



LES TERRASSES
DE L'ERDRE
Restaurant / Cave / Bar à vins / Tapas



Dîner « Saint Patrick »

Le Vendredi 15 et Samedi 16 mars 2019

HAPPY HOURS avec Tapas de 17H à 19H

Shot 2€, Demi de bière à 3€, Pinte 5€, Cocktail 5€

MENU IRLANDAIS à partir de 19h

LA FORMULE : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT à 22,50€

LA FORMULE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT à 28€

Prix taxes et service compris - hors boisson

Entrées

- Salade de haddock et sa mousse d'épinards, pommes de terre grenailles en vinaigrette
- Cottage pie et son mesclun de salade

Plats

- Bœuf à la Guinness
- Fish and Chips, sauce tartare

Fromages : 6,00€

- Plateau de fromages Irlandais

Desserts

- Cheesecake au Bailey's
- Scones au chocolat et à la menthe

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



44300 NANTES 02.51.13.41.49 – contact@lesterrassesdelerdre.fr

LES TERRASSES DE L'ERDRE
Restaurant / Cave / Bar à vins / Tapas

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Menu servi du vendredi 15 mars au dimanche 17 mars, le midi

Prix taxes et service compris - hors boisson

*Notre menu est susceptible d'être modifié suivant la disponibilité des produits frais que nous travaillons
Pour toute information sur les allergènes présents dans nos plats, reportez-vous au tableau à l'extérieur
du restaurant*

Entrée/plat ou plat/dessert.....21.00€

Entrée, plat et dessert.....25.00€

LES ENTREES

- ◆ Salade de la mer, sauce rouille
- ◆ Tartare de saumon au citron vert, crème ciboulette
- ◆ Quinoa aux petits légumes, magret de canard fumé et réduction de vin de Chinon

LES PLATS

- ◆ Dos de cabillaud vapeur, bisque de crustacés au piment d'Espelette
- ◆ Bavette d'ailoyau de bœuf grillée, sauce moutarde (+2€)
- ◆ Paleron de veau confit, sauce périgourdine

LES DESSERTS

- ◆ Assiette de fromages affinés AOP
- ◆ Soufflé glacé mangue coco
- ◆ Forêt noire des terrasses
- ◆ Tarte fine aux pommes, glace cannelle