

17 Novembre 2018

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



L'Instant du partage

Instant partage

Cocotte de calamars Piperade & riz camarguais										
Côte de veau Beurre demi-sel, jus de cuisson & pommes grenailles										
Fruit bowl Glace au yaourt & fruits rouges										
Homard rôti (±500g) au fenouil Écrasé de pommes de terre & beurre nantais										
L'Éclair au Nutella Fraises Tagada & crocodiles à grignoter										
La Côte de boeuf (±800g) os à moelle, pommes grenailles, champignons et sauce béarnaise										
Le Duo ibérique chiffonnade de jambon, paletta, pan con tomate, légumes grillés & parmesan										
Le Homard (±500g) homard cuisiné aux graines de chia et risotto de quinoa aux champignons de Paris										
Poke bowl de thon										
Tiramisu Amaretti & sorbet Limoncello										

Les Entrées

Les Entrées

L'Entrée du jour													
La langoustine snacké, marmelade de tomates à l'ancienne, vinaigrette à l'orange													
Poke bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja													
Tomates de nos jardins et Burrata Tomates anciennes au basilic et huile d'olive, pesto et Burrata													

Entrée

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

Les Plats

Les Poissons

Cocotte de calamars Piperade & riz camarguais											
Filet de bar à la plancha											
Pavé de thon snacké Avocat, pomélos & mangue											
Saumon bio juste grillé											

Les Viandes

Carré d'agneau rôti Cocos de paimpol à la tomate, carottes et poireaux											
Entrecôte (±300g) Fleur de sel, pommes frites & sauce béarnaise											
L'Entrecôte (±300g) fleur de sel, pommes de terre grenailles & sauce béarnaise											
Picatta d'onglet de veau Jambon sec, mozzarella, linguine, farandole de légumes, sauge & Marsala											

Les Pâtes

La Cocotte de coquillettes Jambon blanc au torchon & truffe											
Les Linguines végétariennes aux tomates basilic & copeaux de parmesan											

La cuisson au feu de bois

Garnitures au choix : Haricots verts, pomme de terre grenaille, ratatouille											
Sauces au choix : sauce vierge ou béarnaise											

Plat

Cabillaud cuit sous le grill risotto de boulgour, fine ratatouille 203 kcal - complet et protéiné											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Les Desserts

Les glaces et sorbets Geronimi au choix 3 boules Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Citron, Framboise											
Les glaces et sorbets Geronimi au choix 3 boules Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Citron, Framboise											
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

Entrecôte											
Fish and chips Au cabillaud											
Le B-Club Sandwich Barrière Au poulet grillé, œuf cassé ou Au saumon											
Steak haché façon Burger Bœuf de Brière, tomate cœur de bœuf, Curé Nantais & mâche nantaise											