

Nos Entrées



Foie gras de canard parfumé Au Petit Manseng	12.50 €
Aumônière d'escargots et magrets fumés À la crème d'ail noir	11.50 €
Salade de gambas, saumon fumé et Croustillant de St Jacques, vinaigrette d'agrumes	12.50 €
Galette océane à la farine de châtaigne Coulis de crustacés	7.50 €
Bruschetta de gésiers confits Vinaigrette framboisine	7.50 €
Entrée du moment (<i>le week-end</i>)	12.50 €

*L'élaboration de nos plats demande un temps de
préparation.*

*Afin de vous satisfaire, nous vous demandons de bien
vouloir apprécier le moment d'attente nécessaire à leur
réalisation.*

Nos Poissons



Dos de Cabillaud au Kari Gosse et poivrons rouges	14.50 €
Filet de Sandre, Beurre blanc Nantais	13.50 €
Escalope de Saumon, Fondue de poireaux et shiitakes	11.50 €
Poisson du marché (<i>le week-end</i>)	14.50 €

Nos Viandes



Pièce de bœuf, crème de porto Aux câpres (<i>France</i>)	14.50 €
Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel (<i>France</i>)	12.50 €
Brochette de filets de cailles Au curé nantais	14.50 €
Pluma de porc au curry et lait de coco	12.50 €
Le Plat du Chef (<i>le week-end</i>)	14.50 €

Salade de saison	2.80 €
Assiette de fromages, salade et confiture d'olives noires	5.00 €

Nos Desserts



Feuillantine pralinée au chocolat Et bavaroise à l'orange confite	6.00 €
Sablé au citron meringué	5.50 €
Crêpes façon Suzette	6.00 €
Ile nantaise aux fruits exotiques Et caramel au beurre salé	6.00 €
Crème brûlée chocolat blanc, cacahuètes	5.50 €

Nos Glaces et Coupes glacées

Coupe de glace	2 boules	3.90 €
	3 boules	5.00 €
Coupe Bounty		6.00 €
<i>Chocolat, coco, chantilly, coulis chocolat, coco poudre</i>		
Coupe Liscia		6.00 €
<i>Banane, cassis, citron, Limoncello, coulis fruits rouge, chantilly</i>		
Coupe Bohanig		6.00 €
<i>Caramel, poire, vanille, praligrains, coulis caramel, chantilly</i>		
Coupe Envie d'Ailleurs		6.00 €
<i>Rhum raisins, vanille, ananas, Rhum brun, chantilly</i>		
Coupe Mangueline		6.00 €
<i>Passion, mangue, framboise, coulis fruits exotiques, chantilly</i>		

Menu Plaisir

Entrée, plat, fromage, dessert

27.50€

ou

Menu Gourmet

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert

34.50€



Foie gras de canard parfumé au Petit Manseng

Aumônière d'escargots et magrets fumés à la crème d'ail noir

Salade de gambas, saumon fumé et croustillant de St Jacques
Vinaigrette d'agrumes

Entrée du moment (*le week-end*)

Dos de cabillaud au Kari Gosse et poivrons rouges

Filet de sandre, beurre blanc nantais

Poisson du marché (*le week-end*)

Pièce de bœuf, crème de porto aux câpres (*France*)

Brochette de filets de cailles au curé nantais

Le Plat du chef (*le week-end*)

Assiette de fromages et confiture d'olives noires

Dessert au choix dans notre carte

Menu Tradition



20.50€

Galette océane à la farine de châtaigne
Coulis de crustacés

Bruschetta de gésiers confits
Vinaigrette framboisine

Entrée du jour

Pluma de porc au curry et lait de coco

Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel (*France*)

Escalope de Saumon, Fondue de poireaux et shiitakes

Plat du jour

Sorbet ou glace (*2 boules*)

Crème brûlée chocolat blanc, cacahuètes

Sablé au citron meringué



Menu du jour

17.50€

Servi le midi du mercredi au samedi
Sauf jours fériés

Entrée du jour

Plat du jour

Assiette de fromages ou

Dessert du jour ou

Sorbet ou glace (2 boules)

Formule du jour

15.50€

Servi le midi du mercredi au vendredi
Sauf jours fériés

Entrée du jour

+

Plat du jour

OU

Plat du jour

+

Assiette de fromages
ou Dessert du jour
ou sorbet ou glace (2 boules)

Menu enfant

9.50€

Servi jusqu'à 10 ans

Escalope de poulet
ou

Filet de poisson

Légumes du jour

Jus d'orange ou soda

Glace ou Dessert