

La Brasserie



« Ce qui fait la réussite d'un chef ou d'un restaurateur c'est le savoir-faire, mais aussi le faire savoir. » Laurent GODBOUT

Alors je vais vous faire savoir ce que nous cuisinons ici !

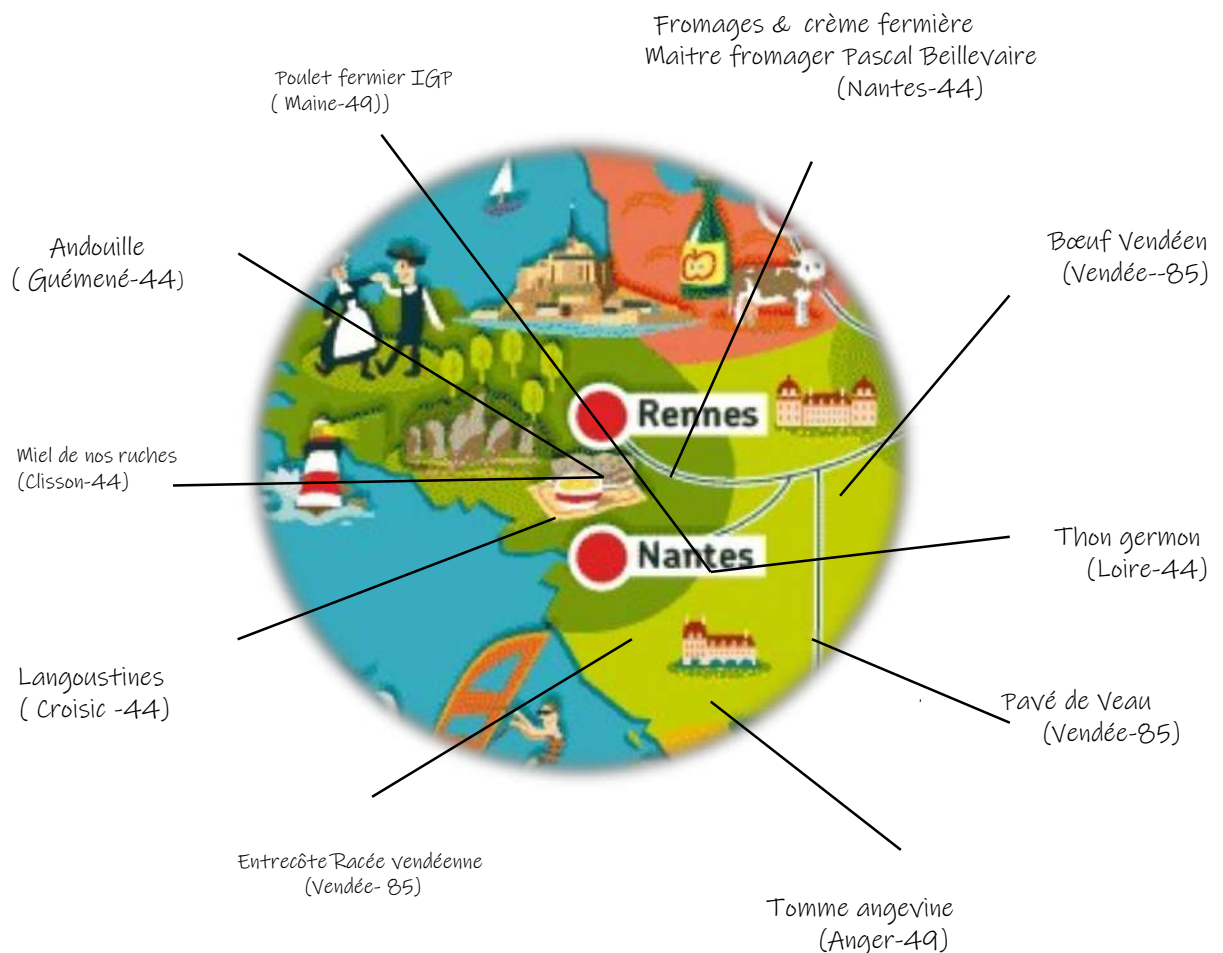
Dans notre carte, vous trouverez que des produits locaux, de notre terroir en quelque sorte que des produits du « coin ».

Entrée après entrée, plat après plat, gourmandise après gourmandise... La règle entre mon équipe et moi, créer cette carte avec que des produits nichés à moins de 200km et bien entendu de saison, cela va de soi.

J'espère que vous ressentirez à travers mon expression le goût et la passion de chacun de nos producteurs.

A table!!

Gilles GALOU
Chef de la Brasserie



- A PARTAGER -

Planche de Charcuterie Affinée – 14€ *

Andouille de Guéméné, jambon Bellota, chorizo, saucisse sèche, jambon Serrano, jambon de Parme, Jambon de Vendée

Planche de Fromages – 14€ *

du Maître Fromager P. Beillevaire
Camembert, Roche montagne, Rocher nantais, Tête de moine, Tomme angevine

Planche Mixte – 19€ *

- ENTREES -

Fondue de Curée Nantais,
Andouille de Guéméné et Chips au Sarrazin – 8€50

Croustillant de Langoustines Bretonnes,
Condiment au basilic – 9€

Orzotto fondant au Courges - 8€

Roulé de Jambon Cru Vendéen
Au Fromage Frais – 7€



Soupe du jour – 8 €

Entrée du jour – 7€

MENU ENFANT – 8€ (jusqu'à 12 ans)

poisson ou viande
Pot de glace
Jus de fruits ou soda

- PLATS -

Salade César, poulet fermier IGP du Maine– 14€



Ballotine de volaille aux girolles– 18 €
Légumes poêlés



Filet de Bar à la crème de Langoustines– 20€
Ecrasé de Pommes de terre

Pavé de lotte , vinaigrette à l'estragon – 20€
Légumes d'automne

Pavé de Veau vendéen, Pommes grenaille – 19€
Crème de Courges aux vieux Comté



Entrecôte racée vendéenne 300g – 25€
Sauce Poivre ou Bleu
Frites maison ou écrasé de pomme de terre

Pièce du Boucher 200g – 15€
Frites maison ou écrasé de pomme de terre

Le Burger du Chef– 17€
Une viande travaillée, un fromage coulant, du lard craquant et une sauce signée par notre chef

Notre tartare de bœuf coupé au couteau -18€
Saint Marcelin coulant

Plat du jour – 14

- DESSERTS -

Plateau de Fromages affinés – 12€
du Maître Fromager P. Beillevaire

Granola Bowl & fruits frais – 7,5€

Pomme façon tatin – 7€50

Vacherin aux poires et épices -7€50

Moelleux au chocolat et piment d'Espelette - 7€50

Sablé breton, Crèmeux au citron bio et fruits d'automne– 7€50

Dessert du jour – 7€

Café Gourmand – 11€
Nos desserts en format mini

APERITIFS

Kir Muscadet – 12 cl	6€
Kir Royal - 12 cl	12,5€
Américano - 6 cl	7,5€
Ricard - Pastis 51 - 2cl	4,5€
Campari - 6 cl	5€
Martini Bianco / Rosso/ dry - 6cl	5€
Noily Prat - 6cl	6€
Amaretto – 6cl	6€
Cachaca – 6cl	6€
Porto Graham's fine tawny/ white - 6cl	4,5€
Suze - 6 cl	4,5€
Tequila Sauza Blanco – 4cl	7€
St Raphael Quina Ambre - 6cl	6€
Curaçao Bleu Cartron - 6cl	6€

CHAMPAGNES

Coupe Tsarine Brut - 12cl	12€
Coupe Heidsieck Brut -12cl	13€
Tsarine Brut Premium - 75cl	60€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008 - 75cl	90€
Laurent Perrier LA CUVEE - 75cl	80€
Laurent Perrier Brut - 37,5cl	45€
Heidsieck brut -37,5cl	30€

A PARTAGER

Planche de Charcuterie fine	14€
Planche de Fromages Affinés <i>De chez Pascal Beillevaire</i>	14€
La planche mixte	19€

EN PRESSION

	25cl	50cl
Heineken Pression	3,8€	7,4€
Affligem Pression	4,5€	7,9€
Panaché	3,8€	7,4€
Monaco	3,8€	7,4€
Picon	4,5€	

EN BOUTEILLES

	33cl
Desperados	6,5€
Lagunitas IPA	6,5€
Mort Subite cerise	6,5€
Heineken	6,5€
Edelweiss 	6,5€
Cidre Sassy	6€



blonde/blanche	6€
brune	6,5€

COCKTAILS

Saint Germain Spritz	10€
<i>Liqueur de saint germain, crémant de Loire, eau gazeuse</i>	
Le Mercure	10€
<i>Sirop de violette, vodka, citron vert, glace pilée</i>	
Gin Fizz :	10€
<i>Gin, Jus de citron, Sirop de sucre de canne, Eau Gazeuse</i>	
Mojito :	10€
<i>Rhum, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne, Feuilles de menthe, Eau gazeuse</i>	
Caipirinha :	10€
<i>Cachaça, Citron vert, Sucre cassonade</i>	
Tequila Sunrise :	10€
<i>Tequila, Jus d'orange, Grenadine</i>	