

## 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

.....7,00

<b>Whisky</b>	<b>Gin-Téquila</b>
Jack Daniel's	Bombay sapphire
Clan Campbell	José Cuervo
Bourbon Jim Beam	
Lagavulin	<b>Vodka</b>
	Absolut
<b>Rhum</b>	
Trois Rivières Blanc	
Bacardi blanc	
St James ambré	

Supplément sodas.....0,50

## Bières Pression

	25cl	50cl
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

Despérados 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

.....7,00

**Mojito**  
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.....6,00

**Virgin Colada**  
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 VENDREDI  
ET SAMEDI SOIR  
17 - 19 h

Pinte de bière  
et tous les cocktails à 5€

### Autour d'un verre...

Tapas (voir ardoise)	
Planche de charcuterie	13,00
Planche Mixte	16,50

## Vin rouge

	20cl	46cl	75cl
Bordeaux			
<b>Château Landereau AOC</b>	<b>4,60</b>	<b>12,00</b>	<b>20,00</b>

Côtes du Rhône			
<b>Coteaux des Travers-Rasteau « bio » AOC</b>	<b>7,50</b>	<b>17,00</b>	<b>27,00</b>
Languedoc			
<b>Pic St Loup « Château de Lascaux » Bio- sans sulfites- AOC</b>	-	-	32,00

Faugères « La Closeraie 2018 » Bio-AOC	8,50	19,50	29,00
Loire			
<b>Chinon « l'Arpenty » AOC BIO</b>	<b>5,80</b>	<b>13,50</b>	<b>22,00</b>
<b>Bourgueil « le funambule » BIO AOC</b>	<b>6,40</b>	<b>15,00</b>	<b>24,00</b>

## Vin blanc

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 150 cl	42,00		

## Les champagnes

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

## Digestifs

.....7,00

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

## Boissons fraîches

Sodas 33 cl.	3,50
Coca, Coca light, Coca zéro, Fanta, Fanta agrumes	
Eaux 50 cl	3,80
Evian, Badoit	

Eaux 1 L.	5,50
Evian, Badoit	
Perrier 33 cl	3,70
1/4 vittel 25 cl	3,70
Jus de fruits 33 cl.	3,50
Orange, pomme, Tropic, Fuztea	

Fruits pressés.	4,50
Orange, citron, pamplemousse	
Supplément sirop	0,30
Menthe, fraise, citron, pêche, grenadine	

## 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

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



Les horaires d'ouverture  
Du 04 Novembre 2019 au 03 Avril 2020  
Ouvert du lundi au vendredi midi / Ouvert vendredi et samedi soir / Fermé le dimanche  
Déjeuner 12h00 à 14h30  
Dîner 19h00 à 22h30  
Salle chauffée / Groupe sur réservation



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

Rabelais, 1534

## Nos entrées

Gratinée à l'oignon . . . . .	6,50
Saumon Gravlax préparé par nos soins, crème acidulé au yuzu, gaufre . . . . .	10,00
Œuf cocotte au brocolis et foie gras . . . . .	10,00
Terrine de campagne . . . . .	7,50
Camembert rôti au miel et pignon (10 min) . . . . .	10,50

## Nos saladiers

Le Seguin . . . . .	13,50
<i>Salade, tomates, œuf, pomme verte, crottin de chèvre, miel, lardons, pommes sautées, noix</i>	
Le Landais . . . . .	15,00
<i>Salade, tomates, œuf, pommes sautées, gésiers de canard confit, magret fumé, foie gras sur toast</i>	

## Nos Planches

Planche de charcuteries . . . . .	13,00
<i>Jambon de pays, saucisson sec, coppa, terrine de campagne, cornichons, beurre</i>	
Planche mixte . . . . .	16,50
<i>Planche de charcuterie et fromages affinés</i>	

## Menu Enfant

Pizza margherita ou pâtes carbonara	9,00
Glace 1 boule ou cône	
Coca, jus de pomme ou sirop à l'eau	

## Nos formules déjeuner

*Servi du lundi au vendredi midi*

L'express: un plat et une boisson au choix . . . . .	12,50
Entrée-plat ou plat-dessert . . . . .	13,90
Entrée-plat-dessert . . . . .	17,00
Au choix:	
Terrine de campagne - Œufs mayonnaise ou suggestion du jour	
Tagliatelle carbonara - Pizza Régina ou suggestion du jour	
Fromage blanc au miel - Mousse au chocolat ou suggestion du jour	

## Nos Plats

Entrecôte grillée 280 g de race Normande, pommes grenailles, sauce au choix . . . . .	21,50
Entrecôte grillée 280 g de race Normande au camembert rôti, frites fraîches (20 min) . . . . .	26,00
Pavé de saumon label rouge d'Écosse, sauce vierge, tagliatelle . . . . .	14,00
Souris d'agneau confite au sirop d'érable et thym, pommes grenailles . . . . .	17,90
Bavette grillée d'Angus aux échalotes, frites fraîches . . . . .	15,00
Magret de canard entier, pommes grenailles, sauce miel-orange . . . . .	17,50
Suppléments de légumes . . . . .	3,00
<i>Frites, tagliatelle, pommes grenailles, légumes, salade</i>	
Supplément sauce . . . . .	1,50
<i>Roquefort, échalotes, poivre, béarnaise</i>	

## Nos spécialités

*Prix par personne*

Raclette . . . . .	21,50
<i>Nous utilisons du fromage de Savoie ½ meule à raclette au lait entier servi avec assortiment de charcuterie (jambon blanc, jambon de pays, bresaola, rosette, coppa), pommes de terre et salade</i>	
Fondue savoyarde accompagnée de salade et pain . . . . .	18,00
<i>Notre fondue savoyarde est élaborée à base de beaufort AOP, d'abondance et de Comté</i>	
Fondue savoyarde complète avec charcuterie . . . . .	22,00
Fondue bourguignonne . . . . .	17,00
<i>200 g de viande fondante française, frites maison, assortiment de sauces</i>	
Tartiflette accompagnée de salade verte . . . . .	16,00

## Nos Desserts

Plateau de fromages affinés par le MOF Xavier Thuret . . . . .	10,00
Crème brûlée . . . . .	6,00
Fondant au chocolat, glace à la vanille . . . . .	6,50
Tarte aux myrtilles et crème d'amande . . . . .	6,00
Gâteau de riz de ma grand-mère au caramel sucré/salé . . . . .	6,00
Mousse au chocolat . . . . .	6,00
Colonel . . . . .	8,00
Coupe After Eight . . . . .	8,00
Trou normand . . . . .	8,00
Café gourmand . . . . .	7,00
Thé gourmand . . . . .	8,00

*Liste des allergènes à disposition*

## 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 . . . . .	13,00
<i>Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, provolone</i>	
Pizza Tartiflette . . . . .	13,90
<i>Sauce blanche, mozzarella, lardons, pomme de terre, oignons, reblochon, crème fraîche</i>	
Pizza Saumon . . . . .	13,90
<i>Sauce blanche, mozzarella, pomme de terre, oignons, saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, aneth</i>	
Pizza Orientale . . . . .	13,00
<i>Sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivron rouge et vert, oignons, piment, olives noires, œuf</i>	
Supplément garniture . . . . .	1,50

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

Tous les vendredis Pôt-au-feu maison

avec son os à moëlle . . . . . 15,00



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