



# PETIT-DÉJEUNER

*Breakfast*

## LES FAVORIS TRADITIONNELS *Traditional Favorites*

**Pain au chocolat**

*Chocolate croissant*

1.20€

**Croissant**

*Croissant*

1.20€

**1/4 de baguette, beurre**

*1/4 baguette, butter*

1.50€

**Supplément confiture ou Nutella**

*Extra jam or Nutella*

1.00€

## FORMULES *Formulas*

**Café + Viennoiserie**

*Coffee + pastries*

2.50€

**Jus de fruits + Viennoiserie**

*Fruit juice + pastries*

4.00€

**Complet (café + jus de fruits + viennoiserie)**

*Full lunch (coffee + fruit juice + pastries)*

6.00€



Tous nos plats sont faits maison et réalisés, pour la plupart, à base de produits locaux et de saison.  
All our dishes are home-made and mostly made from local and seasonal products.



# MENU DU JOUR

Menu of the day

## FORMULES *Formulas*

### Plat Unique

*Single dish*

11.90€

### Entrée + Plat ou Plat + Dessert

*Starter + main course or Main course + dessert*

14.90€

### Entrée + Plat + Dessert

*Starter + main course + dessert*

17.90€

## ENTRÉES

*Starters*

### Salade de la semaine

*Salad of the week*

### Tarte salée de la semaine

*Savoury pie of the week*

### Entrée du Chef

*Chef's starter*

## PLATS

*Main courses*

### Poulet rôti

*Poulet rôti, servi avec sa sauce du jour.*

*Roast chicken with sauce of the day*

### Poisson de la semaine

*Poisson du jour, crumble et sauce poivron.*

*Fish of the day, crumble and bell pepper sauce*

### Plat végétarien

*Plat du jour végétarien en fonction de l'inspiration du chef.*

*Vegetarian dish of the day, according to Chef's inspiration*

### Plat du jour

*Dish of the day*

## DESSERTS

### Dessert du jour

*Dessert of the day*

### Café Gourmand +2€

*Gourmet coffee +2€*



Tous nos plats sont faits maison et réalisés, pour la plupart, à base de produits locaux et de saison.  
All our dishes are home-made and mostly made from local and seasonal products.

# PIZZAS



## MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella, origan  
*Tomato sauce, mozzarella, oregano*

10.50€

## REINE

Sauce tomate, mozzarella, oignons, champignons, jambon, olives  
*Tomato sauce, mozzarella, onions, mushrooms, ham, olives*

12.50€

## CHORIZO

Sauce tomate, mozzarella, oignons, poivrons, chorizo, spianatta, pickles  
*Tomato sauce, mozzarella, onions, peppers, chorizo, spianatta, pickles*

13.00€

## VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, mozzarella, poivrons confits, aubergines et courgettes, grillées  
*Tomato sauce, mozzarella, candied peppers, eggplant and zucchini, grilled*

13.50€

## QUATRE FROMAGES

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, Curé Nantais  
*Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, Curé nantais cheese*

14.00€

## CHÈVRE—MIEL

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel  
*Crème fraîche, mozzarella, goat cheese, honey*

14.50€

## BIVOUAC

Sauce tomate, tomates, oignons, mortadelle, pickles, olives, Burrata  
*Tomato sauce, tomatoes, onions, mortadella, pickles, olives, burrata*

14.50€

# GLACES CRÊPES

## GLACES *Ice cream*

**1 boule**

*1 scoop*

2.80 €

**2 boules**

*2 scoops*

3.80 €

**3 boules**

*3 scoops*

4.80 €

**Cornet ou pot** - *Cornet or pot*

**Supplément chantilly**

*Extra whipped cream*

1.00 €

## CRÊPES *crepes*

**Nature**

*Plain crepe*

2.00 €

**Sucre**

*Sugar*

3.00 €

**Nutella**

*Nutella*

3.00 €

**Caramel au beurre salé**

*Salted butter caramel*

3.00 €

**Confiture**

*Jam*

3.00 €

**Supplément chantilly**

*Extra whipped cream*

1.00 €





# MENU SOIR

## ENTRÉES

### Mini Salad Bowl

3.00€

- Melon, concombre, jambon de Vendée
- Tomates, mozzarella, pesto
- Poivrons confits, chorizo

### Bol de charcuterie

4.00€

Chorizo, andouille, jambon de Vendée

## PLANCHES

### L'Étape

9.90€

- 1 ficelle chorizo, poivrons, fromage
- 4 pilons de poulet à la mexicaine
- 4 beignets de calamars

### La Veggie

9.90€

- 1 ficelle chèvre, pesto
- Houmous - concassé de tomates- olives

## SALADES

### La Végétarienne

13.50€

Salade verte, quinoa, carottes rôties, tomates, fromage local, oignons rouges, coriandre

### La Grecque

13.50€

Salade verte, tomates, olives colorées, menthe, tzatziki, fêta, poivrons confits, oignons rouges

Supplément poulet + 2€

### La Nantaise

15.90€

Mâche, anguille fumée, tomates, oignons rouges, betterave chioggia, langouille, tomme nantaise

## MENU ENFANT (-12 ANS)

9.90€

Poulet rôti, frites ou  
Mini pizza (tomate mozzarella)

1 sirop à l'eau (grenadine, citron ou menthe) ou  
1 verre de jus de pomme

1 glace

## RETOUR DE MARCHÉ

### Poire de boeuf 200g

16.90€

Avec sauce tartare maison, frites et salade

### Filet de poisson du jour

15.00€

Avec crumble et sauce au beurre blanc, carottes rôties et pommes de terre au four

### Poulet rôti, pommes de terre

Quart (pour 1)

13.00€

Demi (pour 2)

la part

12.00€

Entier (pour 4)

la part

11.00€

## GALETTES BRETONNES

### Jambon Fromage

7.50€

### La complète

8.90€

Œuf, jambon, emmental, champignons en persillade

### La Bretonne

12.00€

Andouille, emmental, pommes, oignons rouges

### La Végétarienne

12.00€

Emmental, légumes grillés, concassé de tomates, pesto

Supplément ingrédient + 1€

## DESSERTS MAISON

### Crumble fraise rhubarbe

5.00€

### Gâteau Nantais

5.00€

### Tarte au chocolat

5.00€

### Clafoutis aux fruits rouges

5.00€

### Verrine fraise, chantilly

5.00€

### Café gourmand

7.00€

Café expresso ou allongé, accompagné de trois mignardises



Tous nos plats sont faits maison et réalisés, pour la plupart, à base de produits locaux et de saison.

## APÉRITIFS

<b>Pastis Combiar</b> (Distillerie locale)	2cl	2.00€
<b>Martini Rosso / Bianco</b>	6cl	3.50€
<b>Porto rouge / blanc</b>	6cl	3.50€
<b>Kir Muscadet</b>	12.5cl	3.00€
<b>Kir Authentique Bulle Nantaise</b>	12.5cl	3.00€
<b>Crème</b> : cassis, mûre, cerise, pêche, framboise		

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
<b>Jupiler</b> (Belgique) Lager	3.00€	5.50€
<b>Leffe</b> (Belgique) Pale Ale	3.50€	6.00€
<b>Bière nantaise</b> (France) IPA	4.00€	7.00€

## BIÈRES BOUTEILLES ET CIDRE

<b>Brasserie Mélusine</b> (locale) (Blanche, Blonde, IPA, Ambrée, Rousse, Brune)	33cl	4.90€
<b>Desperados</b>	33cl	4.90€
<b>Dreemwel Bio 0.0°</b>	25cl	3.50€
<b>Cidre brut Appie bio</b>	33cl	5.00€

## SOFTS

<b>Plancouët et Sirop</b>	50cl	2.10€
<b>Diabolo</b> (Fraise, grenadine, cerise, pêche, citron, menthe...)	25cl	2.00€
<b>Limonade aromatisée Mona bio</b> (Pêches-abricots, Fraise-framboise, Citron-citron vert)	33cl	4.00€
<b>Jus de fruits Granini</b>	25cl	3.00€
<b>Sodas</b> (Coca, Coca Zéro, Orangina, Fuze Tea, Schweppes Tonic ou Agrumes)	33cl	3.50€
<b>Perrier</b>	25cl	3.20€
<b>Plancoët</b> (eau plate / fines bulles)	50cl	2.00€
<b>Plancoët</b> (eau plate/ fines bulles)	1l	3.50€

## BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso / Allongé</b>	1.50€
<b>Déca / Allongé</b>	1.70€
<b>Café crème</b>	2.00€
<b>Cappuccino</b>	3.00€
<b>Chocolat chaud</b>	3.00€
<b>Thé / Infusion</b>	3.50€

## COCKTAILS

<b>Normandy Smash</b> (Gin Beefeater, jus de pomme, jus de citron, basilic frais, sirop de vanille, cidre brut)	7.00€
<b>Soleil nantais</b> (Vodka, limoncello, jus de framboise, jus de citron, sirop de citron, menthe fraîche, Bulle Nantaise)	7.00€
<b>Spring Mule</b> (Gin, liqueur de fleur de sureau, concombre frais, jus de citron, Ginger beer la French)	7.00€
<b>Amaretto Sour</b> (Amaretto, bourbon, jus de citron, sirop de fleur d'oranger, Angostura bitter)	7.00€
<b>Les Classiques</b> Mojito, Old-fashioned, Negroni, Moscow mule, Dark and Stormy, Caipirinha, Espresso martini...	6.00€

## LES SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b>	7.00€
<b>Hugo Spritz</b> (Liqueur de fleur de sureau, Bulle Nantaise, Badoit)	7.00€
<b>Bivouac Spritz</b> (Limoncello, jus de framboise, Bulle Nantaise, Badoit)	7.00€

## LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

<b>Apple pie</b> (Jus de poire, jus de pomme, sirop d'hibiscus, jus de citron)	6.00€
<b>Nuage printanier</b> (Jus de framboise, jus de pomme, jus de citron, sirop de cerise, menthe fraîche, ginger beer la French)	6.00€
<b>Virgin Mojito</b>	5.00€

## SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

<b>Gin Beefeater</b>	4cl	5.00€
<b>Gin Speakeasy</b> (locale)	4cl	7.00€
<b>Bourbon Bulleit</b>	4cl	6.00€
<b>Whisky Galaad Single Malt</b> (locale)	4cl	8.00€
<b>Cognac Hennessy</b>	4cl	8.00€
<b>Bas Armagnac Laubade VSOP</b>	4cl	8.00€
<b>Rhum blanc Speakeasy</b> (locale)	4cl	7.00€
<b>Rhum ambré Speakeasy</b> (locale)	4cl	8.00€
<b>Calvados La Flaguerie, hors d'âge</b>	4cl	8.00€
<b>Supplément jus / sodas</b>	4cl	1.00€
<b>Digestifs</b> (Menthe Pastille, Get 27, Limoncello, Bailey, Manzana)	4cl	4.00€
<b>Shot</b>	2cl	2.00€

## VINS BLANC

Verre 12.5cl  
Bouteille 75cl

**Muscadet bio, 2022** 4.50€ 22.50€

AOC, Ménard-Gaborit 1<sup>ère</sup> escale, Melon de Bourgogne

**Masset de Lumet, 2022** 5.00€ 25.00€

IGP, Domaine de la Coume, Chardonnay / Chenin

**Reuilly, 2022** 6.00€ 30.00€

AOP, Bigonneau, Sauvignon blanc

**Malvoisie (Moëlleux), 2022** 4.50€ 22.50€

AOC, Domaine Champ Charpron, Pinot Gris

## VINS ROSÉ

Verre 12.5cl  
Bouteille 75cl

**Val de Loire, 2022** 3.00€ 15.00€

IGP, Privilèges Pichon, Cabernet franc / Pinot noir

## VINS ROUGE

Verre 12.5cl  
Bouteille 75cl

**Saint Nicolas de Bourgueil, 2022** 4.00€ 20.00€

AOP, Domaine des Valettes, Cabernet Franc

**Marselan, 2022** 4.00€ 20.00€

IGP, Méditerranée, Les Grains, Marselan

**Lussac-Saint-Emilion, 2022** 5.00€ 25.00€

AOP, Roc Giraudon, Merlot / Cabernet Franc

**Pic Saint Loup, 2021** 6.00€ 30.00€

AOP, Gérard Bertrand Grand Terroir, Syrah / Grenache

**Côte du Rhône Village bio, 2021** 6.00€ 30.00€

AOP, Les Jarlotiers, Grenache / Syrah

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

Verre 12.5cl  
Bouteille 75cl

**Bulle Nantaise** 3.50€ 17.00€

Méthode traditionnelle brut, Chardonnay / Folle blanche

**Champagne**

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

45.00€