



LES TERRASSES DE L'ERDRE

Restaurant / Cave / Bar à vins / Tapas



BIERES A LA PRESSION

	25cl	50cl
Paulaner Münchner 4.9° Blonde	3.00€	5.50€
Paulaner Weissbeer 5.5° Blanche	3.50€	6.50€
Paulaner St Thomas 6.8° Abbaye	3.50€	6.50€
Panaché	3.00€	5.50€
Monaco	3.50€	6.50€
Picon	2.90€	5.30€

BIERES EN BOUTEILLE

BLONDES

Cuvée des Trolls 8.4° 25cl	4.00€
Delirium Tremens 8.5° 33cl	5.00€
Duchesse Anne Lancelot 7.5° 33cl	4.50€

BLANCHES

Hoegaarden 4.9° 33cl	4.00€
Delirium Tremens 8.5° 33cl	4.50€

AMBREES & BRUNES

Kwak 8.4° 33cl	4.50€
Lagunitas IPA 33cl	4.50€
Gulden Draak 33cl	4.50€

AROMATISEES

Mort subite krick 4° 33cl	4.50€
Kasteel 8° 33cl	4.50€
Desperados 5.9° 33cl	4.50€

LES COCKTAILS

SANS ALCOOL

Apple Virgin Mojito	6.50€
Fraise Virgin Mojito	6.50€
Virgin Mojito du barman	6.50€

AVEC ALCOOL

Mojito	8.50€
Mojito Royale	10.50€
Moscow Mule	8.50€
London Mule	8.50€
Pisco Mule	8.50€
Purple sweet	8.50€
Pina Colada	8.50€
Spritz	8.50€
Ti punch	6.50€
Gin Tonic	6.50€



BOISSONS FRAICHES

EAUX

Plancoët 50 cl	3.00€	Coca Cola Light 33 cl	3.50€
Plancoët 1 L	4.00€	Coca Cola Zéro 33 cl	3.50€
Perrier Fines Bulles 50 cl	4.00€	Ice Tea 25 cl	3.20€
Perrier Fines Bulles 1 L	5.00€	Orangina 25 cl	3.20€
Perrier 33 cl	3.50€	Schweppes Indian Tonic' 25 cl	3.20€
		Schweppes Agrum' 25 cl	3.20€
		Limonade ou Diabolo 25 cl	2.70€
		Sirops MONIN à l'eau 25cl	1.60€
		Café frappé 25 cl	3.50€

BOISSONS CHAUDES

Café	2.00 €	Café crème	2.60 €
Café serré	2.00 €	Cappuccino	3.10 €
Café allongé	2.00 €	Chocolat	3.10 €
Double espresso	2.60 €	Café viennois	3.70 €
Déca	2.00 €	Chocolat viennois	3.70 €
Café noisette	2.00 €	Thé ou infusion	2.80 €
Irish Coffee	8.00 €		

JUS DE FRUITS ARTISANAUX « PATRCIK FONT »

Pur jus d'Orange Blonde 25 cl	4.50 €
Nectar de mangue 25 cl	4.50 €
Jus de Carotte 25 cl	4.50 €
Jus de Pomme Framboise 25 cl	4.50 €
Nectar de Litchi de Madagascar 25 cl	4.50 €
Nectar de Poire William 25 cl	4.50 €
Nectar de Fruits de la Passion 25 cl	4.50 €
Nectar de Pêche de Vigne 25 cl	4.50 €
Jus de Pamplemousse Rose 25 cl	4.50 €
Jus de Pomme Yuzu du Japon 25 cl	4.50 €
Nectar d'Abricot 25 cl	4.50 €
Jus de Tomate Noire de Crimée 25 cl	4.50 €
Pur jus d'Ananas Victoria 25 cl	4.50 €
Nectar de Fraise 25 cl	4.50 €
Nectar de Framboise 25 cl	4.50 €

NOS TAPAS A PARTAGER

Friture d'éperlans sauce tartare	6.50€
Planche duo (charcuteries et fromage)	10.00€
Planche Mixte	20.00€
Planche chaude	14.00€

LE COIN DU BOUCHER

Onglet de bœuf grillé (environ 160gr / Irlande)	16.00€
Entrecôte de bœuf race normande (environ 350 gr)	35.00€
Filet de bœuf (environ 220gr / race limousine)	28.00€
Selon arrivages :	
Côte de bœuf (environ 1.7kg) race limousine	90.00€
Viandes bovines nées, élevées et abattues en France	
Sauce au choix parmi :	
Béarnaise, poivre vert, bleu d'Auvergne, échalotes confites, moutarde à l'ancienne ou beurre persillé	
Supplément garniture	2.50€
Supplément sauce	1.50€

LES COUPS DE COEUR

Risotto de légumes verts	15.00€
Filet de bar rôti, beurre d'orange	21.00€
Côte de veau rôtie, sauce champignons du moment	25.00€
Burger Nantais :	17.50€
Steak haché VBF, Curé nantais, jambon sec, échalote confite et sauce burger	

LE COIN DES GOURMANDS

Plateau à partager de fromages affinés AOP	15.00€
Sélectionné par le MOF Xavier Thuret	
Gâteau Nantais	6.50€
Crème brûlée	6.50€
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille (temps de cuisson 10 minutes)	9.00€
Café gourmand	9.00€
Thé gourmand	9.50€
Bulles gourmandes	12.00€
Nos glaces : 1 boule	1.90€
- 2 boules	3.80€
- 3 boules	5.70€

Liste des allergènes et origine des viandes sur demande
Pain sans gluten sur demande au serveur