-ENTRÉES-

Hareng mariné, pommes à l'huile **6.90**
Piémontaise maison **6.50**
Œuf dur mayonnaise maison **3.90**
Terrine de campagne, toast et cornichons **5.80**
Salade avocat, crevettes, oeuf dur, tomates cerises sauce cocktail **9.50**
Gravlax de saumon, crème à l'aneth **9.90**
6 Escargots beurre persillé **6.80**
Foie gras de canard mi-cuit, salicorne et fleur de sel, chutney de figues **11.50**

-PLATS-

Les accompagnements : purée au beurre / frites / riz basmati / légumes du moment

Parmentier de canard, purée maison **16.40**
Cuisse de poulet, frites **13.80**
Saucisse bretonne, jus de muscadet et purée au beurre **13.80**
Sandre beurre blanc nantais, riz basmati **15.90**
Lasagnes de légumes, chèvre, pesto et salade verte **12.50**
Gratin de coquillettes au comté et jambon aux herbes **12.90**
Salade, filet de poulet, oeuf dur, comté et jambon sec **13.80**
Burger frites, steak haché, oignons cheddar **14.50**
Emincé de boeuf sauce Parvis au vin rouge et frites **16.50**
Fish & chips de cabillaud sauce tartare et frites **15.30**

-DESSERTS-

Riz au lait crémeux à la vanille **4.80**
Gâteau Nantais **5.50**
Mousse au chocolat **6.50**
Fromage blanc : nature ou coulis de fraise **3.90**
Petits choux : glace vanille, chocolat chaud, chantilly **4.80**
Île flottante, crème anglaise **4.90**
Assiette de curé Nantais **6.30**
Salade de fruits **4.50**
Café gourmand du chef : mini île flottante, riz au lait et mousse au chocolat et son café **8.50**

-À L'ARDOISE-

Servi du lundi au vendredi

15.90 Entrée - plat
ou
Plat - dessert

18.00 Entrée - plat - dessert

-MENU ENFANT-

9.90
Sirop à l'eau
Steak haché frites
Fromage blanc

(-12 ans)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net en euro. Service compris. Demandez la liste des allergènes à notre Équipe !

-BOISSONS-

APÉRITIFS

Punch du Parvis 20cl **6.00**
Cocktail de jus de fruits 20cl **5.50**
Ricard 2cl **4.00**

Kir Nantais / Kir pétillant 16cl **4.70**
Martini rouge ou blanc 7cl **5.80**
Porto rouge ou blanc 7cl **4.90**

Americano “maison” 7cl **7.50**
Jameson 4cl **7.00** - Suze 5cl **4.80**
Jack Daniel 4cl **8.00**

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,
Coca-Cola Cherry 33 cl, Fanta,
Sprite, Orangina, Schweppes
Tonic, Fuzetea pêche 25 cl **3.90**

Jus de fruits : orange,
pamplemousse , ananas, abricot,
tomate, ACE, fraise 25cl **4.00**

Evian sirop 33cl **3.20**
Diabolo 25cl **3.10** - Perrier 33cl **3.80**
Perrier sirop ou tranche 33cl **4.00**
Badoit rouge 33cl **3.20**

-VINS-

VINS ROUGES

Minervois AOP BIO “Plaisir des Lys” 75cl **23.50** / 12cl **4.90**
Côte du Rhône AOP BIO Le Caillou 75cl **21.00** / 12cl **4.90**
Saumur Champigny AOP BIO “Château de Villeneuve” 75cl **21.50** / 12cl **4.90**

VIN BLANC

Quincy AOP (Domaine Adèle Rouzé) 75cl **23.90** / 12cl **6.00**

VIN ROSÉ

Coteaux Varois en Provence (Domaine Saint-Mitre) 75cl **21.50** / 12cl **6.00**

VINS EN PICHET

Muscadet AOP (Domaine de la Durandière) 50cl **11.00** / 25cl **6.60**
Cinsault rosé IGP OC Le Cellier du Pic 50cl **8.50** / 25cl **4.80**
Cabernet Sauvignon rouge IGP OC Le Cellier du Pic 50cl **8.50** / 25cl **4.80**

BIÈRES PRESSION

Affligem blonde 6,7° 25cl **4.20** / 33cl **5.10** / 50cl **7.80**
Affligem cuvé carmin 5,2° 25cl **4.20** / 33cl **5.00** / 50cl **7.70**
Affligem blanche 4,8° 25cl **4.20** / 33cl **5.00** / 50cl **7.70**
Pelforth blonde 5,5° 25cl **3.80** / 33cl **4.50** / 50cl **6.50**

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 5° 25cl **4.50**
Desperados 5,9° 33cl **5.50**
Chouffe 8° 33cl **6.00**
Heineken 0° 33cl **4.50**

BOISSONS CHAUDES

Café 100% Arabica **2.00** - Décaféiné **2.00** -
Italien **2.00** - Double café **3.90** - Café crème **2.20** -
Café allongé **2.00** - Grand crème **3.90** -
Chocolat chaud **4.00** - Café / Chocolat viennois **4.20**

Thé Earlgrey, menthes, fruits rouges **3.50**
Thé jasmin **3.50**

EAUX MINERALES

Evian 50cl **3.60**
Evian 100cl **4.10**
Badoit verte 50cl **3.60**
Badoit verte 100cl **4.10**

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.