

*Plat*  
**15€**

### FORMULE DU JOUR\*

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21€**

**ENTRÉE + PLAT 19€**

**PLAT + DESSERT 19€**

\* LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI



## À PICORER

/ PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES CHARCUTERIES BEGEIN, FROMAGES, PAIN ET BEURRE	17€
/ STICKS DE MOZZARELLA PANÉS ET FRITS	9€
/ PORTION DE FRITES AU GOMASIO TORRÉFIÉ	3,5€
/ FALAFELS, SAUCE YAOURT AUX HERBES	6€
/ HOUMOUS POIS CHICHE ET MAÏS	7€
/ CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET FLAMBÉ AU THYM	12€

## ENTRÉES

/ CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES EN PERSILLADE	16€
/ CROUSTILLANT DE CURÉ NANTAIS, VIERGE DE POMME AU MUSCADET	10€
/ TATAKI DE THON, DAÏKON KIMCHI, SAUCE SÉSAME ET CITRON VERT	15€
/ OEUF PARFAIT À 64°, CRÈME DE CHAMPIGNONS, P'TITS CROÛTONS	9€
/ TERRINE DE LA MAISON, SALADE MESCLUN, PICKELS DE MOUTARDE	11€



## SALADES & POKE BOWL

/ LA NANTAISE MÂCHE DE PAYS, MAGRET DE CANARD, CURÉ NANTAIS, POMME, NOIX, CROÛTONS, CONCOMBRE, VINAIGRETTE MUSCADET	19€
/ LA FJORD SALADE MESCLUN AVEC SON TOAST DE RILLETTE DE LA MER, SAUMON GRAVLAX, CONCOMBRE ET TOMATE CERISE, SAUCE CITRONNÉE	20€
/ POKÉ SAUMON RIZ VINAIGRÉ, SAUMON MARINÉ, CRUDITÉS DE LÉGUMES ET FRUITS, MAYO WASABI, GRANOLA ET OIGNONS FRITS	19€
/ POKÉ VEGGE RIZ VINAIGRÉ AVEC SES GYOZAS VEGGE, CRUDITÉS DE LÉGUMES ET FRUITS, SAUCE CITRONNÉE, GRANOLA ET OIGNONS FRITS	17€

## BURGERS & SANDWICHES

- SERVI AVEC SA PORTION DE FRITES -

/ LE SIGNATURE BUN'S ARTISANAL, EFFILOCHÉ DE COCHON À LA BIÈRE DE MAX, POITRINE FUMÉE, FROMAGE, SAUCE DIABLE, SALADE, OIGNON ROUGE	20€
/ CHEESE BURGER BUN'S ARTISANAL, HACHÉ DE BOEUF, POITRINE FUMÉE, FROMAGE, SAUCE BURGER, SALADE, OIGNON ROUGE	17€
/ CHEESE BURGER DOUBLE BUN'S ARTISANAL, DOUBLE HACHÉ DE BOEUF, POITRINE FUMÉE, DOUBLE FROMAGE, SAUCE BURGER, SALADE, OIGNON ROUGE	22€
/ CHEESE BURGER VEGGE BUN'S ARTISANAL, STEACK VEGGE, CHAMPIGNONS CRUS, SAUCE YAOURT, FROMAGE, OIGNONS ROUGES	19€
/ YAKITORI CHICKEN BURGER BUN'S ARTISANAL, FILET DE VOLAILLE CROUSTILLANT, MAYO OKOMAMI, FROMAGE, OIGNONS FRITS, KIMCHI	19€
/ LOBSTER N'ROLL PAIN BRIOCHÉ, CHAIR DE HOMARD ET COLESLAW EN SAUCE, HERBES FRAICHES ET OIGNONS FRITS	27€

# SUR LA FLAMME

## 1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

/ MAGRET DE CANARD FRANÇAIS, POMMES GRENAILLES	24€
/ ANDOUILLETTE ARTISANALE MAISON BEGEIN	20€
/ FILET DE BAR MARINÉ AU SATÉ, BEURRE BLANC	25€
/ ÉCHINE DE COCHON MARINADE SOJA CUITE À BASSE TEMPÉRATURE	19€
/ TENTACULE DE POULPE SNACKÉE, CHIMICHURRI	32€
/ CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE (1KG) À PARTAGER OU PAS ...	75€
/ ENTRECÔTE DE BŒUF BRETONNE MATURÉE (300 GRS)	29€
/ FAUX FILET DE BŒUF (250GRS)	22€

### GARNITURES 3.50€

POMMES FRITES  
 POMMES PURÉE AU BEURRE SALÉ  
 LÉGUMES DE SAISON  
 SALADE MESCLUN  
 POMMES GRENAILLES

### SAUCES 1.50€

DIABLE  
 POIVRE  
 BEURRE BLANC  
 BÉARNAISE

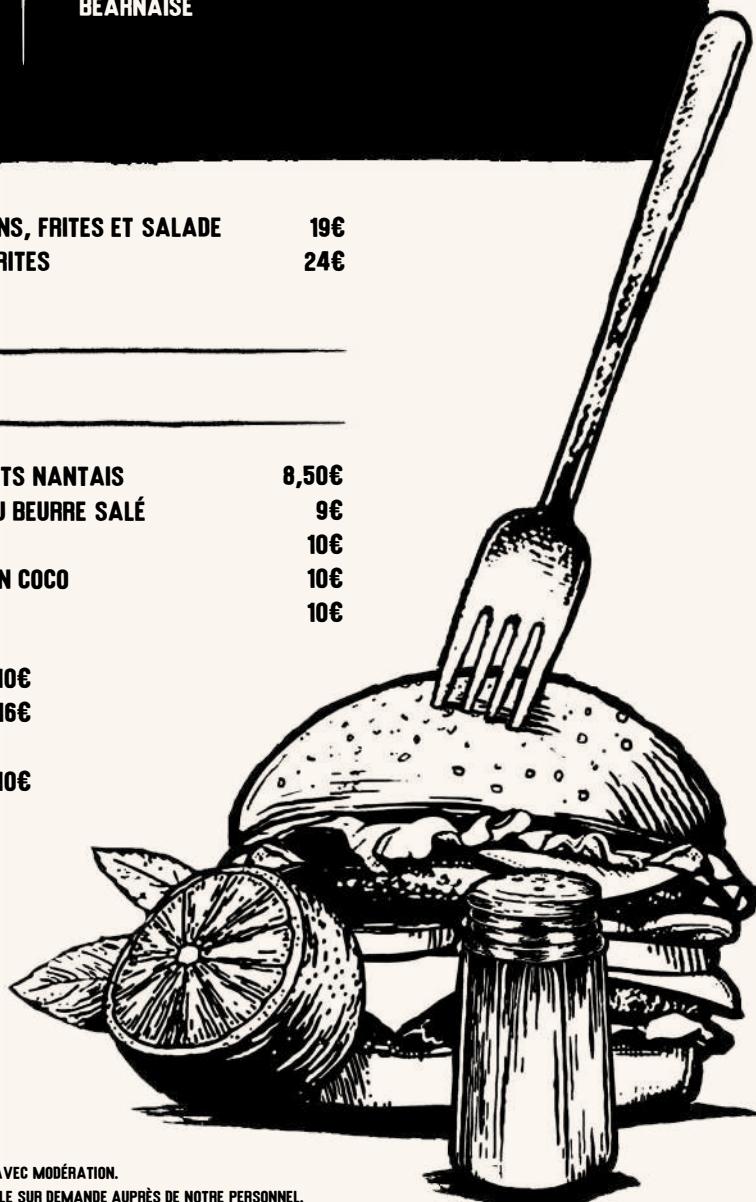
/ TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, FRITES ET SALADE	19€
/ GRAVLAX DE SAUMON SERVI AVEC SES FRITES	24€

## DESSERTS

CRÈME BRULÉE CARAMÉLISÉE AUX BERLINGOTS NANTAIS	8,50€
BRIOCHE PERDUE À MA FACON, CAMEL AU BEURRE SALÉ	9€
MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO	10€
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES, ÉMULSION COCO	10€
BABA AU RHUM, CHANTILLY	10€

CAFÉ GOURMAND	10€
IRISH COFFEE GOURMAND	16€

ASSIETTE DE 3 FROMAGES	10€
------------------------	-----



/ TAXES ET SERVICES COMPRIS.  
 / L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
 / LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL.