

## Apéritifs

Coupe de champagne	10,00
Kir royal (mûre, cassis, pêche)	10,00
Kir chardonnay (mûre, cassis, pêche)	4,50
Pastis, Ricard, Casanis	3,50
Martini rouge, blanc	4,00
Campari	4,50
Porto rouge	4,50
Pineau des Charentes	4,50
Suze	4,50
Américano maison	7,00
Apérol spritz	7,00

## Alcools

Whisky	Gin-Téquila
Jack Daniel's	Bombay saphir
Clan Campbell	José Cuervo
Bourbon Jim Bean	
Lagavulin	Vodka
	Absolut
Rhum	
3 rivières blanc	
Bacardi blanc	
St James ambré	
Supplément sodas	0,50

## Bières Pression

	25 cl	50 cl
Heineken	3,00	5,50
Affligem ambré	3,50	6,50
Mort Subite Blanche	3,80	6,50
Panaché/Monaco	3,50	6,50
Picon bière	3,90	7,50

## Bières

### Cidre bouteille

Desperados 33 cl	4,50
Corona 35,5 cl	4,50
Bière Nantaise Bio ambrée 33 cl	4,90
Heineken sans alcool 33 cl	4,00
Chouffe Blonde 33 cl	5,00
Cidre Kérisac brut bio 25 cl	4,00
Cidre Kérisac brut bio 75 cl	15,00

## Cocktails

Mojito	7,00
Rhum blanc, rhum brun, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, perrier	
Mojito champagne	
Rhum blanc, rhum brun, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, champagne	
Ginger champagne	
Vodka, champagne, gingembre frais	
Caïpirinha	
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Ti-punch	
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	

### Meet jack black

Jack Daniels, amaretto, sour, coca

### Sex on the beach

Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberries

## Sans alcool

Virgin colada	6,00
Jus d'ananas, lait de coco, sirop de fraise	

### Apple mojito

Sucre roux, citron vert, menthe, jus de pomme, perrier

### Chantaco

Orange pressée, citron pressé

## HAPPY HOUR

Tous les jours de 17 h 00 à 19 h 00  
Pinte de Bière  
et tous les cocktails à 5 €

## Autour d'un verre...

Tapas (voir ardoise)	
Planche de charcuterie	13,00
Planche Mixte	16,00

## Vin rouge

	20 cl	46 cl	75 cl
Bordeaux			
Château Landereau AOC	4,60	12,00	20,00
Côtes du Rhône			
Coteaux des Travers-Rasteau « bio » AOC	7,50	17,00	27,00
Languedoc			
Fitou « Augusta » AOP	6,80	15,50	25,00
Pic St Loup « Château de Lascaux » Bio- sans sulfites- AOC	-	-	32,00
Faugères « La Closeraie 2018 » Bio-AOC	8,50	19,50	29,00
Loire			
Saumur Champigny « Trezellères » AOC	5,50	11,80	21,50
Chinon « l'Arpenty » AOC BIO	5,80	13,50	22,00
Bourgueil « le funambule » BIO AOC	6,40	15,00	24,00

## Vin blanc

Quincy AOC	6,80	17,50	27,00
Côtes de Gascogne « XVIII » IGP	5,70	11,50	19,00
Chardonnay « Les Javelles » IGP	4,50	10,00	16,00
Muscadet de Sèvre et Maine « Le verger » AOP-BIO	6,80	15,50	25,00
Viognier « Les Javelles » IGP	4,80	11,50	18,00

## Vin rosé

Côtes de Provence			
« M » de Minuty AOP	-	-	32,00
Côtes Catalane			
Miraflors IGP	5,80	13,00	22,00
Magnum 150cl	42,00		

21 bd du petit port  
44300 NANTES  
02 28 20 02 14  
restaurant.lecour.d.o@gmail.com



Les horaires d'ouverture  
Tous les jours de 8 h 00 à 0 h 00  
restauration de 12 h 00 à 14 h 30  
et de 18 h 30 à 22 h 30

## Les champagnes

Champagne extra brut premier cru « Hugues Godmé » 75cl	65,00
Champagne Geoffroy	75,00
Rosé de Saignée, Brut-Premier Cru	

## Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados, Bailey's, Get 27, menthe pastille, poire William	7,00
--	------

## Boissons fraîches

Sodas 33 cl	3,50
Coca, Coca light, Orangina, Coca zéro, Schweppes agrumes	
Eaux 50 cl	3,80
½ Vittel, ½ Eau de Perrier	
Eaux 1 L	5,50
Vittel, Eau de Perrier bleue	

Perrier 33 cl	3,70
1/4 vittel 25 cl	3,70
Jus de fruits 33 cl	3,50
Orange, pomme, Oasis tropicale, Ice Tea, tomate, ACE	

Fruits pressés	4,50
Orange, citron, pamplemousse	

Supplément sirop	0,30
Menthe, fraise, citron, pêche	

## Boissons chaudes

Café, déca, café allongé Illy	2,00
Double café, déca	4,00
Café crème	3,80
Chocolat chaud	3,80
Capuccino	4,00
Thés et infusions	4,00
Café gourmand	7,00
Thé gourmand	8,00
Irish coffee	8,00

www.empirema.com



# LE COURS D'Ô

## Bar-Restaurant-Pizzeria

« L'appétit vient en mangeant,  
la soif s'en va en buvant... »

Rabelais, 1534

## Les Entrées

Gaspacho au piment d'Espelette, sorbet au basilic .....	7,00
Guacamole au crabe, crème fouettée au yuzu .....	9,50
Rosace de melon au Jambon de Pays .....	9,50
Tartare aux deux saumons, salade de roquette, gaufre .....	10,00
Trio de tomates à l'ancienne et burrata, sauce au pesto .....	9,50

## Les Salades

Salade Italienne .....	14,00
<i>Salade, oignons rouges, tomates confites, melon, jambon de pays, burrata, parmesan, gressin, sauce au pesto</i>	
Salade Caesar .....	13,50
<i>Salade iceberg, oignons rouges, tomates, œuf, blanc de poulet, parmesan, bacon, croutons, sauce Caesar</i>	
Salade de chèvre chaud au miel et bacon .....	13,00
<i>Salade, oignons rouges, tomates, œuf, crottin sur toasts, bacon, miel</i>	
Carpaccio à la viande de bresaola, salade de roquette et parmesan à l'huile de truffe ..	14,00

## Les Planches

Planche de charcuterie .....	13,00
<i>Jambon de pays, saucisson sec, coppa, terrine de campagne, cornichons, beurre</i>	
Planche mixte .....	16,00
<i>Planche de charcuterie et fromages affinés</i>	

## Menu Enfant

Cheeseburger, pizza margherita ou pâtes carbonara
Glace 1 boule ou cône
Coca, jus de pomme, oasis ou sirop à l'eau

## Formule petit déjeuner

Servi tous les jours à partir de 8h jusqu'à 11h

L'express .....	2,80
Le complet .....	6,00
Le continental .....	10,00
Les œufs bios:	
CEuf à la coque .....	1,50
Omelette nature .....	2,50
CEuf dur .....	1,00
Omelette jambon .....	3,50
CEufs au plat nature .....	2,50
Omelette mixte .....	4,00
CEufs au plat et bacon .....	3,50

## Les Plats

Steak tartare au couteau préparé à l'italienne, frites fraîches .....	15,50
Steak tartare au couteau traditionnel, frites fraîches .....	14,00
Hamburger du Curé, frites fraîches .....	14,00
Magret de canard au miel et orange, pommes grenailles .....	16,00
Pavé de saumon d'Écosse rôti, sauce vierge, tagliatelle .....	13,50
Entrecôte grillée (280 g), sauce béarnaise maison, pommes grenailles .....	18,50
Chicken tandoori, fromage blanc à la menthe, riz .....	13,50
½ poulet rôti label rouge de la « ferme d'Ancenis », frites fraîches .....	13,50
Suppléments légumes .....	3,00

*Riz, frites, pâtes, pommes grenailles, légume du jour*

Bun et pâte sans gluten à la demande

*Liste des allergènes à disposition*

## Formule déjeuner

*Servi du lundi au vendredi - Voir ardoise*

Plat et une boisson au choix .....	12,00
Entrée/plat ou Plat/dessert .....	13,50

## Les Desserts

Plateau de fromages affinés par le MOF Xavier Thuret .....	8,00
Crème brûlée .....	6,00
Panacotta à l'extrait d'amande au coulis de fruits rouges .....	6,00
Fondant au chocolat, glace à la vanille .....	6,50
Tiramisu .....	6,50
Tarte (voir l'ardoise) .....	6,00
Le gros « bouchon baba » arrosé de rhum .....	7,00
Pain perdu brioché et sa boule de glace au caramel sucré et salé .....	6,50
Café gourmand .....	7,00
Thé gourmand .....	8,00

## Les Glaces

Banana New Split .....	7,00
Chocolat ou café liégeois .....	6,00
Poire belle Hélène .....	6,50
Dame Blanche .....	6,00
Pêche Melba .....	6,50
Fraise Melba .....	7,00
Colonel .....	8,00
Coupe after eight .....	8,00
Trou Normand .....	8,00
Coupe de glace ou sorbet .....	la boule 2,00

*Glaces: chocolat, vanille, café, menthe chocolat, rhum raisin, caramel sucré salé, pistache, coco, spéculos, vanille/framboise meringuée, crème brûlée*

*Sorbets: citron, pomme, fraise, cassis, passion, pêche, framboise, poire, mangue*

## Pizzas

Pizza Margherita .....	10,00
<i>Sauce tomate, mozzarella, olives noires</i>	
Pizza Régina .....	12,00
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, olives noires</i>	
Pizza aux 4 Fromages .....	12,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, provolone</i>	
Pizza Tartiflette .....	13,50
<i>Sauce blanche, mozzarella, lardons, pomme de terre, oignons, reblochon, crème fraîche</i>	
Pizza Salmon .....	13,50
<i>Sauce blanche, mozzarella, pomme de terre, oignons, saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, aneth</i>	
Pizza Orientale .....	12,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivron rouge et vert, oignons, piment, olives noires, œuf</i>	
Pizza Végan .....	13,00
<i>Sauce tomate, tofu, oignons, poivron rouge et vert, aubergines, courgettes, artichauts, champignons frais</i>	
Pizza Tex Mex .....	12,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, poivron rouge et vert, oignons, bœuf chili, piment</i>	
Pizza Blanche .....	14,00
<i>Sauce blanche, oignons, ricotta, mascarpone, burrata</i>	
Supplément garniture .....	1,00

Vente à emporter- pizza  
(pendant les heures de service)



Le « fait maison », est une cuisine fabriquée dans l'entreprise à partir de produits bruts.  
Prix net en euros - Service compris - La maison de prend pas les chèques vacances