

ENTRÉES

Oeuf mollet à la crème de Comté, lard et champignons	6.50
Pâté croûte maison	7.50
Escargots en persillade par 6 7.50 par 12 13.50	
Soupe à l'oignon gratinée au Comté AOP	8.00
Camembert rôti entier au miel ou flambé au thym	11.00
Ravioles de langoustines et bisque	12.00
Huîtres de Bretagne N° 3 par 6 12.00 par 12 22.00	

PLATS FROIDS

Salade César Salade romaine, poulet, sauce César, tomates confites, croûtons	13.90
Salade Chèvre chaud Chèvre rôti au lard et au miel, salade de saison, noix	14.90
Tartare de Boeuf Charolais Accompagné de frites maison et mâche nantaise	16.90

PLATS

Poulet Fermier à la rôtissoire Le Quart 13.50 Le Demi 19.50	
Boudin noir à l'ancienne pommes au beurre et mâche aux noix	14.00
Travers de Cochon Breton à la rôtissoire, accompagnement et sauce au choix	15.90
Rognons de Veau à la Bordelaise accompagnement au choix	16.50
Pavé de Boeuf Charolais 200 g, sauce et accompagnement au choix	16.90
Filet de Maigre au beurre blanc légumes de saison et purée de patate douce	16.90
Épaule d'Agneau confite au porto et mille-feuille de pomme de terre	23.00
Côte de boeuf à partager Pour deux accompagnements et sauces au choix (min. 1 KG)	64.00

ACCOMPAGNEMENTS

Mille-feuille de pomme de terre
Légumes de saison
Purée de patate douce au paprika fumé
Frites maison
Salade

SAUCES

Mayonnaise maison
Bordelaise
Poivre
Fourme d'Ambert AOP
Beurre Maître d'Hôtel
Beurre à l'ail

BURGERS

Nos pains sont confectionnés sur place tous les jours.

Le Poivre Pain maison, steak haché charolais, sauce poivre, mayonnaise maison, tomates confites, cornichon, mâche nantaise	15.90
L' Ambertois Pain maison, steak haché charolais, sauce Fourme d'Ambert AOP, mayonnaise maison, tomates confites, cornichon, mâche nantaise	15.90
Le Curé Nantais Pain maison, steak haché charolais, Curé Nantais, mayonnaise maison, tomates confites, cornichon, mâche nantaise	16.90
Le Guémené Pain maison, steak haché charolais, andouille de Guémené, pomme au beurre, tomates confites, cornichon, mâche nantaise	17.90

TOUS LES VENDREDIS

Tête de Veau sauce Gribiche
Servie à volonté
19.00

ASSORTIMENT DE FROMAGES

accompagnés de salade et confiture
9.00

DESSERTS

Crème caramel renversée	4.00
Gâteau Nantais Gâteau traditionnel au rhum et à l'amande	6.50
Mi-cuit au chocolat noir	7.00
Valrhona	
Tarte fine aux pommes et caramel beurre salé	7.50
Café gourmand Thé gourmand + 1.00	7.90
Baba au Rhum et chantilly	8.50
Profiteroles choux maison, glace vanille, sauce chocolat Valrhona	9.00

GLACES

Glaces artisanales de la Maison Antolin

La Boule	3.00
Glaces : Vanille / Chocolat noir	
Sorbets : Pomme / Citron vert / fraise	
Trou Normand 1 boule sorbet pomme et 2 cl de Calvados	6.50
Coupe gourmande Deux boules vanille, fondant chocolat noir, caramel et chantilly	7.50
Colonel Deux boules sorbet citron vert et 4 cl de Vodka	8.00
Coupe Nantaise Deux boules vanille, gâteau Nantais et 2 cl de rhum kafé de la maison Vrignaud (rhum arrangé)	9.00