





HELLCITY

BREWPUB & RESTAURANT

AVANT DE DEVENIR LE HELLCITY, LE LOOKSOR ÉTAIT UN LIEU EMBLÉMATIQUE ET LÉGENDAIRE : FONDÉE PAR PIERRE JOLLY ET ÉLU PLUS BELLE BOÎTE DE NUIT FRANÇAISE EN 1986, LE LOOKSOR A FAIT DANSER DES GÉNÉRATIONS ENTIÈRES.

SON HÉRITAGE PERDURE AUJOURD'HUI, IMMORTALISÉ DANS LA CHANSON DE PHILIPPE KATERINE, *LOOKSOR J'ADORE* !

PAR RESPECT POUR LE LIEU ET SON HISTOIRE, NOUS AVONS CONSERVÉ SON ARCHITECTURE PYRAMIDALE, COMME UN CLIN D'ŒIL À CELLES ET CEUX QUI L'ONT CONNU ET AIMÉ.

LE HELLCITY, C'EST DÉSORMAIS UN BREWPUB ET UN RESTAURANT, OÙ L'EXPERTISE DE LA BRASSERIE VENDÉENNE MÉLUSINE RENCONTRE L'ESPRIT ROCK'N'ROLL DU HELLFEST !

VOUS POURREZ Y DÉGUSTER NOTRE GAMME DE BIÈRES ARTISANALES UNIQUES, ET UNE CARTE CRÉATIVE FAISANT LE LIEN ENTRE CUISINE TRADITIONNELLE ET STREET FOOD. ET POUR LES AMATEURS-RICES DE VINS, UNE SÉLECTION DE CE QUI SE FAIT DE MIEUX EN FRANCE !

CHANGEMENT DE STYLE ET D'ÉPOQUE MAIS TOUJOURS LA MÊME ENVIE DE RENCONTRES ET DE CONVIVIALITÉ : UN LIEU OUVERT À TOU-TE-S, TOUTE L'ANNÉE !

*Raise your glass
or go to Hell!*





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€



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 PASTÈQUE 25 CL	4€
/ RED BULL TONIC BTLE 25 CL	4€
/ RED BULL GINGER BEER BTLE 25 CL	4€
/ PAGO 20 CL ABRICOT, ORANGE, ANANAS, FRAISE, TOMATE, FRUIT DU DRAGON GOYAVE, POMME	4€
/ 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€

VINS

BLANCS / WHITE

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

ROUGES / RED

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

ROSÉS

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

PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

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





DRINKS

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	15CL	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	25CL	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

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

/ MANHATTAN

8 CL WOODFORD RESERVE, MARTINI ROUGE, GRIOTTINE, ANGOSTURA BITTER

/ EXPRESSO MARTINI

12 CL VODKA WYBOROWA, LIQUEUR DE CAFÉ DU HONDURAS, BAILEYS, EXPRESSO, PEYCHAUD BITTER

/ WHITE RUSSIAN

10 CL VODKA WYBOROWA, KALHUA, LAIT

/ CLOVER CLUB

12 CL GIN BEEFEATER, NOILLY PRAT, CITRON JAUNE, SIROP FRAMBOISE, PURÉE MYRTILLE, FEE FOAM

/ BLOODY MARY

12 CL VODKA WYBOROWA, TABASCO, WORCESTERSHIRE, CITRON JAUNE, SEL DE CÉLERİ, JUS DE TOMATE, POIVRE, BITTER CÉLERİ

/ PORNSTAR MARTINI

13 CL VODKA WYBOROWA, JUS FRUIT DE LA PASSION, CITRON JAUNE, SIROP VANILLE, SHOT PROSECCO

/ LONG ISLAND ICE TEA

25 CL VODKA WYBOROWA, TEQUILA EL JIMADOR, RHUM HAVANA, GIN BEEFEATER, COINTREAU, CITRON VERT, COCA COLA

/ SCOTTISH PALOMA

12 CL WHISKY LAPHROAIG, LIMONADE, SARTI ROSSA, PAMPLEMOUSSE, CASSONADE, CITRON VERT

SIGNATURES

/ TOCADA BY JEANNE

10 CL TEQUILA ESPOLON, CITRON VERT, JUS D'ANANAS, BITTER HELLFIRE, JUS DE MANGUE, SIROP DE CANELLE, BATON CANELLE

/ HELLRUBARB PIE BY JESSIE

12 CL JACK APPLE, PURÉE DE RHUBARBE, LAIT DE SOJA, FEE FOAM, JACK HONEY

/ BRIGAD'HELL BY JADE

12 CL CACHAÇA LEBLON, SIROP DE FRAMBOISE, CHOCOLAT CHAUD, AMARETTO, BITTER PEYCHAUD

/ MANDO BY ÉMELINE

12 CL 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 HACHÉ 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 BOEUF MARINADE SOJA, HUILE GRILLÉE	12€
/ OEUFS 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 BOEUF, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, SAUCE BURGER MAISON, PICKLES D'OIGNON ROUGE	
/ DOUBLE CHEESE BURGER	22€
PAIN BUN ARTISANAL, DOUBLE HACHÉ DE BOEUF, 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 BOEUF, 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, OEUFS 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 BEGEIN, LA FAMEUSE ... FRITES ET SAUCE MOUTARDE	21€
/ CUISSÉE 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€

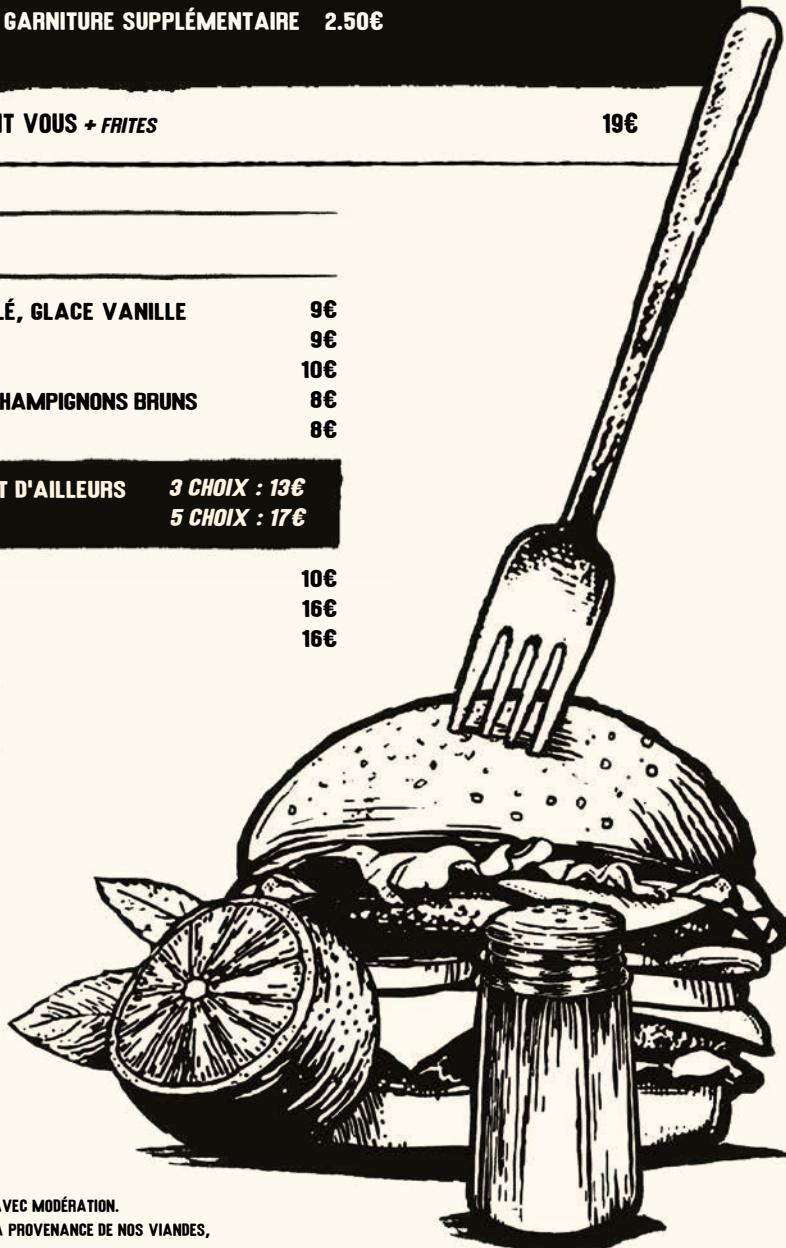
GLACES

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

/ 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.





WWW.HELLCITY.FR

NOUS SOMMES DE VRAIS PASSIONNÉS !

CELA IMPLIQUE UN INVESTISSEMENT À CHAQUE INSTANT ET UNE MAIN D'ŒUVRE QUALIFIÉE.

CHAQUE PRODUIT EST LE FRUIT D'UN SOURCING RÉFLÉCHI ET RESPONSABLE,
AVEC NOS FOURNISSEURS QUI PARTAGENT NOS VALEURS.
(MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ, BRUTES ET FRANÇAISES)

/ AS DES GLACES (56) GLACES ARTISANALES
/ BEGEIN (85) CHARCUTERIE ARTISANALE ET COCHON LOCAL
/ BERJAC (44) VIANDES, POISSONS, ÉPICERIE FINE
/ FRUIDIS (44) LÉGUMES ET FRUITS
/ TRANSGOURMET (44) ÉPICERIE, CRÈMERIE
/ PASSION FROID (44) VIANDE, CRÈMERIE
/ ALPAGEL (44) GLACES MARQUES
/ SÉSAME (44) PAINS ET BURGERS
/ FERME DES CAPRICES D'ANGLOS (49) FROMAGES,
CRÈME ET LAIT CRUS

ET D'AUTRES À VENIR ...

