HELLCITY

BREWPUB & RESTAURANT

HELLCITY

BREWPUB & RESTAURANT

AVANT DE DEVENIR LE HELLCITY, LE LOOKSOR ÉTAIT UN LIEU EMBLÉMATIQUE ET LÉGENDAIRE : FONDÉE PAR PIERRE JOLLY ET ÉLUE 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 !

BEERS

BIÈRES PRESSIONS

	25 CL	50 CL	100CL	150 CL
/ PALE ALE HELLCITY 5%	3,50€	6,50€	12,50€	18€
/ BLANCHE HELLCITY 4%	3,50€	6,50€	12,50€	18€
/ FRENCH IPA HELLCITY 6,5%	5€	9€	17,50€	25€
/ HELLFEST IPA 6,66%	4€	7€	13,50€	20€
/ BIÈRE NANTAISE AMBRÉE 5,6%	4€	7€	13,50€	20€
/ ÉPHÉMÈRES HELLCITY	4,50€	8€	15,50€	22€

/ MÉDIATOR 10€
DÉCOUVERTE DE 4 X 12,5 CL DE BIÈRES HELLCITY

BIÈRES BOUTEILLES

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

BIÈRES SANS ALCOOL

/ TÊTE HAUTE IPA 0.5 % 33 CL 6€
/ TÊTE HAUTE BLANCHE HIBISCUS 0.5 % 33 CL 6€
/ TÊTE HAUTE BLONDE 0.5 % 33 CL 6€

À BASE DE BIÈRE

	25 CL	50 CL
/ PANACHÉ	3,50€	7€
/ MONACO	4€	8€
/ PICON BIÈRE	4€	8€

CIDRE

/ CIDRE LA MORDUE 6 % 27,5 CL 6€

EAUX

/ H2POP 70 CL 1,50€
/ H2POP PÉTILLANTE 70 CL 1,50€
/ VITTEL 50 CL 3€
/ VITTEL 1 L 5€
/ SAN PELLEGRINO 50 CL 3€
/ SAN PELLEGRINO 1 L 5€

SOFTS

/ EAU SIROP / DIABOLO 25 CL — 2€/2,50€
GRENADINE, PÊCHE, FRAISE, MENTHE, CERISE, ORGEAT, ANANAS, VIOLETTE, ABRICOT, BANANE, CITRON, KIWI BANANE, ROSE, HIBISCUS, LEMON TEA, CASSIS, 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€

/ TONIC LA FRENCH SVP 25 CL — 4€

/ GINGER BEER LA FRENCH SVP 25 CL — 4€

/ MINUTE MAID 25 CL — 4€
ABRICOT, ANANAS, ORANGE, POMME, TOMATE

/ ORANGINA 25 CL — 4€

BOISSONS CHAUDES

/ EXPRESSO — 1,80€

/ ALLONGÉ — 1,80€

/ DOUBLE EXPRESSO — 3,50€

/ CRÈME — 2,20€

/ NOISETTE — 2,20€

/ GRAND CRÈME — 4€

/ CAPPUCCINO — 4,50€

/ CAFÉ VIENNOIS — 4,50€

/ CHOCOLAT CHAUD — 4€

/ CHOCOLAT VIENNOIS — 4,50€

/ THÉ — 3,50€

/ IRISH COFFEE — 9€

/ FRENCH COFFEE — 9€

/ JAMAICAN COFFEE — 9€

/ GENEPI COFFEE — 9€

VINS AU VERRE 12 CL

BLANCS

/ MUSCADET SUR LIE — 3€
MELON B.

/ MUSCADET CRU CLISSON — 5€
MELON B.

/ AUGUSTE — 4,50€
CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, CHENIN BLANC

/ ANNA (TENDRE) — 4,50€
CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, CHENIN BLANC

/ ABRACADABRA — 4,50€
DOMAINE LE CHEMIN DES RÊVES, VIOGNIER

/ MENETOU SALON — 6€
DOMAINE DU LOYE, SAUVIGNON BLANC

/ MÂCON-VILLAGES — 6,50€
DOMAINE COTEAUX DES MARGOTS, CHARDONNAY

ROUGES

/ CAHORS — 4€
FRENCH MALBEC, MALBEC

/ CÔTES DU RHÔNE — 4,50€
DOMAINE DUSEIGNEUR, GRENACHE & SYRAH

/ HAUT-MÉDOC — 5,50€
CHÂTEAU L'EDEN, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

/ CORBIÈRES — 5,50€
CHÂTEAU CARAGUILHES, GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN

/ CHINON — 5,50€
DOMAINE FABRICE GASNIER, CABERNET FRANC

/ MENETOU SALON — 5,50€
DOMAINE BEAUREPAIRE, PINOT NOIR

ROSÉS

/ ROSÉ D'ENFER — 4€
SAINT-MONT, TANNAT, PINENC, CABERNET SAUVIGNON

/ CÔTES DE PROVENCE — 5€
CHÂTEAU TOUR SAINT-HONORÉ, GRENACHE & CINSAULT

/ CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE — 6€
CHÂTEAU MARGUERITE, GRENACHE, CINSAULT, ROLLE

PÉTILLANTS & CHAMPAGNE 10 CL

/ PROSECCO — 4,50€
RICCADONNA, GLERA

/ VOUVRAY — 5,50€
CLOS NAUDIN, CHENIN

/ CHAMPAGNE — 12€
BILLECART SALMON, PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

COCKT'HELL

CLASSICS

/ **MOJITO** 20 CL — **9,50€**
RHUM HAVANA 3 ANS, CASSONADE, ANGOSTURA BITTER
CITRON VERT, MENTHE, EAU GAZEUSE

+ SUPP FRUIT — **0,50€**
PASSION, FRAISE, FRAMBOISE, ANANAS

/ **GIN & TONIC** 15 CL — **9€**
GIN BEEFEATER, TONIC LA FRENCH SVP, CITRONS VERTS ET JAUNES

/ **AMERICANO** 15 CL — **9€**
CAMPARI, MARTINI ROUGE, EAU GAZEUSE, ORANGE

/ **DAÏQUIRI** 12 CL — **9€**
RHUM HAVANA 3 ANS, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE

/ **MULE** 15 CL MOSCOW / LONDON / JAMAICAN — **9,50€**

/ **CAÏPIRINHA** 10 CL — **10€**
CACHAÇA LEBLON, CASSONADE, CITRON VERT

/ **PINA COLADA** 16 CL — **10€**
RHUM HAVANA 3 ANS, JUS D'ANANAS, LAIT COCO

SPRITZ 15 CL — 9€

/ ST GERMAIN
/ APEROL
/ CAMPARI
/ MANDARINE
/ LILLET ROSÉ
/ CHAMBORD
/ ITALICUS
/ LIMONCELLO
/ SARTI ROSA
/ MARTINI BIANCO

ROCKSTARS

/ **MARGARITA** 10 CL — **9€**
TEQUILA EL JIMADOR, COINTREAU,
CITRON VERT, SEL

/ **HELL TI PUNCH** 6 CL — **9,50€**
RHUM VIEUX ST JAMES NECTAR, CITRON VERT,
LIQUEUR DE PIMENT D'ESPELETTE

/ **OLD FASHIONED** 8 CL — **10€**
WOODFORD RESERVE, CASSONADE, ANGOSTURA BITTER, ORANGE

/ **NEGRONI** 9 CL — **10€**
GIN BOMBAY SAPPHIRE, CAMPARI, MARTINI ROUGE, ORANGE

/ **BRAMBLE** 10 CL — **10€**
GIN BEEFEATER, CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE DE CANNE,
CREME DE MÛRE

/ **COGNAC PENICILLIN** 10 CL — **11€**
COGNAC RÉVISEUR, MIEL, SIROP D'ÉRABLE ÉPICÉ,
CITRON JAUNE, GINGEMBRE, MEZCAL

/ **EL DIABLO** 18 CL — **12€**
TEQUILA EL PATRON SILVER, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE
DE CANNE, CRÈME DE CASSIS, GINGER BEER LA FRENCH SVP

/ **ESPRESSO MARTINI** 12 CL — **12€**
VODKA WYBOROWA, LIQUEUR DE CAFÉ DU HONDURAS,
EXPRESSO, SIROP DE VANILLE, PEYCHAUD BITTER

/ **ADVIENNE QUE POURRA** 9 CL — **12€**
GÉNÉPI, BÉNÉDICTINE, CHARTREUSE VERTE, SIROP HIBISCUS,
BITTER GINGEMBRE

/ **LONG ISLAND ICED TEA** 18 CL — **12€**
VODKA WYBOROWA, TEQUILA EL JIMADOR,
RHUM HAVANA, GIN BEEFEATER, COINTREAU,
COCA COLA, CITRON VERT

/ **MAÏ TAÏ** 10 CL — **12€**
HAVANA 3 ANS, HAVANA ESPECIAL, SIROP D'ORGEAT,
CITRON VERT, SIROP DE GINGEMBRE, COINTREAU,
APPLETON ESTATE 12 ANS

/ **PORNSTAR MARTINI** 13 CL — **13€**
VODKA GREY GOOSE, JUS DE FRUIT DE LA PASSION,
CITRON VERT, SIROP DE VANILLE, SHOT DE PROSECCO

SIGNATURES

/ **LES FLAMMES DE LA FETE** 12 CL — **12€**
BY LUCIE FEAT TAGADA JONES
MEZCAL, PURÉE DE POMME, CITRON JAUNE,
SIROP DE CANELLE, LIQUEUR DE PIMENT D'ESPELETTE,
JÄGERMEISTER

/ **SOUS BOIS** *BY MATHIEU* 13 CL — **12€**
GIN BOMBAY SAPPHIRE INFUSÉ AUX CÈPES,
FRANGELICO, CITRON JAUNE, MIEL, JUS DE RAISIN ROUGE,
ANGOSTURA BITTER, FEEFOAM

/ **RED GARDEN** *BY MATHILDE* 9 CL — **12€**
WHISKY THE DEACON, SIROP DE POIRE,
THÉ NOIR AUX FRUITS ROUGES, LIQUEUR DE THYM,
BITTER CHOCOLAT, BITTER HELLFIRE

/ **COCKTAIL DE LA SEMAINE** — **11€**

MOCKTAILS

/ **VIRGIN MOJITO** — **6,50€**
/ **VIRGIN PINA COLADA** — **6,50€**
/ **VIRGIN SPRITZ** — **6,50€**
/ **VIRGIN HUGO SPRITZ** — **6,50€**
/ **DERNIER RECOURS** — **7€**
BY MATHIEU FEAT Béton Armé
MARTINI S/A, LIQUEUR DE SUREAU S/A,
THÉ AU JASMIN, PURÉE DE POIRE, CITRON VERT,
SIROP DE JASMIN, TONIC LA FRENCH SVP

/ **MOCKTAIL DE LA SEMAINE** — **6,50€**

APÉRITIFS

/ **KIR CLISSONNAIS** 12 CL — **5€**
/ **KIR PÉTILLANT** 12 CL — **6,50€**
/ **KIR ROYAL** 12 CL — **13€**
/ **RICARD, PASTIS** 2 CL — **3€**
/ **MARTINI** 6 CL — **4,50€**
ROUGE, BLANC
/ **SUZE** 5 CL — **4€**
/ **LILLET** 5 CL — **4,50€**
BLANC, ROSÉ

DIGESTIFS & LIQUEURS 4 CL

/ **MENTHA SPEAKEASY** — **6€**
/ **GET 27** — **6€**
/ **MENTHE PASTILLE** — **6€**
/ **GÉNÉPI** — **8€**
/ **BUMBU CREAM** — **7€**
/ **BAILEYS** — **6€**
/ **CHARTREUSE VERTE** — **10€**
/ **COGNAC AUX AMANDES** — **8€**
/ **VERVEINE** — **8€**
/ **LIMONCELLO** — **6€**

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 POISSON
+ UNE BOULE DE GLACE

11 €

POUR COMMENCER

/ HOUMOUS D'AUTOMNE, POIS CHICHES TORRÉFIÉS — 6€
/ PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES — 18€
CHARCUTERIES BEGEIN, FROMAGES BEILLEVAIRE, PAIN ARTISANAL
/ POULET MARINÉ ET FRIT "MAISON", MAYO BBQ — 9€
/ PORTION DE FRITES, MAYO BBQ — 3,50€
/ BRETZEL AU GROS SEL DE GUÉRANDE — 3€
/ CAMEMBERT AU LAIT CRU, AU BEURRE D'AIL ET PERSIL — 12€
/ CARRESQUIS DE COCHON CROUSTILLANT — 8€
/ OEUFS MARINÉS FAÇON AJITAMA, POIREAUX FRITS — 6€
/ TARTINE DE CURÉ NANTAIS ET CONFIT D'OIGNON À LA BIÈRE DE HELLCITY — 11€

BURGERS & SANDWICHES

- SERVIS AVEC FRITES & SALADE -

/ CHEESEBURGER — 18€
PAIN BUN DE NOTRE BOULANGER, BŒUF HACHÉ 100 % VBF, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, SAUCE BURGER MAISON, PICKLES D'OIGNONS ROUGES

/ ALSACIEN — 21€
PAIN BUN BRIOCHÉ FAÇON BRETZEL, HACHÉ DE COCHON RECETTE MAISON 100 % VPF, MUNSTER AOP , CHOUCROUTE, SAUCISSE FUMÉE, FENOUIL CRU, MOUTARDE ET MIEL

/ BLACK BIQUETTE — 22€
PAIN BUN NOIR, BŒUF HACHÉ 100 % VBF, TOMATES CONFITES, SALADE, CHÈVRE BÛCHE ET CHÈVRE FRAIS AUX HERBES

/ ANTRE CROC' — 23€
PAIN DE MEULE À L'ANCIENNE DE NOTRE BOULANGER, POULET GRILLÉ ET FUMÉ PAR NOS SOINS, CAMEMBERT AU LAIT CRU, MOUTARDE À L'ANCIENNE, CHAMPIGNONS, BEURRE AIL ET PERSIL

/ BREIZH TO CLISSON — 23€
PAIN BUN NOIR, BOEUF HACHÉ 100 % VBF, POITRINE FUMÉE, FONDU DE POIREAUX AU MUSCADET, CURÉ NANTAIS, BEURRE NOISETTE 1/2 SEL, SARRASIN, PICKLES DE RAISINS

/ BIG HELL — 30€
PAIN BUN DE NOTRE BOULANGER, TRIPLE BŒUF HACHÉ 100 % VBF, GALETTE ROSTI FRITE, SAUCE MAISON, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, TOME FERMIÈRE, TOMATES CONFITES, CONFIT D'OIGNONS À LA BIÈRE HELLCITY, PICKLES

POSSIBILITÉ DE HACHÉ VÉGÉTAL SAUF ANTRE CROC' ET ALSACIEN

SALADES & BOLS

/ NANTAISE — 19€
MÉLANGE DE SALADE, TARTINE CURÉ NANTAIS, POMMES POCHÉES AU MUSCADET, COCHON À BASSE TEMPERATURE, CHIPS DE BLÉ NOIR ET PICKLES

/ BOL HIVERNAL AU SAUMON — 19€
RIZ, SAUMON MARINÉ, LÉGUMES DE SAISON RÔTIS, EDAMAME, CAROTTE, CÉRÉALES

/ BOL HIVERNAL VEGAN — 17€
RIZ, LÉGUMES DE SAISON RÔTIS, EDAMAME, CAROTTES, CÉRÉALES, FRUITS DE LA PASSION

FOOD

SUR LA FLAMME

TOUS NOS PLATS SONT GRILLÉS DEVANT VOUS AU MIBRASA

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 1€

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 2.50€

/ CAROTTES RÔTIES — 18€
CAROTTES RÔTIES, BEURRE PIMENTÉ, CITRON VERT ET PARMESAN

/ ANDOUILLETTE DE CHEZ PAUL BEGEIN, LA FAMEUSE ... — 21€
FRITES ET SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

/ ÉCHINE DE COCHON AU SOJA, CUITE À BASSE TEMPÉRATURE — 18€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET JUS RÉDUIT

/ MAGRET DE CANARD "ENTIER" FRANÇAIS — 26€
POMMES DE TERRE GRENAILLES ET SAUCE AU VIN ROUGE

/ BOEUF CONFIT FAÇON GRAND MÈRE — 22€
POMMES DE TERRE GRENAILLES ET POMMES FRUITS, JUS RÉDUIT

/ SAUMON BOMLO LÉGÈREMENT FUMÉ ET PIQUANT — 23€
LÉGUMES DE SAISON ET CHIMICHURRI

/ FILET DE BAR MARINÉ AU CURRY BRETON — 26€
LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE BEURRE NANTAIS

/ CÔTE DE BŒUF SÉLECTION VBF (2 PERSONNES, ENV. 1 KG) — 79€
2 SAUCES ET 2 GARNITURES

/ ROCK'N'MEAT (2 PERSONNES, ENV. 884,5 G) — 65€
MAGRET, BOEUF, COCHON + 2 SAUCES ET 2 GARNITURES

/ FAUX FILET DE BŒUF SÉLECTION VBF — 26€ 300 G | 49€ 600 G | 69€ 900 G
RACE SELON ARRIVAGE (CHAROLAISE, AUBRAC, SALERS, ROUGE DES PRÉS, ETC ...)
FRITES ET SAUCE BÉARNAISE

NOS TARTARES

/ TARTARE DE BŒUF 100 % VBF PRÉPARÉ DEVANT VOUS — 19€
PERSIL, ÉCHALOTES, CORNICHONS

/ TARTARE DE BŒUF 100% VBF "TIGRE QUI PLEURE" PRÉPARÉ DEVANT VOUS — 22€
AIL, ÉCHALOTES, GINGEMBRE, CORIANDRE, SRIRACHA, CITRON VERT

DESSERTS

/ CRÈME CARAMEL RENVERSÉE AU LAIT ENTIER — 7€
/ TARTELETTE CHOCOLAT – EARL GREY, CONFIT AU KALAMANSI — 9€
/ POIRE POCHÉE, NOISETTES, ESPUMA CARAMEL, MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE — 8€
/ BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE À LA VANILLE — 9€
/ MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA 55 % — 9€

/ FOURME D'AMBERT TRUFFÉE, NOISETTES — 7€
/ ASSIETTE DE FROMAGES "MAISON BEILLEVAIRE" — 12€

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

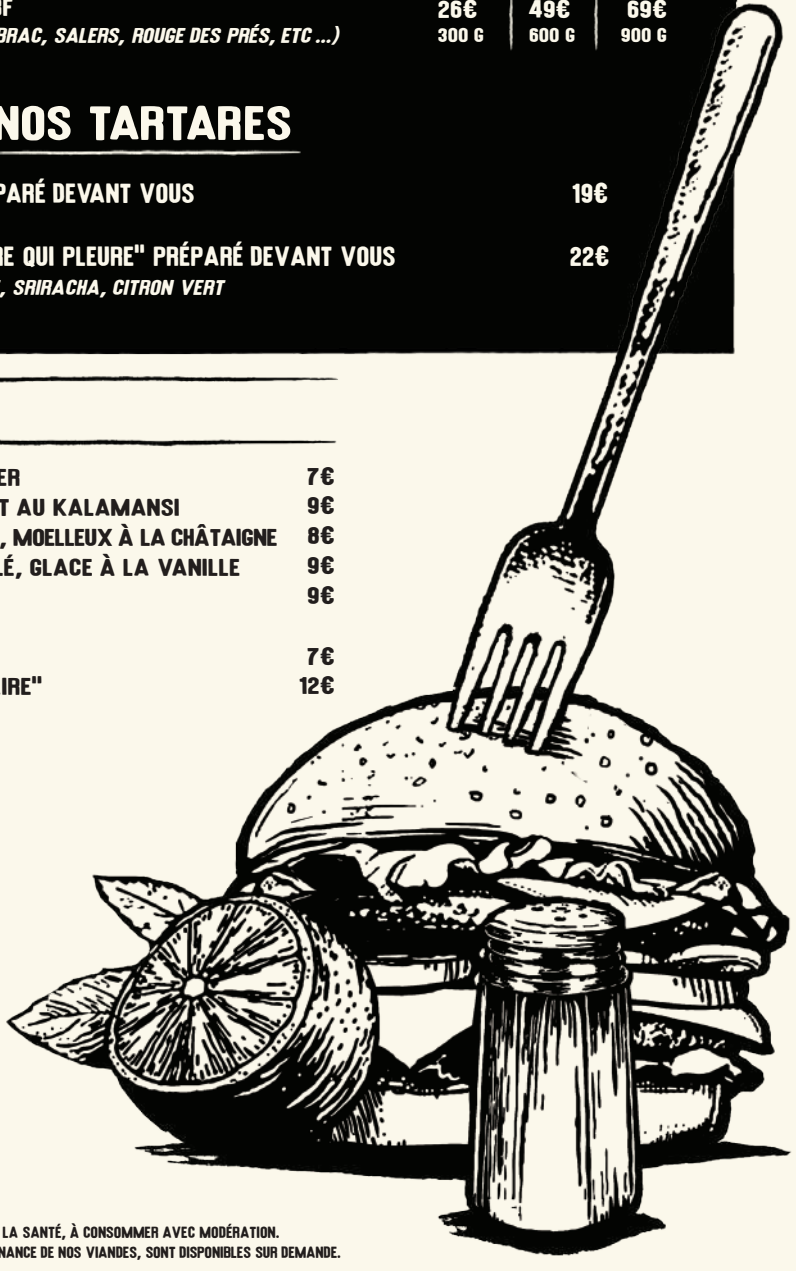
GLACES

/ 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,
SUCRE PÉTILLANT

/ COUPE COLONEL — 9€
SORBET CITRON, VODKA GLACÉE

/ CUBAINE — 9€
GLACE VANILLE, RHUM AMBRÉ, CHANTILLY



/ PRIX NETS ET SERVICE 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.

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). "

LE CHEF *Christophe Carré* ET SA BRIGADE.

CONCEPTION : GÉRALD FLEURY (BLAZLAP@GMAIL.COM). *IMPRESSION* : ICI