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

Rabelais, 1534

LE COURS D'Ô

Bar-Restaurant-Pizzeria

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 23 h 00
restauration de 12 h 00 à 14 h 30
et de 18 h 30 à 22 h 30

Nos Entrées

Guacamole au crabe, espuma au yuzu 10,00
Eventail de melon au jambon de pays 9,50
Tartare aux deux saumons, espuma au yuzu et gaufre 12,00
Burrata et tomates d'Antan, sauce au pesto 10,00

Nos Saladiers

Salade Italienne 14,50
Salade, tomates confites, oignons rouges, melon, jambon de pays, burrata, parmesan, gressin, sauce au pesto

Salade Caesar 13,50
Salade iceberg, oignons rouges, tomates, œuf, blanc de poulet, parmesan, bacon, croutons, sauce Caesar

Salade de chèvre chaud au miel 13,50
Salade, oignons rouges, tomates, œuf, chèvre, bacon, pommes sautées, noix, pomme verte

Nos Planches

Planche de charcuterie 14,00
Jambon de pays, coppa, rosette, chorizo, terrine de campagne, cornichons, beurre

Planche mixte 17,00
Planche de charcuterie et fromages affinés

Menu Enfant 9,50

Cheeseburger, pizza margherita ou pâte carbonara
Glace 1 boule ou crêpe au sucre
Coca, jus de fruits ou sirop à l'eau

Formule 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 et dessert 17,00
Au choix :
Œufs mayonnaise-tomate mozzarella ou suggestion de jour
Pâte carbonara-pizza Régina ou suggestion du jour
Fromage blanc au miel ou coulis- coupe 2 boules ou suggestion du jour

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

Pizzas

Pizza Margherita
Sauce tomate, mozzarella, olives noires 10,50

Pizza Régina
Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc, olives noires 12,50

Pizza Cours d'Ô
Sauce blanche, mozzarella, tomates confites, burrata, jambon de pays, roquette, parmesan, sauce pesto 14,00

Pizza 4 Fromages
Sauce tomate, mozzarelle, parmesan, gorgonzola, provolone 13,50

Pizza Tartiflette
Sauce blanche, mozzarella, oignons, lardons, reblochon, pommes de terre, crème fraîche 13,90

Pizza Saumon
Sauce blanche, mozzarella, oignons, pommes de terre, saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, aneth 13,90

Pizza Orientale
Sauce tomate, mozzarella, oignons, poivrons, merguez, chorizo, olives noires, œuf, piment 13,50

Pizza Blanche
Sauce blanche, oignons, burrata, mascarpone, ricotta, roquette 14,00

Suppléments garnitures 1,00

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

Nos Plats

Steak tartare au couteau préparé à l'Italienne, frites fraîches 16,00
Steak tartare au couteau traditionnel, frites fraîches 14,50
Magret de canard entier grillé, sauce au miel et orange, pommes grenailles 17,00
Pavé de saumon d'Ecosse label vapeur, tagliatelle, sauce vierge 14,00
Entrecôte de race Normande 300gr grillée, frites fraîches, sauce béarnaise 20,00
Hamburger du Curais et bacon, frites fraîches 15,00
Chicken tandoori, riz basmati, sauce blanche à la menthe 13,50
Suppléments légumes 3,00
Riz, frites, pommes grenailles, tagliatelle, légumes
Liste des allergènes à disposition

Nos Desserts

Plateau de fromages affinés 9,00
Fondant au chocolat, glace vanille (sans gluten) 7,00
Crème brûlée 6,50
Panacotta au coulis de mangue 6,00
Tiramisu 6,50
Pain perdu brioché, glace vanille, caramel sucré-salé 7,00
Nougat glacé aux fruits confits et raisins, nougatine, coulis de fruits rouges 7,00
Café gourmand 7,00
Thé gourmand 8,00

Nos Glaces

Pêche melba 6,50
Dame blanche 6,00
Fraise melba 7,00
Banana new split 7,50
Chocolat ou café liégeois 6,00
Trou Normand 8,00
Colonel 8,00
Coupe after eight 8,00
La boule de glace ou sorbet 2,00
Glace : *chocolat, vanille, café, menthe-chocolat, rhum raisin, caramel sucré salé, pistache, coco, spéculos, crème brulée*
Sorbet : *citron, pomme, cassis, fraise, framboise, pêche, mangue, passion*
Supplément chantilly 0,50

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

Alcools 7,00

Whisky
Jack Daniel's
Clan Campbell
Bourbon Jim Beam
Lagavulin

Rhum
Trois Rivières Blanc
Bacardi blanc
St James ambré

Gin-Téquila
Bombay sapphire
José Cuervo

Vodka
Absolut

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

Autour d'un verre...

Planche de charcuterie 14,00
Planche Mixte 17,00

Bières

Cidre bouteille

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

Cocktails 8,00

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

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

Apérol spritz

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

Vin rouge

	20 cl	46 cl	75 cl
Bordeaux			
« Château Bégadanet » Médoc Cru Bourgeois AOC	4,90	12,50	21,00
Côtes du Rhône			
Coteaux des Travers-Rasteau « bio » AOC	7,50	17,00	27,00
Languedoc			
Pic St Loup « Château de Lascaux » Bio- sans sulfites- AOC	-	-	32,00
Loire			
Chinon « Vieilles vigne » AOC BIO	5.90	13.50	23.00
Bourgueil « le funambule » BIO AOC	6.40	15.00	24.00

Vin blanc

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

xoxoxooxoxxoxooxo
« xoxoxoxoxx » 75 cl ..... xo,xo
Champagne Geoffroy 75,00
Rosé de Saignée, Brut-Premier Cru

Digestifs 7,00

Cognac, 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, Tropico, 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

HAPPY HOUR / TOUS LES JOURS / 17h - 19h
Pinte de bière et tous les cocktails à 5€

Contenance de la verrerie :
anis 2 cl - apéritifs 5 cl - kir 12 cl - champagne 12 cl - alcool 4 cl - américano 15 cl - apérol 15 cl - digestifs 4 cl
Prix net en euros - Service compris - L 'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération

Nos formules petit déjeuner

Servi tous les jours de 8h à 11h

L'express :
un café et une viennoiserie 3,00
Le complet :
une boisson chaude, pain, beurre, confiture, une viennoiserie, un jus d'orange 7,00
Le continental : *une boisson chaude, pain, beurre, confiture, une viennoiserie, jus d'orange pressé, fromage blanc au miel, 2 oeufs au plat bios natures* 10,00

Impression : Imprimedia