

Plat
15€

FORMULE DU JOUR*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21€
ENTRÉE + PLAT 19€
PLAT + DESSERT 19€

* LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI

MENU
Enfant

-DE 10 ANS

PLAT + DESSERT
11€

À PICORER

/ LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES	18€
CHARCUTERIES BEGIN, FROMAGES, PAIN ET BEURRE	
/ LES STICKS DE MOZZARELLA PANÉS ET FRITS	9€
/ LA PORTION DE FRITES AU GOMASIO MAISON	3,5€
/ LES POMMES NOISETTES, MAYO OKONOMI, KATSUOBUSHI	7€
/ LE CAVIAR D'AUBERGINES GRILLÉES	7€
/ L'ONIGIRI AU THON, FEUILLE DE NORI, SÉSAME	4,5€
/ LES FALAFELS, YAOURT COCO AUX HERBES	6€
/ LE CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET FLAMBÉ AU THYM	12€

ENTRÉES

/ LE CROUSTILLANT DE CURÉ NANTAIS, POIRES AU MUSCADET	10€
/ LE TATAKI DE BŒUF, WASABI, MARINADE DE SOJA, HERBES FRAÎCHES	15€
/ LE GASPACHO DE SAISON, FOCACCIA AUX OLIVES NOIRES	9€
/ LA TARTE FINE DE SARDINES, PESTO DE COURGETTES	11€
/ LES TOMATES ANCIENNES, BURRATA, PESTO DE COURGETTES, GRANOLA	15€



SALADES & POKE BOWL

/ LA PARMESAN	18€
SALADE, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATE, CHORIZO, PARMESAN, FOCACCIA AUX OLIVES	
/ LA NANTAISE	19€
SALADE, POMME, CANARD MI-CUIT ET FUMÉ PAR NOS SOINS, CURÉ NANTAIS, NOIX, CONCOMBRES, FOCACCIA AUX OLIVES	
/ LE POKÉ SAUMON	19€
RIZ VINAIGRÉ, SAUMON GRAVLAX, CONCOMBRE, EDAMAME, CAROTTE, MANGUE, SÉSAME	
/ LE POKÉ VEGGE	17€
RIZ VINAIGRÉ, CONCOMBRE, CAROTTE, EDAMAME, PATATE DOUCE TERIYAKI, MANGUE, SÉSAME, FRUIT DE LA PASSION	

BURGERS & SANDWICHES

- SERVI AVEC SA PORTION DE FRITES -

/ LE CHEESE BURGER	17€
PAIN BUN ARTISANAL, HACHÉ DE BŒUF, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, SAUCE BURGER MAISON, OIGNON ROUGE	
/ LE DOUBLE CHEESE BURGER	22€
PAIN BUN ARTISANAL, DOUBLE HACHÉ DE BŒUF, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, SAUCE BURGER MAISON, OIGNON ROUGE	
/ LE TANDOORI	19€
PAIN BUN ARTISANAL, POULET MARINÉ ET GRILLÉ, SAUCE HELLFIRE, CHEDDAR, PICKLE'S D'OIGNONS	
/ LE SIGNATURE	20€
PAIN BUN ARTISANAL, EFFILOCHÉ DE COCHON À LA BIÈRE HELLCITY, POITRINE FUMÉE, TOME FERMIÈRE, PICKLE'S D'OIGNONS	
/ LE CRAB & CAVIAR'ROLL	27€
PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ ARTISANAL, CHAIR DE CRABE, COLESLAW, HERBES FRAÎCHES, OIGNONS FRITS, CAVIAR	
/ LE VÉGÉTARIEN	18€
PAIN BUN ARTISANAL, CAVIAR D'AUBERGINES, LÉGUMES GRILLÉS, BASILIC, RICOTTA, TOMATES CONFITES	

SUR LA FLAMME

TOUS NOS PLATS SONT GRILLÉS DEVANT VOUS AU MIBRASA

1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

/ L'ÉCHINE DE COCHON AU SOJA, CUITE À BASSE TEMPÉRATURE	18€
/ LE MAGRET DE CANARD ENTIER FRANÇAIS	25€
/ LA BELLE ANDOUILLETTE DE CHEZ PAUL BEGEIN	21€
/ LE SUPRÊME DE VOLAILLE AUX ÉPICES CAJUN	19€
/ NOTRE INCONTOURNABLE CÔTE DE BŒUF (2 PERSONNES, ENV. 1KG)	79€
/ LE FAUX-FILET DE NOTRE TERROIR (ENV. 220GRS)	23€
/ L'ENTRECÔTE DE BŒUF DE NOTRE TERROIR (ENV. 300GRS)	29€
/ LE FILET DE DORADE, CITRONS CONFITS ET CORIANDRE	25€
/ LE PAVÉ DE THON MI-CUIT MARINÉ	22€
/ LE GÉNÉREUX TENTACULE DE POULPE	32€

GARNITURES

POMMES GRENAILLES
POMMES PURÉE
POMMES FRITES
LÉGUMES DE SAISON
SALADE

SAUCES

POIVRE
CHIMICHURRI
BÉARNAISE
MOUTARDE
HELLFIRE

/ LE TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ DEVANT VOUS	19€
/ LE GRAVLAX DE SAUMON MARINÉ AU JUS DE BETTERAVE ET GIN	24€

DESSERTS

/ LA CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE	8,5€
/ LA BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE	9€
/ LA TARTELETTE AMANDINE ET FRAMBOISE	9€
/ LE TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES	9€
/ LA GANACHE CHOCOLAT & CHARBON, SORBET FRAMBOISE & POIVRONS	10€
/ NOTRE GÂTEAU NANTAIS	8€
/ LE CAFÉ GOURMAND	10€
/ L'IRISH COFFEE GOURMAND	16€
/ L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES	10€
/ LES GLACES & SORBETS 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES	3€/6€/8€
FRAISE, CITRON, VANILLE, CHOCOLAT	
/ LA COUPE DE LA REINE	9€
SORBET FRAISE, GIN ANGLAIS, MERINGUE	
/ LA COUPE COLONEL	9€
SORBET CITRON, VODKA GLACÉ	
/ LA COUPE TENNESSEE	9€
GLACE CHOCOLAT, JACK DANIEL'S	
/ LA COUPE DU DICTATEUR	9€
GLACE VANILLE, RHUM AMBRÉ	
/ SUPP. CHANTILLY	1,5€
/ SUPP. GRANOLA	1€

/ 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.

