

# LES TERRASSES DE L'ERDRE

Restaurant / Cave / Bar à vins / Tapas

VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE



N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE  
CARTE DES VINS ET ALCOOLS

(plus de 400 références à découvrir)

## BOISSONS FRAICHES

Plancoët	50cl	2.90 €
Plancoët	1L	3.90 €
Perrier Fines Bulles	50cl	3.50 €
Perrier Fines Bulles	1L	4.50 €
Perrier	33cl	3.20 €
Coca Cola	33cl	3.20 €
Coca Cola Light	33cl	3.20 €
Coca Cola Zéro	33cl	3.20 €
Ice Tea	25cl	3.20 €
Orangina	25cl	3.20 €
Schweppes Indian Tonic	25cl	3.20 €
Schweppes Agrum'	25cl	3.20 €
Limonade ou Diabolo	25cl	2.70 €
Sirops MONIN à l'eau	25cl	1.60 €
Café frappé	25cl	3.50 €

## JUS DE FRUITS ARTISANAUX "PATRICK FONT" 25cl 4.00 €

Pur jus d'Orange Blonde	Nectar de Pêche de Vigne
Nectar de mangue	Jus de Pamplemousse Rose
Jus de Pomme Gingembre	Jus de Pomme Yuzu du Japon
Jus de Pomme Framboise	Nectar d'Abricot
Nectar de Litchi de Madagascar	Jus de Tomate Noire de Crimée
Nectar de Poire William	Pur jus d'Ananas Victoria
Nectar de Fruits de la Passion	Nectar de Fraise

## BOISSONS CHAUDES

Café	1.90 €	Café crème	2.40 €
Café serré	1.90 €	Cappuccino	2.90 €
Café allongé	1.90 €	Chocolat	2.90 €
Double espresso	2.40 €	Café viennois	3.50 €
Déca	1.90 €	Chocolat viennois	3.50 €
Thé ou infusion	2.60 €	Irish coffee	7.50 €

## BIÈRES À LA PRESSION

<b>VELTINS</b> Blonde 4,8°	25cl	2.60 €
	50cl	5.00 €
<b>NANTAISE BIO</b> Ambrée 5,6°	25cl	3.30 €
	50cl	6.50 €
<b>GUINNESS HOP HOUSE</b> Blonde 5.5°	25cl	3.60 €
	50cl	7.00 €
<b>PANACHE</b>	25cl	2.60 €
	50cl	5.00 €
<b>MONACO</b>	25cl	2.70 €
	50cl	5.20 €

## BIÈRES EN BOUTEILLE

<b>BLONDES</b>	Queue de Charrue blonde	3.70 €
	Queue de Charrue triple	3.90 €
	Chimay triple	3.90 €
	Mélusine	4.50 €
	St Feuillien Grand Cru	5.10 €
	Duchesse Anne Triple Hop	5.10 €
	Delirium Tremens	5.00 €
	Marquise	6.00 €
	Goose IPA	5.20 €
Fuck Baby Triple	5.00 €	
<b>AMBRÉES</b>	Cervoise Lancelot	4.90 €
	Fuck Baby Rousse	5.00 €
<b>BRUNES</b>	Chimay Bleue	4.60 €
	Nautile Black Grenade	6.60 €

## APÉRITIFS

Kir	3.00 €
Kir Pétillant	4.70 €
Ricard	2.90 €
Pastis	2.90 €
Martini Bianco	3.50 €
Martini Rosso	3.50 €
Martini Riserva Speciale Ambrato	4.00 €
Martini Riserva Speciale Rubino	4.00 €
Porto Blanc	4.50 €
Porto Rouge	4.50 €

## COCKTAILS

Americano	5.00 €
Spritz	7.50 €
Fiero Tonic'	6.00 €
Pisco Chilcano	7.50 €
Tequila Sunrise	6.50 €
Gin Tonic	6.50 €

## DIGESTIFS

Limoncello	4.90 €
Manzanita	3.90 €
Menthe Pastille	3.90 €
Get 27	3.90 €
Get 31	3.90 €
Cognac XO Marnier	5.90 €
Cognac aux Amandes	4.90 €
Cointreau	4.50 €
Grand Marnier	4.90 €
Liqueur de Mandarine Napoléon	4.90 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

## Vins aux verres, sélection du sommelier...

<b>LES BULLES</b>		<b>75 CL</b>	<b>13 CL</b>
	Champagne brut La Cuvée Laurent Perrier Crémant de Loire Carte Turquoise Domaine des Baumard	46.00 € 21.90 €	9.50 € 4.70 €
<b>VINS MOELLEUX ET LIQOREUX</b>		<b>75 CL</b>	<b>15 CL</b>
2017	Coteaux d'Ancenis Malvoisie Domaine du Haut Fresne - Famille Renou	15.90 €	3.50 €
2016	Côtes de Gascogne l'été Gascon blanc Domaine Pellehaut, Chardonnay et Gros Manseng	17.50 €	3.80 €
<b>BLANCS DE TOUS LES TERROIRS</b>		<b>75CL</b>	<b>15CL</b>
2014	Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie Château du Coing de St Fiacre, F Günther-Chéreau	17.50 €	3.80 €
2015	Bourgogne blanc chardonnay Frédéric Magnien	24.00 €	5.10 €
2016	Collines Rhodaniennes blanc la Combe Pilate M. Chapoutier [IGP] Bio	20.90 €	4.50 €
2015	Bordeaux blanc Château Reynon	21.50 €	4.60 €
<b>ROSÉS DE TOUS LES TERROIRS</b>		<b>75 CL</b>	<b>15 CL</b>
2015	Bordeaux rosé Clairet Château les Bertrands	16.90 €	3.70 €
2016	Pays d'Oc rosé gris Balzane [IGP]	15.90 €	3.50 €
<b>ROUGES DE TOUS LES TERROIRS</b>		<b>75CL</b>	<b>15CL</b>
2016	Bourgueil cuvée des Chesnais, Domaine Lamé Delisle Boucard	17.50 €	3.80 €
2016	Côtes du Rhône rouge Belleruche M. Chapoutier , Bio	17.90 €	3.90 €
2015	Chorey Lès Beaune rouge, Jean-Luc Maldant	29.50 €	6.20 €
2012	Listrac Médoc Château Fourcas Hosten Renaud et Laurent Momméja	26.90 €	5.70 €
2016	Espagne, Ribera del Duero Dominio Del Soto M. Chapoutier	20.90 €	4.50 €

## LES INCONTOURNABLES

TERRINE DU CHEF ET SA COMPOTÉE D'OIGNONS	06.50 €
FOIE GRAS DE CANARD DES TERRASSES	11.00 €

## LE COIN DU BOUCHER

BAVETTE D'ALOYAU DE BŒUF	16.00 €
ENTRECÔTE DE BŒUF RACE NORMANDE (environ 350g)	25.00 €
FILET DE BŒUF (environ 220g)	28.00 €
CÔTE DE BŒUF NORMANDE (environ 1,3 kg)	70.00 €
CÔTE DE BŒUF LIMOUSINE OR ROUGE (environ 1,7 kg) (SELON ARRIVAGES)	90.00 €

### SAUCE AU CHOIX PARMIS :

BÉARNAISE, BLEU D'Auvergne, Échalote confite,  
Moutarde à l'ancienne ou poivre vert

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

## LES COUPS DE CŒUR

PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT	15.00 €
LA TRADITIONNELLE SOLE MEUNIÈRE	25.00 €

## LE COIN DES GOURMANDS

PLATEAU À PARTAGER DE FROMAGES AFFINÉS AOP SÉLECTIONNÉS PAR LE MOF XAVIER THURET	15.00 €	
GÂTEAU NANTAIS DES TERRASSES	06.50 €	
CRÈME BRULÉE AU PARFUM DE SAISON	06.50 €	
CAFÉ GOURMAND	09.00 €	
THÉ GOURMAND	09.50 €	
NOS GLACES	1 boule	01.90€
Demandez nos parfums	2 boules	03.80€
	3 boules	05.70€

L'ÉQUIPE DES TERRASSES DE L'ERDRE  
VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !

## FIN DE STOCK / TOUT DOIT DISPARAITRE

### Apéritifs

Floc de Gascogne	3.90 €
Apéro Gascon, vin de liqueur	3.90 €

### Bières bouteilles (33cl)

**3.00 €**

La Cervoise (rousse)
N'ice Chouffe (ambrée)
La Cuvée des Trolls (blonde, 25cl)
Nautile Triple (blonde)
Duvel (blonde)

ET TOUJOURS ...

### NOS PLANCHES TAPAS

#### CHARCUTERIE OU FROMAGE

Petite	10.00 €
Grande	15.00 €

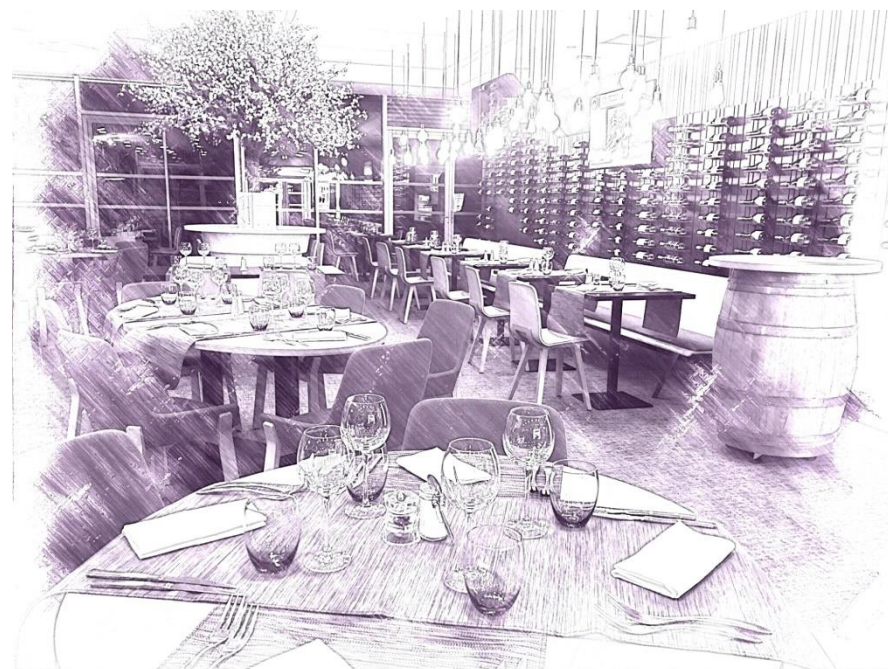
OU LA MIXTE !!

15.00 € la petite et 20.00 € la grande !

# LES TERRASSES DE L'ERDRE

Restaurant / Cave / Bar à vins / Tapas

## VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE



## N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS ET ALCOOLS

(plus de 400 références à découvrir)