



23 Mai 2018

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



À Partager

Instant partage

Cocotte de calamars Piperade & riz camarguais											
Côte de boeuf (±800g) Os à moelle, jus de cuisson & pommes grenailles											
Côte de veau Beurre demi-sel, jus de cuisson & pommes grenailles											
Duo ibérique Chiffonnade de jambon, paletta, pan con tomate, légumes grillés & parmesan											
Éclair au Nutella Fraises Tagada & crocodiles à grignoter											
Fruit bowl Glace au yaourt & fruits rouges											
Homard rôti (±500g) au fenouil Écrasé de pommes de terre & beurre nantais											
Poke bowl de thon											
Tiramisu Amaretti & sorbet Limoncello											

Les Entrées

Les Entrées

Entrée du jour												
Langoustines rôties à l'huile d'olive bio												
Poke bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja												
Steak de pastèque grillé Melon à la coriandre, purée d'avocat & crackers de riz au wasabi												
Tomates de nos jardins et Burrata Tomates anciennes au basilic et huile d'olive, pesto et Burrata												
Vitello tonnato Fines tranches de veau, thon, anchois & câpres												

Entrée

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

Les Plats

Salades

Salade de Crabe aux agrumes

Sucrinate et carmine rouge, avocats, pamplemousse rose & vinaigrette au combava



Les Poissons

Cocotte de calamars Piperade & riz camarguais



Cocotte de moules marinières



Filet de bar à la plancha



Filet de bar grillé Déclinaison de tomates & huile de curcuma



Pavé de thon snacké Avocat, pomélos & mangue



Saumon bio juste grillé



Les Viandes

Brochette de grosses crevettes à la plancha King prawns skewer



Carré d'agneau rôti Cocos de paimpol à la tomate, carottes et poireaux



Entrecôte (±300g) Fleur de sel, pommes frites & sauce béarnaise



Entrecôte (±300g)



Pavé de bar à la plancha



Picatta d'onglet de veau

Jambon sec, mozzarella, linguine, farandole de légumes, sauge & Marsala



Tartare de bœuf au couteau Grande brasserie Pommes frites



Les Pâtes

Cocotte de coquillettes Jambon blanc au torchon & truffe



Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan



La cuisson au feu de bois

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



Garnitures au choix :

Floralie de légumes, frites, pomme de terre grenaille, salade verte



Sauces au choix : sauce vierge ou béarnaise



Plat

Cabillaud cuit sous le grill risotto de boulgour, fine ratatouille

203 kcal - complet et protéiné



Carte des Enfants

Filet de bar à la plancha



La super salade de tomate mozzarella



Pavé de saumon



Steak haché



Les Desserts

Les glaces et sorbets Geronimi au choix 3 boules

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Citron, Framboise, caramel au beurre salé



Tarte citron yuzu meringuée



Dessert

Tarte aux fraises Coeur de menthe et granité au citron

96 kcal - Léger et riche en vitamine C



Snacks

Snacks

Fish and chips Au cabillaud



Le B-Club Sandwich Barrière Au poulet grillé, œuf cassé ou Au saumon



Le Burger Baulois, frites

Bœuf de Brière, tomate cœur de bœuf, curé Nantais & mâche Nantaise

