



5 Février 2019

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



### L'Instant du partage

Instant partage

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

### Les Entrées

Les Entrées

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

Entrée

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

## Les Plats

### Les Poissons

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

### Les Viandes

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

### Les Pâtes

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

### La cuisson au feu de bois

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

### Plat

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

### Les Desserts

<b>Les glaces et sorbets Geronimi au choix 3 boules</b> Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Citron, Framboise											
<b>Les glaces et sorbets Geronimi au choix 3 boules</b> Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Citron, Framboise											
<b>Tarte citron yuzu meringuée</b>											

### Dessert

<b>Tarte aux fraises</b> Coeur de menthe et granité au citron 96 kcal - Léger et riche en vitamine C											
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Snacks

### Snacks

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