

BIÈRES PRESSIONS

	25 CL	50 CL	150 CL
/ PALE ALE HELLCITY 5%	3,5€	6,5€	18€
/ BLANCHE HELLCITY 4%	3,5€	6,5€	18€
/ FRENCH IPA HELLCITY 6,5%	5€	9€	25€
/ HELLFEST IPA 6,66%	4€	7€	20€
/ BIÈRE NANTAISE AMBRÉE 5,6%	4€	7€	20€
/ ÉPHÉMÈRES HELLCITY	4,5€	8€	22€

/ MÉDIATOR

9€

DÉCOUVERTE DE 4 X 12.5CL DE BIÈRES HELLCITY

BIÈRES BOUTEILLES

/ CORONA EXTRA BLONDE 4,6% 33 CL	6€
/ CHOUFFE BLONDE 8% 33 CL	6€
/ DESPERADOS 5,9% 33 CL	6€
/ MORT SUBITE KRIEK CERISE 4% 33 CL	6€



BIÈRES SANS ALCOOL

/ BROOKLYN HOPPY LAGER 0.4% 33 CL	6€
/ BROOKLYN IPA 0.4% 33 CL	6€

À BASE DE BIÈRE

	25 CL	50 CL
/ PANACHÉ	3,5€	6,5€
/ MONACO	4€	8€
/ PICON BIÈRE	4€	8€




BEERS

SOFTS

/ EAU SIROP 25 CL	2€
GRENADINE, PÊCHE, FRAISE, MENTHE, CERISE, ORGEAT, ANANAS, VIOLETTE, ABRICOT, BANANE, CITRON, KIWI, BANANE-KIWI	
/ DIABOLO 25 CL	2,5€
GRENADINE, PÊCHE, FRAISE, MENTHE, CERISE, ORGEAT, ANANAS, VIOLETTE, ABRICOT, BANANE, CITRON, BANANE-KIWI	
/ LIMONADE 25 CL	2€
/ PERRIER 33 CL	4€
/ COCA COLA, COCA COLA ZERO, COCA COLA CHERRY 33 CL	4€
/ FANTA ORANGE 25 CL	4€
/ FUZETEA PÊCHE 25 CL	4€
/ SPRITE 25 CL	4€
/ RED BULL, RED BULL PASTIQUE 25 CL	4€
/ RED BULL TONIC BTLE 25 CL	4€
/ RED BULL GINGER BEER BTLE 25 CL	4€
/ PAGO 20 CL	4€
ABRICOT, ORANGE, ANANAS, FRAISE, TOMATE, FRUIT DU DRAGON GOYAVE, POMME	
/ ORANGINA 25 CL	4€

BOISSONS CHAUDES

/ EXPRESSO	1,6€
/ ALLONGÉ	1,6€
/ DOUBLE EXPRESSO	3€
/ CRÈME	2€
/ NOISETTE	2€
/ GRAND CRÈME	3,5€
/ CAPPUCCINO	4€
/ CAFÉ VIENNOIS	4,5€
/ CHOCOLAT CHAUD	4€
/ CHOCOLAT VIENNOIS	4,5€
/ THÉ	3,5€
/ GROG	7€
/ IRISH COFFEE	9€

EAUX

/ VITTEL 50 CL	3€
/ VITTEL 1 L	5€
/ SAN PELLEGRINO 50 CL	3€
/ SAN PELLEGRINO 1 L	5€

VINS

BLANCS / WHITE

/ AOC MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE 12 CL	3€
MELON DE B.	
/ MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE	5€
DGC CLISSON 12 CL	
MELON DE B.	
/ ROCK'M'ROLL AUGUSTE 12 CL	4,5€
IGP LOIRE, CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, CHENIN BLANC	
/ ROCK'M'ROLL ANNA (TENDRE) 12 CL	4,5€
IGP LOIRE, CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, CHENIN BLANC	
/ AOC MENETOU SALON 12 CL	6€
DOMAINE DU LOYE, SAUVIGNON BLANC	
/ AOC CHABLIS 12 CL	8,5€
DOMAINE D'ELISE, CHARDONNAY	

ROUGES / RED

/ AOC CAHORS 12 CL	4€
CLOS TRIGUEDINA, MALBEC	
/ AOC CÔTES DU RHÔNE 12 CL	4,5€
DOMAINE DUSEIGNEUR, GRENACHE & SYRAH	
/ AOC CHINON 12 CL	5€
DOMAINE FABRICE GASNIER, CABERNET FRANC	
/ AOC CORBIÈRES 12 CL	5,5€
CHÂTEAU CARAGUILHES, GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN	
/ AOC SANCERRE 12 CL	8€
DOMAINE FOUASSIER, PINOT NOIR	
/ AOC LA CLAPE 12 CL	8€
CHÂTEAU DE L'HOSPITALET, SYRAH, MOURVÈDRE, GRENACHE	

ROSÉS

/ GRIS DE GRIS 12 CL	4€
IGP PAYS D'OC, MAISON CASTEL, PINOT GRIS	
/ AOC CÔTES DE PROVENCE 12 CL	5€
CHÂTEAU TOUR SAINT-HONORÉ, GRENACHE & CINSULT	

PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

/ D.O.C PROSECCO 10 CL	5,5€
RICCADONNA, GLERA	
/ AOC VOUVRAY 10 CL	5,5€
BULLE NANTAISE, CHARDONNAY & FOLLE BLANCHE	
/ AOC CHAMPAGNE 10 CL	12€
BILLECART SALMON, PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	



COCKT'HELL

CLASSICS

/ MOJITO	30 CL	9€
RHUM HAVANA 3 ANS, CASSONADE, ANGOSTURA BITTER CITRON VERT, MENTHE, EAU GAZEUSE		
/ GIN & TONIC	20 CL	9€
GIN BEEFEATER, TONIC, CITRON VERT & JAUNE		
/ AMERICANO	15 CL	9€
CAMPARI, MARTINI ROUGE, EAU GAZEUSE, ORANGE		
/ MULE	25 CL MOSCOW / LONDON / MEXICAN	9€
/ CAÏPIRINHA	10 CL	10€
CACHAÇA LEBLON, CASSONADE, CITRON VERT		
/ PINA COLADA	25 CL	10€
RHUM HAVANA 3 ANS, JUS D'ANANAS, LAIT COCO		

SPRITZ 15 CL

/ ST GERMAIN	9€
/ APEROL	9€
/ CAMPARI	9€
/ MANDARINE	9€
/ LILLET ROSÉ	9€
/ CHAMBORD	9€
/ ITALICUS	9€
/ LIMONCELLO	9€
/ SARTI ROSA	9€

ROCKSTARS

/ MARGARITA	10 CL	9€
TEQUILA EL JIMADOR, COINTREAU, CITRON VERT, SEL		
/ HELL TI PUNCH	6 CL	9€
RHUM VIEUX ST JAMES NECTAR, CITRON VERT, LIQUEUR DE PIMENT D'ESPELETTE		
/ OLD FASHIONED	9 CL	10€
MAKER'S MARK, CASSONADE, ANGOSTURA BITTER, ORANGE		
/ NEGRONI	8 CL	10€
GIN BOMBAY, CAMPARI, MARTINI ROUGE, ORANGE		

APÉRITIFS

/ KIR CLISSONNAIS	12 CL	5€
/ KIR ROYAL	12 CL	13€
/ RICARD, PASTIS	2 CL	3€
/ MARTINI	6 CL	4,5€
ROUGE, BLANC		
/ SUZE	5 CL	4€
/ LILLET	5 CL	4,5€
BLANC, ROUGE, ROSÉ		
/ CAMPARI	5 CL	4€

DIGESTIFS & LIQUEURS 4 CL

/ MENTHA SPEAKEASY	6€
/ GET 27	6€
/ JAGERMEISTER	5€
/ MANDARINE NAPOLÉON	5€
/ COINTREAU	5€
/ BUMBU LIQUEUR CREAM	7€

/ MANHATTAN	8 CL	10€
WOODFORD RESERVE, MARTINI ROUGE, GRIOTTINE, ANGOSTURA BITTER		
/ EXPRESSO MARTINI	12 CL	12€
VODKA WYBOROWA, LIQUEUR DE CAFÉ DU HONDURAS, BAILEYS, EXPRESSO, PEYCHAUD BITTER		
/ WHITE RUSSIAN	10 CL	9€
VODKA WYBOROWA, KALHUA, LAIT		
/ CLOVER CLUB	12 CL	10€
GIN BEEFEATER, NOILLY PRAT, CITRON JAUNE, SIROP FRAMBOISE, PURÉE MYRTILLE, FEE FOAM		
/ BLOODY MARY	12 CL	11€
VODKA WYBOROWA, TABASCO, WORCESTERSHIRE, CITRON JAUNE, SEL DE CÉLERI, JUS DE TOMATE, POIVRE, BITTER CÉLERI		
/ PORNSTAR MARTINI	13 CL	12€
VODKA WYBOROWA, JUS FRUIT DE LA PASSION, CITRON JAUNE, SIROP VANILLE, SHOT PROSECCO		
/ LONG ISLAND ICE TEA	25 CL	12€
VODKA WYBOROWA, TEQUILA EL JIMADOR, RHUM HAVANA, GIN BEEFEATER, COINTREAU, CITRON VERT, COCA COLA		
/ SCOTTISH PALOMA	12 CL	12€
WHISKY LAPHROAIG, LIMONADE, SARTI ROSSA, PAMPLEMOUSSE, CASSONADE, CITRON VERT		

SIGNATURES

/ TOCADA BY JEANNE	10 CL	14€
TEQUILA ESPOLON, CITRON VERT, JUS D'ANANAS, BITTER HELLFIRE, JUS DE MANGUE, SIROP DE CANNELLE, BATON CANNELLE		
/ HELLRUBARB PIE BY JESSIE	12 CL	12€
JACK APPLE, PURÉE DE RHUBARBE, LAIT DE SOJA, FEE FOAM, JACK HONEY		
/ BRIGAD'HELL BY JADE	12 CL	13€
CACHAÇA LEBLON, SIROP DE FRAMBOISE, CHOCOLAT CHAUD, AMARETTO, BITTER PEYCHAUD		
/ MANDO BY ÉMELINE	12 CL	13€
GIN ROKU, LIQUEUR MANDARINE NAPOLÉON, ANGOSTURA BITTER, SIROP D'ABRICOT, JUS D'ORANGE, CITRON JAUNE		

/ COCKTAIL DE LA SEMAINE	11€
--------------------------	-----

MOCKTAILS

/ VIRGIN MOJITO	6,5€
/ VIRGIN PINA COLADA	6,5€
/ VIRGIN SPRITZ	6,5€
/ VIRGIN HUGO SPRITZ	6,5€
/ MOCKTAIL DE LA SEMAINE	6,5€



Plat
15€

FORMULE DU JOUR*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21€

ENTRÉE + PLAT 19€

PLAT + DESSERT 19€

* LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

MENU *Enfant*

- DE 10 ANS

STEAK ~~MAGNÉ~~ OU POULET PANÉ
OU FILET DE POISSON
+ UNE BOULE DE GLACE

11€

À PICORER

/ LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES	18€
CHARCUTERIES BEGEIN, FROMAGES ET PAIN	
/ ACCRAS DE POISSON, SAUCE KMS	9€
/ PORTION DE FRITES SAUCE KMS	3,5€
/ HOUMOUS HARICOTS BLANCS, CACAHUÈTES ET CURCUMA	5€
/ ONION RINGS, KETCHUP CAROTTE/ORANGE	7€
/ LE CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET FLAMBÉ AU THYM	12€
/ POULET MARINÉ ET FRIT, SAUCE KMS	10€

ENTRÉES

/ BOUILLON OU VELOUTÉ DU MOMENT	8€
/ TATAKI DE BŒUF MARINADE SOJA, HUILE GRILLÉE	12€
/ ŒUF POCHÉ EN MEURETTE	9€
/ TARTINE CURÉ NANTAIS, CONFIT D'OIGNON À LA BIÈRE HELLCITY	11€



BURGERS & SANDWICHES

- SERVI AVEC SA PORTION DE FRITES -

/ CHEESE BURGER	17€
PAIN BUN ARTISANAL, HACHÉ DE BŒUF, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, SAUCE BURGER MAISON, PICKLES D'OIGNON ROUGE	
/ DOUBLE CHEESE BURGER	22€
PAIN BUN ARTISANAL, DOUBLE HACHÉ DE BŒUF, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, SAUCE BURGER MAISON, PICKLES D'OIGNON ROUGE	
/ CHICKEN BURGER	18€
PAIN BUN ARTISANAL, POULET PANÉ CROUSTILLANT, SUCRINE, SAUCE TARTARE, PARMESAN, PICKLES	
/ MONTAGNARD	19€
PAIN BUN ARTISANAL, HACHÉ DE BŒUF, POITRINE FUMÉE, BRÉZAIN FUMÉ, CRÈME, CONFIT D'OIGNON À LA BIÈRE HELLCITY	
/ SIGNATURE	20€
PAIN BUN ARTISANAL, HACHÉ DE COCHON, POITRINE FUMÉE, TOME FERMIÈRE, PICKLES D'OIGNONS	

POSSIBILITÉ DE HACHÉ VÉGÉTAL SUR TOUS NOS BURGERS

/ CRAB & CAVIAR'ROLL	27€
PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ ARTISANAL, CHAIR DE CRABE, COLESLAW, HERBES FRAÎCHES, OIGNONS FRITS, CAVIAR	

SALADES & BOWLS

/ ENDIVE BLEUE	18€
ENDIVES, FROMAGE PERSILLÉ, ŒUF POCHÉ, NOIX, POMMES GRANNY, CRANBERRIES SÉCHÉES, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	
/ NANTAISE	19€
MÉLANGE DE SALADES, TOAST CURÉ NANTAIS, POIRES AU MUSCADET, VENTRÈCHE CUITE MAISON, BLÉ NOIR ET PICKLES	
/ BOWL VÉGÉTAL	18€
VERMICELLE DE RIZ, PORTOBELLO FRIT, CAROTTES, CHOUX ROUGE, CONCOMBRES, MENTHE, CACAHUÈTES, SAUCE MAISON	

SUR LA FLAMME

TOUS NOS PLATS SONT GRILLÉS DEVANT VOUS AU MIBRASA

/ ÉCHINE DE COCHON AU SOJA, CUITE À BASSE TEMPÉRATURE ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET SAUCE HELLFIRE	18€
/ LE MAGRET DE CANARD ENTIER FRANÇAIS, POMMES DE TERRE GRENAILLES ET SAUCE POIVRE	25€
/ ANDOUILLETTE DE CHEZ PAUL BEGIN, LA FAMEUSE ... FRITES ET SAUCE MOUTARDE	21€
/ CUISSE DE VOLAILLE SNACKÉE LÉGUMES DE SAISON ÉTUVÉS, JUS DE VIANDE ET CONDIMENT CACAHUÈTES	19€
/ FILET DE BAR LÉGUMES DE SAISON ÉTUVÉS ET BEURRE BLANC CONDIMENTÉ	25€
/ PAVÉ DE THON MI-CUIT MARINÉ ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET CHIMICHURRI	22€
/ FAUX FILET SÉLECTION DE NOTRE TERROIR (ENV. 260 GRS) FRITES ET SAUCE BÉARNAISE	25€
/ BŒUF BRAISÉ FAÇON GRAND-MÈRE POMMES DE TERRE GRENAILLES	21€
/ CÔTE DE BŒUF, L'INCONTOURNABLE (2 PERSONNES, ENV. 1 KG)	79€
/ CÔTE DE COCHON (2 PERSONNES, ENV. 1 KG)	49€

/ SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 1€ / GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 2.50€

/ TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ DEVANT VOUS + FRITES 19€

DESSERTS

/ BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE	9€
/ POMME TATIN, CRÈME VANILLÉE	9€
/ MOELLEUX AU CHOCOLAT, ENCORE TIÈDE ...	10€
/ FINANCIER NOISETTE, GANACHE CHOCOLAIT, CHAMPIGNONS BRUNS	8€
/ CRÉATION MÛR'TILLES ET SÉSAME NOIR	8€

/ SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS D'ICI ET D'AILLEURS 3 CHOIX : 13€
FRUITS SECS ET CONFITS MAISON 5 CHOIX : 17€

/ CAFÉ GOURMAND	10€
/ IRISH COFFEE GOURMAND	16€
/ EXPRESSO MARTINI GOURMAND	16€

GLACES

/ 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES FRAISE, CITRON, VANILLE, CHOCOLAT	3€/6€/8€
/ HELLCITY GLACE VANILLE ET SÉSAME NOIR, COULIS DE FRUITS ROUGES ÉPICÉ, CHANTILLY, POUDRE D'ESPELETTE/FRAMBOISE, SUCRE PÉTILLANT	9€
/ COLONEL SORBET CITRON, VODKA GLACÉE (DÉCO CITRON VERT FRAIS ET MENTHE)	9€
/ CUBAINE GLACE VANILLE, RHUM AMBRÉ, (DÉCO CHANTILLY, ANANAS)	9€

/ PRIX NETS ET SERVICES COMPRIS.
/ L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
/ LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS, AINSI QUE LA PROVENANCE DE NOS VIANDES, SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL.

