

LES INCONTOURNABLES

Terrine du chef	6.50 €
Foie gras de canard <i>et son condiment de saison</i>	12.50 €
Grande salade tomates mozzarella di bufala	13.00 €

LE COIN DU BOUCHER

Bavette d'ailoyau de bœuf <i>(environ 180g)</i> <small>Née, élevée et abattue en U.E</small>	16.00 €
Tartare de bœuf Charolais <i>préparé ou non</i>	17.00 €
Entrecôte de bœuf <i>race normande (environ 350g)</i>	25.00 €
Filet de bœuf <i>Or Rouge (environ 220g)</i>	28.00 €
ET SELON ARRIVAGES :	
Côte de bœuf <i>race limousine Or Rouge (environ 1,7 kg)</i>	90.00 €

Viandes bovines nées, élevées et abattues en France

SAUCE AU CHOIX PARMIS :

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

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes présents dans nos plats à la carte et au menu
Prix affichés nets et service compris

LES COUPS DE CŒUR

Risotto de légumes verts	15.00 €
Filet de sandre au beurre blanc	21.00 €
Burger Nantais <i>Steak haché, curé nantais, rillaud, compotée d'oignons et sauce tartare</i>	17.50 €
Suprême de pintade fermière d'Ancenis, sauce forestière	17.00 €

LE COIN DES GOURMANDS

Plateau à partager de fromages affinés AOP <i>sélectionnés par le MOF Xavier Thuret</i>	15.00 €	
Gâteau nantais	6.50 €	
Crème brûlée <i>au parfum de saison</i>	6.50 €	
Moelleux au chocolat <i>et sa boule de glace vanille</i> <small>(Temps de cuisson 10 minutes !)</small>	9.00 €	
Café gourmand	9.00 €	
Thé gourmand	9.50 €	
Bulles gourmandes	12.00 €	
Nos glaces		
	1 boule	1.90€
	2 boules	3.80€
<i>Demandez nos parfums !</i>	3 boules	5.70€

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes présents dans nos plats à la carte et au menu
Prix affichés nets et service compris