28 Novembre 2021

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

- Gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Sulfites
- Lupin
- Mollusques

Fruits de Mer

Le coin de l'Ecailler

	Gluten	Crustacés	Œufs	Arachides	Soja	Poissons	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
L'assiette de Bulots														✓
L'assiette de Crevettes		✓												
L'assiette de Langoustines		✓												
La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓		✓		✓
Les 6 Huîtres N°3 de Madame Chalm (Batz sur Mer) Les 9 Huîtres N°3 : 20€ / Les 12 Huîtres N°3 : 26€	✓	✓					✓	✓						✓

Les Entrées

Pour Commencer

	Gluten	Crustacés	Œufs	Arachides	Soja	Poissons	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Céviche de Saint-Jacques au kiwi Vinaigre de Dattes														✓
Foie-Gras de Canard, Raisins Secs & Champignons Chutney Ananas & Fève de Tonka, Brioche Toastée	✓		✓		✓		✓	✓	✓			✓		
Gravlax de Saumon à l'Aneth Shot de Vodka & Betterave, Crème au Poivre du Monde				✓			✓					✓		
La Planche à Partager ou Pas... Céviche, Gravlax, Foie Gras & Jambon Ibérique	✓			✓			✓	✓				✓		
Salade Poke Bowl Radis, fèves, carottes, concombres, riz blanc, tomates cerises Ingrédients supplémentaires : crevettes marinées au curry + 4€		✓		✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓	

Entrée

	Gluten	Crustacés	Œufs	Arachides	Soja	Poissons	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
entrée bien etre		✓		✓										✓
Gravlax de Saumon à l'Aneth Crème aux Poivres du Monde				✓			✓							
Tartare de Thon Guacamole d'Avocat et Chou croquant	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓			
Tataki de thon aux poivres du monde Mâche Nantaise	✓	✓		✓	✓			✓						✓

menuonline.fr / Droits réservés

Les Plats

Nos Burgers

Le Burger de Bœuf
Steak Haché, Sauce Gorgonzola, Sauce Tomate, Salade, Oignons, Mozzarella

Le Burger de Thon
Pavé de Thon, Sauce Gorgonzola, Sauce Tomate, Salade, Oignons, Mozzarella

Pour Suivre

Dos de Cabillaud & Langouille de Brière
Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat

L'entrecôte de bœuf des Pays de la Loire 250g
Sauce au Whisky & au Poivre Vert

Noix de Saint-Jacques Snackées
Nouilles Chinoises aux Petits Légumes, Cacahuètes Grillées

Pavé de Saumon au Combava cuit à la plancha
Croustillant de pommes de Terre à l'Oignon, Chapelure de Bacon, Jus Tranché

Steak de Thon Snacké à la Plancha
Caviar d'Aubergines, Tuile & Copeaux de Parmesan

Suggestion du jour Garniture au Choix

Garnitures

Garniture supplémentaire :
Purée de pommes de terre, frites, haricots verts frais ou salade verte

Plat

Filet de Bar à la Plancha Grenaille de Pomme de Terre, velouté au Cèpes

Filet de Bar rôti Velouté coco combawa , purée de patate douces

Noix de Saint-Jacques rôties en coquille
Velouté Coco et Citron Vert, Purée de Patates Douces

plat bien etre

Plat Table ouverte

Quasi de Veau Rôti Grenaille de pommes de terre & Crème aux Cèpes

Les Desserts

Pour Finir

Assiette de Fromages Chutney Ananas & Fève de Tonka, Salade

Baba au Vieux Rhum Ananas Suzette

Café gourmand ou Thé, ou Infusion

Cheesecake au Basilic & Citron Vert

Chouquettes Sauce Caramel et Chocolat

Crème Brulée à la Vanille des Îles

L'Avocat & Mangue Meringue Croquante, Sorbet Mangue, Feuilles de Coriandre

Royal au chocolat revisité (Grand Cru du Pérou)

Sorbets et Glaces (1 à 3 parfums au choix)
Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise

Dessert

Cheesecake au Citron Vert

Macaron à la Passion Chantilly à la Pistache

Tarte Citron Meringuée

menuonline.fr / Droits réservés

Vins au Verre 15cl

La Selection Barriere

- **Chinon AOC** "Les Royaux", Joseph Mellot
- **IGP Cévennes, Chardonnay** "Pollinat", Gérard Bertrand

Les Rouges

- **Chinon AOC** "Les Royaux", Joseph Mellot

Indication Geographique Protegee

- **IGP Sable de Camargue, Grenache Gris (bio)**
  Gris de Gris, domaine Royal de Jarras

Alcools

Boissons Aperitives

- **Americano Maison 12,5cl** Noilly Prat, Martini Rouge, Campari
- **Anisés " Pastis ou "Ricard"**
- **Champagne Cocktail**
- **Kir Breton**
- **Kir Royal** Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Fraise des Bois
- **Martini Blanc/Rosé/Rouge, Campari, Noailly Prat**
- **Porto rouge / Porto blanc**
- **St Germain Spritz, Aperol Spritz**
- **Suze**

Les Alcools 4cl

- **Bulleit Bourbon**
- **Chivas 12 ans**
- **Eddu Silver Broceliande** (whisky breton)
- **Gin Bombay Sapphire**
- **Gin Gordon's**
- **Gin H2B** (gin breton)
- **Gin Plymouth**
- **Gin Tanqueray**
- **Haig Club Whisky** Scotch
- **Jameson**
- **Lagavulin 16 ans**
- **Nikka from the Barrel, Blended Whisky, Japon**
- **Ron Havana 3 ans** Cuba
- **Ron Havana 7 ans** Cuba
- **Ron Matusalem 15 ans** Cuba
- **Ron Pacto Navio** Cuba
- **Ron Zacapa 23** Guatemala
- **Tennessee Whisky Jack Daniels**
- **Tequila Silver Patron**
- **Vodka Grey Goose**
- **Vodka Smirnoff Red**

menuonline.fr / Droits réservés

Digestifs 4cl

Armagnac Laubade VSOP, Calvados Drouin	SO2
Cognac Hennessy, Fine de Cognac	SO2
Cognac Tesseron	SO2
Get 27, Limoncello, Bailey's, Amaretto, Menthe Pastille	SO2
Grappa, Eau de Vie de Poire "Williamine"	SO2

Cocktails

Les Cocktails

La Sangria maison du Ponton	SO2
Le Mojito Rhum Blanc, Menthe, Citron vert, Sucre de canne, Badoit, Angoustura	SO2
Le Moscow Mule Vodka, Ginger beer, Jus de Citron vert	SO2
Le Tiki Colada Rhum blanc, Amaretto, Jus d'Ananas et Crème de Coco	SO2

Boissons Fraîches

Les Bieres et Cidre

Cidre Brut Kerisac	SO2
Desperados	SO2
Grimbergen (blanche ou rouge)	SO2
Heineken zéro	SO2
Love & Flower (Pays de la Loire) aromatisée aux pétales de roses	SO2
Monaco / Panaché	SO2
Pression Affligem	SO2
Pression Heineken	SO2
Pression Heineken	SO2
Quintine (Belgique, Pale Ale)	SO2

Boissons Chaudes

Boissons Chaudes

Chocolat Chaud	
Double expresso, Café Crème, Cappuccino	
Irish Coffee	SO2
Latte Macchiato	

Le Gouter

Café Gourmand	SO2
Chouquette Sauce caramel et chocolat	SO2
Crêpe au Caramel beurre salé & Crème fouettée	SO2
Crêpe au Chocolat Maison	SO2
Royal au chocolat Maison	SO2
Sorbets et Glaces artisanaux (3 parfums) 1 boule: 4€ / 2 boules: 6€ Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise, Passion	SO2

menuonline.fr / Droits réservés

Formules Petit-Dejeuner

Formules Petit-Dejeuner

Corbeille de minis viennoiseries (3 pièces)

Jus centrifugé du moment

La Plage

La Plage

La Breizh'Mex

Guacamole d'Avocats, Rillettes de Poissons et croûtons aromatisés

La Traditionnelle

Jambon sec, Saucisson sec, Comté, Curé Nantais, Tomates cerises

menuonline.fr / Droits réservés