

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

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

BIÈRES EN BOUTEILLE

BLONDES	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 €
	Fuck Baby Triple	5.00 €
	Cuvée des Trolls	3.00 €
AMBRÉES	Cervoise Lancelot	4.90 €
	Fuck Baby Rousse	5.00 €
BRUNES	Chimay Bleue	4.60 €

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

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

Vins aux verres, sélection du sommelier...

LES BULLES		75 CL	13 CL
	Champagne brut La Cuvée Laurent Perrier Crémant de Loire Carte Turquoise Domaine des Baumard	46.00 € 21.90 €	9.50 € 4.70 €
VINS MOELLEUX ET LIQOREUX		75 CL	15 CL
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 €
BLANCS DE TOUS LES TERROIRS		75CL	15CL
2014	Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie Château du Coing de St Fiacre, F Günther-Chéreau	17.50 €	3.80 €
2016	Chablis Domaine J. Collet & Fils	28.00 €	5.90 €
2016	Collines Rhodaniennes blanc la Combe Pilate M. Chapoutier [IGP] Bio	20.90 €	4.50 €
2015	Bordeaux blanc Château Reynon	21.50 €	4.60 €
ROSÉS DE TOUS LES TERROIRS		75 CL	15 CL
2015	Bordeaux rosé Clairet Château les Bertrands	16.90 €	3.70 €
2016	Pays d'Oc rosé gris Balzane [IGP]	15.90 €	3.50 €
ROUGES DE TOUS LES TERROIRS		75CL	15CL
2017	Val de Loire, Pinot Noir, La Pièce de l'Orée, Domaine de l'Aujardière, Eric Chevalier	17.50 €	3.80 €
2016	Côtes de Luberon rouge Château la Verrerie A.Bio	21.90€	4.70 €
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 SES CONDIMENTS	6.50 €
FOIE GRAS DE CANARD DES TERRASSES	12.50 €

LE COIN DU BOUCHER

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ OU NON	17.00 €
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 PARI :

BÉARNAISE, BLEU D'AUVERGNE, ÉCHALOTE CONFITE,
MOUTARDE À L'ANCIENNE OU POIVRE VERT

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

LES COUPS DE CŒUR

PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT	15.00 €
FILET DE SANDRE, BEURRE D'ÉCHALOTES FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE	21.00 €

LE COIN DES GOURMANDS

PLATEAU À PARTAGER DE FROMAGES AFFINÉS AOP SÉLECTIONNÉS PAR LE MOF XAVIER THURET	15.00 €	
GÂTEAU NANTAIS	6.50 €	
CRÈME BRULÉE AU PARFUM DE SAISON	6.50 €	
CAFÉ GOURMAND	9.00 €	
THÉ GOURMAND	9.50 €	
BULLES GOURMANDES	12.00 €	
NOS GLACES	1 boule	1.90€
Demandez nos parfums !	2 boules	3.80€
	3 boules	5.70€

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 €

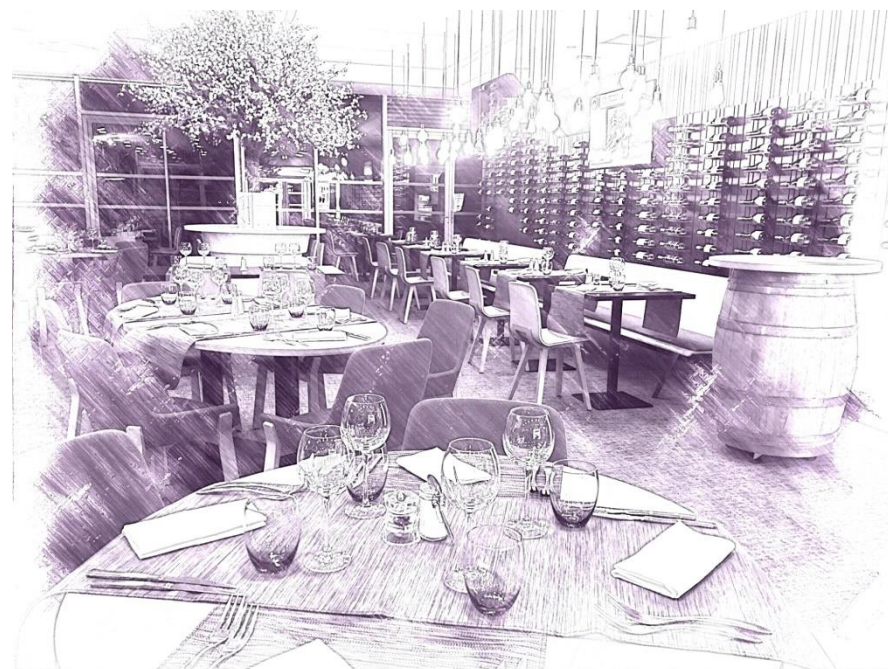
ou **LA MIXTE !!**

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)