



Ouvert 7/7 en continu de 11H30 à 24H

## LES MENUS À LA CARTE

Une Entrée + un Plat **OU** un Plat + un Dessert **19,90€**

Une Entrée + un Plat + un Dessert **24,90€**

### LES ENTRÉES 7,50€

Les 12 Escargots de Bourgogne Gratinés à la Persillade

Le Tarama de Saumon Fumé et Tuiles de Sarrazin

Le Foie Gras Entier de Canard Maison au Porto (suppl + 2 €) 

Le Gaspa'chaud et Crevettes en Persillade

Le Saint-Marcellin Rôti au Lard Fumé

La Cassolette de Lotte et Fruits de Mer à la Bretonne

### LES PLATS 13,50€

#### Les Poissons

Le Thon Snacké aux Saveurs Créoles

Le Filet de Sandre au Beurre Blanc

Les Médailles de Lotte, Sauce aux Petits Légumes

Le Saumon Façon Fish and Chips, Sauce Tartare


#### Les grandes assiettes

**Les Pieds sur Terre** : Cocotte de Volaille, Jambon Speck, Effiloché de Canard Confit, Moelleux Ricotta Epinard, Mesclun de Jeunes Pousses et Betterave, Tomates Cerises, Pommes Rôties et Sauce Tartare, Avocat, Pamplemousse.

**Les Pieds dans l'Eau** : Cocotte de Cabillaud, Tarama de Saumon Fumé, Crevettes, Moelleux Ricotta Epinard, Mesclun de Jeunes Pousses et Betterave, Tomates Cerises, Pommes Rôties et Sauce Tartare, Avocat, Pamplemousse.

#### Les Viandes

Le Filet de Rumsteck, Sauce Béarnaise

Le Magret de Canard Rôti, Sauce Fruits Rouges 

Le Burger à la Nantaise

Le Tartare de Bœuf Traditionnel

La Fricassée de Volaille Sauce Forestière

**L'Assiette Végétarienne** : Le Curry Végétal (Légumes Rôtis, Sauce Curry au Lait de Coco et Tuiles aux Céréales)

### LES DESSERTS 7,50€

L'Ananas Confit, Crémeux Vanille - Chocolat Blanc

La Tarte au Citron Revisitée

L'Assiette de Fromages Affinés (suppl 2 €)

La Verrine Pomme-Mangue, Espuma Caramel

La Palette de Gourmandises du Chef

Le Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise

## LE BONHEUR CHRONO\* 14,90€

Du Lundi au Vendredi de 11h30 à 14h30, Hors Jours Fériés

La Tartelette Epinard - Ricotta

OU

La Salade de Gésiers Confits

OU

Le Crumble de Saumon, Fondue de Poireaux au Curry

+

L'Emincé de Bœuf Sauce Béarnaise

OU

Le Filet de Cabillaud, Sauce Beurre Blanc

OU

Le Parmentier de Confit de Canard 

ET

L'Assiette de Gourmandises

\* Boissons non comprises



## LES COUPS DE PIEDS DU CAVISTE

### LES ROUGES

	L'auriculaire Le verre 12 cl	L'annulaire Les 25 cl	L'index Les 46 cl	Le majeur La bouteille	Le pouce Les 100 cl
St Nicolas de Bourgueil AOP, Bio Vieilles Vignes, Sylvain Bruneau 2017	4,50€	8,90€	16,30€	26,20€	34,50€
Blaye Côtes de Bordeaux AOP, Chant du Coq Petit Boyer 2016	4,40€	8,80€	16,10€	25,90€	33,80€
Côtes du Roussillon Village AOP, Mas des Montagnes AOC 2014	4,10€	8,10€	14,80€	23,80€	31,30€
Côtes du Rhône AOP, Les Collines, 2016	3,90€	7,70€	14,10€	22,90€	31,30€
Rioja DOC, Navajas Crianza 2013	4,60€	9,20€	16,90€	27,50€	36,50€

### LES BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP, La Tarcière - Bonnet Huteau 2016	3,90€	7,70€	14,10€	22,90€	30,20€
Entre deux Mers AOP, Château de L'Hoste Blanc 2017	4,40€	8,80€	16,10€	25,90€	33,80€
Pacherenc du Vic Bilh AOP, Lutz 2015 (Moelleux)	4,60€	9,20€	16,80€	27,30€	36,25€
Menetou Salon AOP, Domaine Olivier Foucher 2017	4,90€	9,80€	18,15€	29,20€	38,90€

### LE ROSÉ

Côtes de Provence AOP, Saint Sidoine 2017	4,60€	9,20€	16,90€	27,50€	36,50€
---	-------	-------	--------	--------	--------

## LES SUGGESTIONS DU CAVISTE

Luberon AOP, Château la Verrerie, Esprit de Bastide, 2015	La bouteille 75 cl	28,70€
Listrac Médoc AOP, Château Fourcas Dupré 2012	La bouteille 75 cl	29,40€
Pessac Léognan AOP, Château D'alix 2015	La bouteille 75 cl	33,90€
Moulin à Vent AOP, Domaine des Ailes 2015	La bouteille 75 cl	30,50€
Saint Joseph AOP, Les Pierres Sèches - Yves Cuilleron 2016	La bouteille 75 cl	35,10€
Côte-Rôtie AOP, Les Madinières - Yves Cuilleron 2016	La bouteille 75 cl	51,90€
Pessac Beaune Premier Cru AOP, Château de Meursault - Beaune 2012	La bouteille 75 cl	46,80€
Muscadet Sèvre et Maine AOP, Vieilles Vignes - Goulaine 2014	La bouteille 75 cl	29,50€
Saint Véran AOP, Les Plantés 2016	La bouteille 75 cl	32,00€

## LES APÉRITIFS

### LES MAISONS

L'Americano	10 cl	6,90€
Le Pied de Nez (Punch Maison Arrangé)	16 cl	4,95€
Le Cocktail du Moment	12 cl	4,95€

### LES CLASSIQUES

Kir ou Kir breton	10 cl	3,30€
Kir Pétillant (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette)	10 cl	5,20€
Rhum Bacardi *	4 cl	4,95€
Gin Gordon's *	4 cl	4,95€
Gin Tanqueray TEN	4 cl	8,20€
Ricard	2 cl	3,30€
Martini Bianco ou Rosso	5 cl	4,50€
Porto Cruz	6 cl	3,55€

### LES WHISKIES

J&B Rare *	4 cl	6,00€
Cardhu 12 ans	4 cl	8,00€
Lagavulin 16 ans	4 cl	9,90€
Caol Ila 12 ans	4 cl	9,00€

\* Accompagnement de Jus d'Orange,  
Coca-Cola, Schweppes + 1,60€

## LES BOISSONS

### LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Evian	la Bouteille	4,70€
	la Demie	3,90€
Badoit	la Bouteille	4,90€
	la Demie	3,90€
Perrier	33 cl	3,50€
Jus de Fruits Pago (Orange, Tropical, Ananas, Tomate)	20 cl	3,60€
Pago Abricot (Nectar)	20 cl	3,60€
Schweppes	20 cl	3,50€
Coca-Cola	33 cl	3,50€
Coca Zéro	33 cl	3,50€
Orangina	25 cl	3,20€
Vedett Extra Blond 5,2°	33 cl	3,95€
Duvel Bière de Spécialité 8,5°	33 cl	4,80€

### BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné Illy	Expresso	2,30€
	Double	3,10€
Cappucino		3,60€
Thé / Infusion Damann		3,10€
Irish Coffee Jameson		6,90€

## POUR REPARTIR DU BON PIED

### DIGESTIFS

Poire Williams	4 cl	4,90€
Calvados	4 cl	4,95€
Cognac Hennessy	4 cl	9,00€
Liqueur de Cognac aux Amandes	4 cl	5,10€
Bailey's	6 cl	5,00€
Get 27	6 cl	5,10€
Menthe Pastille	6 cl	5,80€
Rhum «Ron Zacapa»	4 cl	9,50€
Rhum Compagnie des Indes Latino 5 ans	4 cl	5,90€

### LA CAVE DE NOS CHAMPAGNES

CHAMPAGNE Veuve Clicquot Brut La Bouteille 75 cl	69,50€
Dom Pérignon 2009 La Bouteille 75 cl	160,00€

### MOËT

Moët et Chandon 2009 Grand Vintage La Bouteille 75 cl	65,50€
La Coupe 10 cl	9,95€

### LES BULLES

Nuit Boréale Bonnet-Huteau La Bouteille 75 cl	30,00€
La Coupe 10 cl	5,00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

« Vous êtes allergiques ? » Consultez nos équipes sur la liste des allergènes.



Rejoignez-nous sur Facebook pour connaître nos suggestions de la semaine