

ENTRÉES

- ♦ Maki crispy au poulet *de Challans (85)* 8€
- ♦ Poêlée d'escargots *de St Jean de Boiseau (44)* légumes sautés et beurre aillé 10€
- ♦ Saumon fumé du petit fumoir nantais, billes de P'tit Billy panées aux graines de sésame wasabi 12,5€
- ♦ Le Poireau *de la Chevrolière (44)* rôti au four 🌱 9€
- ♦ Mi-cuit de veau breton laqué au miel de nos ruches *de Clisson (44)* 12€
- ♦ Huîtres de nos côtes x6:12€ x9:18€ x12:22€
- ♦ Entrée du jour 8€

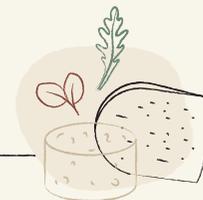


PLATS

- ♦ Salade César au poulet crispy *de Challans (85)* 17€
- ♦ Jack Be Little, risotto de quinoa noir *d'Anjou*, légumes de saison, sauce au curry breton 🌱 18€
- ♦ Lotte bretonne, royale de butternut et son jus kalamansi 20€
- ♦ Fish & Chips au saumon pêché *en Atlantique* et sa vraie sauce tartare maison 22€
- ♦ Filet de canette du Père Léon à *Notre-Dame-de-Riez (85)* au raisin du coin, houmous de mogettes *de Vendée Label Rouge* 23€
- ♦ Côte de cochon Label Rouge *vendéen* au miel de nos ruches *de Clisson (44)*, gratin dauphinois 21€
- ♦ Burger brioché classique au cheddar, bœuf race normande, lard et compotée d'oignons 19,5€
- ♦ Faux filet race normande *élevée en Brière*, 250g frites maison ou gratin dauphinois 25€
- ♦ Plat du jour 16€



DESSERTS



- ♦ Trio de fromages affinés *Du Maître Fromager Pascal Beillevaire (44)* 10€
- ♦ Crêmet nantais maison, fruits caramélisés et muesli croquant 8€
- ♦ Le véritable gâteau Lu 9€
- ♦ Sundae brownie & popcorn à la vanille, macadamia et fève tonka 9,5€
- ♦ Aumônière de crêpe aux poires *de la Chevrolière (44)* et chocolat au thé Matcha 10€
- ♦ Café gourmand *La meilleure façon de goûter tous nos desserts en format mini* 12€
- ♦ Dessert du jour 7€



🌱 Plats végétariens