



UNE ENVIE SALÉE ?

- ♦ **Planche de charcuterie affinée :** 18€
*Accompagnez-la d'un verre de Chinon
Les Roches Cachées 2021 - 7€*
- ♦ **Planche mixte** 21€
- ♦ **Saumon fumé du Petit Fumoir et ses toasts** 16€
*Fumé au bois de hêtre
par la Maison Berjac à Nantes
À déguster avec un verre de Chablis AOP 2022,
Domaine Laroche St-Martin - 8€*
- ♦ **Salade de saison** 18€
- ♦ **Cheeseburger rustique et chips à
la fleur de sel de Guérande*** 21€
*À savourer avec notre bière Nantaise
artisanale La Grue Jaune - 6€*



* Exception sur ce plat
servi de 12h à 22h



UN DESSERT ?

- ♦ **Trio de fromages affinés** 13€
*Du Maître Fromager Pascal Beillevaire (44)
Pour le sublimer notre Grand cru AOP, le
St-Estèphe Château Beau-site 2018 - 9.5€*
- ♦ **Moelleux au chocolat, cœur coulant** 10€
*Pétillant avec le Crémant de Loire AOP BIO
de nos amis « la famille Vincenot » - 7€*
- ♦ **Yaourt à l'ancienne** 6€
Du Maître Fromager Pascal Beillevaire (44)
- ♦ **Salade de fruits frais** 8€

