl	11 €
Pommeau tradition Distillerie du Gorvello 10 cl	13 €
Martini dry, rosso, bianco 7cl	11 €
Lillet blanc 7 cl	11 €
Campari 8 cl	11 €
Pastis 51, Ricard, Pernod 4 cl	11 €
Porto Sandeman LBV 2009 10 cl	13 €
Porto Sandeman Ruby, Porto Sandeman White Apetiv' Blanc 10 cl	11 €
Sherry Tio Pépé 10 cl	11 €
Apérol Spritz	17 €

BIÈRES

Heineken pression 25 cl	6 €
Heineken pression 50 cl	11 €
Affligem 30 cl	9 €
Duvel 33 cl	11 €
Carlsberg 33 cl	8 €
Sol 33 cl	9 €
Pelforth brune 33 cl	9 €
Grimbergen blonde ou blanche 33 cl	9 €
Desperados 33 cl	9 €
Kronenbourg Pur malt sans alcool 25 cl	7 €

SODAS

Coca-Cola, Light, Zero 33cl	8 €
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum' 25 cl	8 €
Orangina 25 cl	8 €
Fanta orange, Oasis 33 cl	8 €
Gini 25 cl	8 €
Nestea 20 cl	8 €
Sprite 33 cl	8 €
Ginger Ale, Ginger Beer, Elderflower Tonic Fever Tree 25 cl	8 €
Red bull 25 cl	8 €

JUS DE FRUITS

Jus de fruits et nectars Granini Orange, Tomate, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Framboise, Multivitaminé 25 cl	6.50 €
Nectars de fruits Alain Milliat Fraise, Framboise 33 cl	9.50 €
Jus d'orange ou de pamplemousse frais pressés 20cl	10€
Jus de citron frais pressé 12cl	10€

COCKTAILS DE JUS DE FRUITS

Virgin Pina Colada Crème de noix de coco, jus d'ananas	17€
Chose Jus de pamplemousse, Schweppes Tonic	14€

LES JUS SPÉCIAUX

Sailor Menthe fraîche, basilic, concombre, citron vert, eau minérale 25cl	15€
Tiguidou Cranberry, banane, citron vert, infusion de fraise, sirop d'érable 25cl	15€
Classic détox Carotte, pomme, gingembre, orange 25cl	15€
Getafix Thé vert, carotte, miel, compote de pomme 25cl	15€

EXTRA

Spiruline en extra dans chacun de nos jus	1,50 €
--	--------

COCKTAILS

Bellini * (selon saison) Coulis de pêches fraîches, Champagne	22€
Les Evens * (selon saison) Coulis de fraises ou framboises fraîches, Champagne	18€
Mojito Rhum cubain, jus de citron vert, menthe fraîche, soda, sucre, Angostura bitter	18€
Mojito Royal Rhum cubain, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Champagne	22€
Piña Colada Rhum blanc français, crème de noix de coco, jus d'ananas	18€
Share It! (Cocktail en carafe à partager à deux) Vin blanc Chenin Colombard, Saint Germain, Limonade	27€

CARTE SERVIE DE 12H00 A 15H00

LES ENTRÉES

Tomates de nos jardins et Burrata Tomates anciennes au basilic et huile d'olive, pesto et Burrata	15€
Poke bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja	14 €
Salade de crabe aux agrumes Sucrine et carmine rouge, avocats, pamplemousse rose & vinaigrette au combava	25 €
Duo Ibérique À partager Chiffonnade de jambon, paletta, pain à la tomate, légumes grillés et Parmesan	22 €
Salade Caesar au poulet Romaine, œuf pochés, anchois, croûtons de pain, câpres, poulet, copeaux de Parmesan	19 €

LES VIANDES

Entrecôte (±300g) Fleur de sel, pommes frites & sauce béarnaise	28 €
Poulet Rôti	21 €
Tartare de boeuf au couteau Grande brasserie Pommes frites	19 €
Le B-Club Sandwich Barrière Au poulet grillé, oeuf cassé ou Au saumon	26 €
Le Burger Baulois Bœuf de Brière, tomate coeur de boeuf, curé Nantais & mâche Nantaise	26 €

LES POISSONS

Fish and chips	22 €
Filet de bar à la plancha	26 €
Noix de Saint-Jacques poêlées Beurre Nantais	26 €
Saumon bio juste grillé	25 €

GARNITURES

Garnitures au choix : Pommes de terre grenaille, légumes de saison, riz façon pilaf
Sauces au choix : sauce vierge ou béarnaise

LES DESSERTS

Les glaces et sorbets Geronnimi au choix 3 boules	10€
Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Citron, Framboise, caramel au beurre salé	
Fondant au chocolat	10 €
Gaufre sauce chocolat, chantilly vanillée	12 €
Tarte citron yuzu meringuée	10 €
Thé ou café gourmand	12 €

CARTE SERVIE DE 15H00 A 17H00

Tomates de nos jardins et Burrata	15€
Tomates anciennes au basilic et huile d'olive, pesto et Burrata	
Salade de crabe aux agrumes	25 €
Sucrine et carmine rouge, avocats, pamplemousse rose & vinaigrette au combava	
Poke bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja	14 €
Duo Ibérique À partager	22 €
Chiffonnade de jambon, paletta, pain à la tomate, légumes grillés et Parmesan	
Salade Caesar au poulet	19 €
Romaine, œuf pochés, anchois, croûtons de pain, câpres, poulet, copeaux de Parmesan	

CARTE DES ENFANTS

Le trop bon saumon fumé	9 €
La super salade de tomate mozzarella	9 €
Steak haché	14 €
Pavé de saumon	14 €
Filet de bar à la plancha	14 €

GARNITURES

Garnitures au choix : Pommes de terre grenaille, légumes de saison, riz façon pilaf

Sauces au choix : sauce vierge ou béarnaise

NOS VINS AU VERRE - 15CL

15cl

- Muscadet Marquis de Goulaine AOP 7€
- Côteaux du layon AOP Domaine des Chesnaies 10 €

- Menetou-Salon, 2015 AOP Domaine Clément 10€
- Chinon, "Les Gravières" AOP, 2015 Couly Dutheil 8 €

- Côtes de Provence AOP, Cru Classé Château du Galoupet 12€

CHAMPAGNES AOC

- Veuve Clicquot Blanc 19 €
- Moët & Chandon Brut 19 €
- Fouquet's Brut 16 €
- Moët & Chandon Rosé 21 €
- Fouquet's Rosé 19 €
- Veuve Clicquot Rich' 21 €
- Veuve clicquot Rich' 21 €

LES VINS

	37,5cl	75cl
■ Muscader Marquis de Goulaine AOP 2016	17€	26€
■ Côreaux du Layon AOP, 2015 Domaine des Chesnaies		39€
■ Dada de Rouillac, 2015 Pessac-Léognan AOC, 2nd vin du Château de Rouillac		56€
■ Chardonnay, IGP Pays d'Oc, BIO Domaine de la Chevalière		35€
■ Menerou-Salon AOP, 2014 Domaine Clément		40€
■ Chinon, "Les Gravières" AOP, 2015 Couly Dutheil	16€	26€
■ Cigalus IGP, 2016 Aude Hauterives		87€
■ Château du Galouper, 2016 Provence AOP, Cru Classé	26€	46€
■ Côtes de Provence AOP Petit Saint Maur		35€

EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Vittel	7,20€	6€
San Pellegrino	7,20€	6€
Thonon 75cl		7€
Chateldon 75cl		8€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	3.90€
Latte macchiato	7€
Double café	7€
Cappuccino	7€

PRIX NETS EN EUROS TTC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.
BŒUF ET VEAU : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

