

Planche à partager

La Charcutière	13.90 €
chorizo ibérique, filet mignon fumé, chiffonnade de jambon sec, terrine maison	
La Fromagère	13.90 €
Comté AOP, St Nectaire, camembert lait cru	
La Mixte	14.90 €
charcuterie & fromages	

L'Ardoise du Midi

[du lundi au vendredi]

Voir Ardoise

GRANDE FAIM 16.90€

Entrée + Plat + Dessert

PETITE FAIM 14.90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

SUR LE POUCE 12.90€

Plat du jour



Les Suggestions

Voir ardoise

Le cheese baguette et frites maison	15.90 €
bœuf ou poulet, cheddar ou St-Nectaire ou camembert et compotés d'oignons	
Le wok crevettes	14.90 €
poêlée de légumes, nouilles de riz et crevettes marinées aux saveurs asiatiques	
Le camembert rôti nature	14.90 €
Accompagné de jambon Serrano, salade et frites maison	
Le camembert rôti au miel et fruits secs	15.90 €
Accompagné de jambon Serrano, salade et frites maison	



Menu Terroir 24,00€

Mousse de chèvre et jambon Serrano
ou Saumon gravelax au sel de Guérande
et sa crème au kari gosse
ou Salade de gésiers et magret de canard
ou Terrine maison

- - -

Suprême de poulet d'Ancenis label rouge
au chorizo et ses conchiglioni farcis
ou Merlu au beurre blanc nantais
ou Onglet de bœuf sauce au choix

- - -

Assiette 3 fromages
ou Dessert au choix
ou Café gourmand +2,50€

Menu Clown

[jusqu'à 12 ans]

9.90 €

Steak haché
Jambon blanc
Filet de poulet

- - -

Coupe clown
Mousse au chocolat

- - -

1 verre de Coca Cola,
limonade ou jus d'orange
25cl

Menu Tradition 33,00 €

Foie gras de canard maison
ou Salade de croustillants de langoustines
et Saumon gravelax maison
ou Tartare d'espardon aux salicornes

- - -

Filet de boeuf sauce au choix
ou Souris d'agneau au basilic et sa ratatouille
ou Poisson du Marché et sa garniture du moment

- - -

Assiette 3 fromages
ou Dessert au choix
Café gourmand +2,50€

Sauce au choix :

poivre vert,
maître d'hôtel,
roquefort,
béarnaise

Garniture au choix :

frites maison,
légumes de saisons,
salade,
écrasé de pomme de terre,
linguines



Les Entrées

Mousse de chèvre et jambon Serrano	9.90 €
Saumon gravelax maison au sel de Guérande et sa crème au kari gosse	9.90 €
Salade de gésiers et magret de canard	9.90 €
Terrine maison	8.90 €
Foie gras de canard maison	14.90 €
Croustillants de langoustines et saumon gravelax	13.90 €
Tartare d'espadon aux salicornes	13.90 €

Les Salades

La Caesar	13.90 €
poulet mariné, croûtons, mélange de graines, parmesan, sauce curry	
La Gourmande	15.90 €
Foie gras, magret séché, gésiers confits	
L'Italienne	13.90 €
Burrata, tomates, pesto, jambon Serrano	
La Nordique	15.90 €
Croustillants de langoustines et saumon gravelax maison et vinaigrette d'agrumes	

Les Poissons

Merlu au beurre blanc Nantais.....	15.90 €
Poisson du marché et sa garniture du moment	18.90 €
Médailon de lotte , sauce choron et linguines	17.90 €



Les Viandes

Onglet de bœuf 180 g	15.90 €
Suprême de poulet d'Ancenis Label rouge au chorizo.....	17.90 €
Souris d'agneau au basilic et sa ratatouille	19.90 €
Filet de bœuf 180 g	22.90 €
Andouillette AAAAA	15.90 €
Steak haché VBF 150 g	12.90 €
Entrecôte 300 g	21.90 €
Tartare de bœuf Charolais VBF coupé au couteau 170g	15.90 €

Sauce au choix : poivre vert, maître d'hôtel, roquefort, béarnaise

Garniture au choix : frites maison, légumes de saisons, salade,
écrasé de pomme de terre, linguines,

Les Desserts

Assiette de fromages	7.90 €
Camembert au lait cru, St-Nectaire, Comté AOP	
Dessert ou Tarte du moment	5.90 €
Nougat glacé maison	7.90 €
Sablé breton caramel beurre salé	6.90 €
Crème brûlée à la vanille bourbon	6.90 €
Profiteroles maison	8.90 €
Mousse au chocolat maison	5.90 €
Coupe glacée du moment	8.90 €
Coupe 2 boules	4.90 €

Desserts avec alcool

Coupe 2 boules + alcool* 4cl.....8.90 €
vodka, rhum, calvados

Irish Coffee*8.90 €

*hors menu

Les Gourmands 8,90 €
Café Gourmand ou Thé Gourmand



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Les Apéritifs

Kir 12cl.....3.00 €	Vieux Pineau 6cl5.00 €
Kir breton ou pétillant 12cl 4.00 €	Americano Maison 8cl..... 6.00 €
Coupe de champagne 10cl7.00 €	Planteur Maison 8cl 6.00 €
Whisky 4cl 4.90 €	Soupe angevine 10cl..... 6.00 €
Whisky du Moment 4cl 6.90 €	Cocktail fruit sans alcool 4.00 €
Rhum du Moment 4cl..... 6.90 €	
Martini 6cl 4.00 €	
Porto 6cl 4.00 €	
Suze 6cl..... 4.00 €	
Pastis, Ricard 2cl.....3.00 €	



Les Softs

Perrier 33cl.....3.30 €	Diabolo 2.50€ citron, menthe, grenadine, pêche, fraise et cassis
Coca-Cola 33cl3.30 €	
Fuze Tea 25cl3.30 €	
Schweppes tonic ou agrum' 25cl.....3.30 €	Jus de fruits Granini 25cl.....3.30 € orange, ananas, exotique, fraise
Orangina 25cl.....3.30 €	Jus de pommes de la Rigaudais à Donges 25cl.....3.30 €

Les Bières

A LA BOUTEILLE

La Galère Brune 33cl.....5.00 €
Liefmans Fruitesse 25cl..... 4.00 €
Desperados 33cl5.00 €

A LA PRESSION

Bière Blonde Classic3.00 €
Bière du Moment 4.00 €

Les Eaux

	50cl	1L
Plancoët	3.00 €	5.00 €
Plancoët fines bulles	3.20 €	5.20 €
San Pellegrino	3.50 €	5.50 €

