



## Pour bien commencer

Verrine à partager « Côtés&Quais » Conserverie du Pays de Retz*.....	7,00€
Mousse de Homard Côte de Jade ou P'tit Croisicais ou Rillettes de Sardines au Céleri	
Saucisson Artisanal de la Salaison du Val d'Allier   .....	5,00€
Assiette de charcuterie à Partager (Jambon de dinde, Jambon « forêt noire », pavé au poivre, Coppa).....	17€50

## Coquillages et crustacés

Assiette Côtière (4 huîtres N°3, 2 langoustines et Bulots).....	12,50€
Assiette de Crevettes Roses (les 9) .....	9,00€
Assiette de Langoustines (les 7).....	12,50€
Assiette de Bulots (250gr), et sa Mayonnaise.....	7,50€
Huîtres de Bretagne N°3 * (les 6).....	11,50€
Huîtres de Bretagne N°3 * (les 9).....	15,50€
Huîtres de Bretagne N°3 * (les 12).....	19,50€
L'Ecailler (6 Huîtres N°3, 4 langoustines, 6 crevettes roses et bulots).....	23,00€
Le Mareyeur (6 huîtres N°3, 6 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises et ½ tourteau) <b>Sur réservation 48h à l'avance</b> .....	36,00€

## Les incontournables

Le Burger du « Curé ».....	17,90€	
(Pain du fournil de l'Océan*, Curé nantais*, viande hachée VBF, compotée d'oignons, salade et frites)		
Le Burger Montagnard.....	17,90€	
(Pain du fournil de l'Océan*, Morbier, viande hachée VBF, compotée d'oignons, salade et frites)		
Entrecôte de bœuf VBF 280Gr, à la fleur de sel de Guérande*, frites.....	24,90€	
La Cæsar XL .....	17,00€	
(poulet, anchois marinés, laitue romaine, croûtons, copeaux de Parmesan)		
Tartare de Bœuf Charolais 180 Grs (À assaisonner par vos soins).....	17,90€	
(accompagné de frites et mesclun* Machecoulais).		

## Les entrées

Huitres N°3* de la baie de Bourgneuf (par 6).....	11,50€
Lingot de Foie Gras, gelée de Maury, chutney de figues, brioche toastée.....	16,50€
Gravlax de saumon au cresson, crème de mascarpone à la moutarde à l'ancienne...	12,50€
Pâté de Sanglier, compotée d'oignons rouges acidulés.....	10,50€
Suggestion du Chef.....	8,50€
Assiette Côtière (4 huitres* N°3, 2 langoustines et bulots).....	12,50€

## Les plats

Suggestion du Chef.....	12,50€
Onglet de Bœuf, sauce marchand de vin, poêlées de champignons et frites.....	22€
Entrecôte de bœuf VBF 280gr, fleur de sel de Guérande*, frites.....	24,90€
Blanquette de Veau aux saveurs iodées, Pommes vapeurs.....	19,50€
Noix St Jacques au Champagne, mousseline de carottes Nantaises* aux marrons....	23,50€
Pavé de sandre, beurre blanc, étuvé de chou vert, variation de riz.....	21€
Homard bleu (400/600gr) rôti au beurre persillé, garniture de saison.....	49,50€

**Sur réservation 48h à l'avance**

## Les desserts et fromage

Trilogie Fromagère (Curé Nantais*, Morbier et Sainte Maure de Touraine).....	7,50€
Les péchés mignons de Tic & Tac (Croquant de Praliné et cacahuètes).....	8,50€
Verrine fraîcheur aux agrumes, brisures de meringue, chantilly au Timut.....	8,50€
Café ou Thé gourmand, assortiment de 4 mignardises.....	8,90€
Coulant au chocolat, cœur chocolat blanc Valrhona®, sorbet mandarine.....	9,50€
Coupe Brévinoise (Glace caramel au beurre salé, vanille, palets bretons*	8,50€
Caramel beurre salé et chantilly).....	8,50€
Coupe Colonel (Sorbet citron vert, Vodka).....	8,50€
Coupe Mont-Blanc (Glace marron, glace vanille, éclat de meringue, crème marron, chantilly)	8,50€

**Produit local \***

**Viande bovine française**



Prix Nets – Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Menu Signature



37.50€

Accord Mets et Vins Régionaux 12,50€  
(Sur une base d'un verre de 12cl par plat )

## Le Foie Gras de notre Région

Gelée de Maury, chutney de figues, brioche toastée

*Vin conseillé*

*Coteaux du Layon AOP Domaine du Prieuré*



## Les Saint-Jacques

À la plancha, au Champagne, mousseline de carottes Nantaises aux éclats de marrons

*Vin conseillé*

*Chardonnay Obstination VDF « Le Fief St Mars »*



## L'incontournable Coulant au Chocolat

Cœur chocolat blanc Valrhona®, sorbet Mandarine

*Vin conseillé*

*Crémant de Loire cuvée Jean-Jacques*



Prix Nets – Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Menu Découverte

Entrée+Plat+Dessert 29.70€

Entrée+Plat ou Plat+Dessert 24,70€

## Suggestion du Chef

Gravlax de saumon au cresson, crème de mascarpone à la moutarde à l'ancienne

Assiette côtière(4 huîtres N°3\*, 2 langoustines et bulots)

Lingot de Foie Gras, gelée de Maury, chutney de figes, brioche toastée+3,50€

Pâté de Sanglier, compotée d'oignons rouges acidulés



## Suggestion du Chef

Onglet de Bœuf, sauce marchand de vin, poêlée de champignons et frites

Pavé de sandre, beurre blanc, étuvé de chou vert, variation de riz

Noix St Jacques au Champagne, mousseline de carottes Nantaises\* aux marrons+4€

Blanquette de Veau aux saveurs iodées, Pommes vapeur



## Suggestion du Chef

Trilogie Fromagère (Curé Nantais\*, Morbier, Saint-Maure de Touraine)

Les péchés mignons de Tic & Tac (Croquant de Praliné et cacahuètes)

Verrine fraîcheur aux agrumes, brisures de meringue, chantilly au Timut

Coulant au chocolat, cœur chocolat blanc Valrhona®, sorbet mandarine +2€

## Coupe Mont-Blanc

(Glace Marron, glace vanille, éclats de meringue,

Crème de marron, chantilly)

***Vous êtes en formule hôtel comprenant le repas, et vous souhaitez découvrir les autres plats de la carte?  
C'est avec plaisir que nous vous en donnons l'opportunité, en vous déduisant 18€ de votre note par formule  
hôtel non prise.***



*Prix Nets – Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Osez l'instant*

*Ephémère*

NOUVEAU

24€90

### Traditionnelle Raclette

(Jambon « Forêt noire », Pavé aux poivres, Coppa, Jambon de dinde),  
(Morbier, Fromage à raclette, curé Nantais, Pomme de terre « Roseval »)



### Coupe Mont-Blanc

(Glace marron, glace vanille, éclats de meringue, crème de marron, chantilly)

## *Formule du jour*

*Notre personnel de salle vous annoncera notre menu unique composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.*

21€ (Entrée, Plat, Dessert)

17,50€ (Entrée + Plat ou Plat + Dessert)

12,50€ (Plat du Chef)

**Nos Formules sont servies le midi du lundi au vendredi**

## *Menu enfant* (-12ans)




9,90€

Nuggets de volaille Ou Hamburger Ou Poisson pané

Glace Surprise Ou Dessert du Jour Ou Glace 2 Boules

Pepsi 33cl ou Évian 33cl ou Jus d'Orange 20cl ou 7up 33cl

*Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la viande hachée contenu dans le hamburger, est cuite à cœur.*

----- Vins blancs-----	<u>12cl(verre)</u>	<u>25cl(carafe)</u>	<u>37,5cl(bouteille)</u>	<u>50cl (carafe)</u>	<u>75cl(bouteille)</u>
Coteaux du Layon AOP Domaine du Prieuré	5,50€				24€
Muscadet* AOP Domaine de La Grange			12,50€		21€
Muscadet* AOP Domaine de La Tourette	3,50	6,50€		12,50€	
Menetou-Salon AOP Pierre Clément					28,50€
Obstination* VDF Mickael Goulin	4,20€				21€
Chablis AOP Lambert de Valentinois	5,50€				29€
Mouton Cadet Baron Rothschild Bordeaux AOP	4,50€	8,50€		16€	24,50€
Domaine de Font Neuve IGP	3,20€	6€		11€	16€
Quincy AOC Domaine P.Portier			16,50€		29,50€
Saumur* AOP « Cuvée Mélodie » H. et C. Desgrouilliers	4€				22,50€
-----Vins Rosés-----					
Reuilly AOP Pascal Desroches					26,50€
Mareuil* AOC Jean Mourat 			13€		22€
Côtes de Provence AOP Château la Gordonne					23€
Domaine de Font Neuve / Pays d'Oc IGP	3,20€	6€		11€	16€
Gamay* Domaine de la Tourette VDF		6€		11€	
Mouton Cadet Baron Rothschild Bordeaux AOP	4,50€	8€		15€	24€
-----Vins Rouges-----					
Chinon AOP Les Crayères	4,20€		13,50€		24€
Menetou-Salon AOP Pierre Clément	5,10€				29€
Mareuil* AOC Jean Mourat 			13,50€		23€
Mouton Cadet Baron Rothschild Bordeaux AOP	5,50€	10,50€		19,50€	28,50€
Pessac Léognan AOP Château Le Brulleau					37,50€
Pauillac Baron Nathaniel					43€
Brouilly AOP Château Briante			16,50€		29,50€
Domaine de Font Neuve / Pays d'Oc IGP	3,20€	6€		11€	16€
Corbières AOP Peyre Nobles 	4,50€				25€
Mercurey AOC Château de Chantenay					35,50€
Vacqueyras AOC La Gangelière					27€
-----Champagne/Bulles-----	<u>15cl(coupe)</u>				
Charles Lafitte Brut « Cuvée spéciale »	9,50€				50€
Pommery Brut Royal					60€
Crémant de Loire cuvée Jean-Jacques	5€				30€
Prosecco Riccadonna Extra dry	5€				30€
-----Eaux-----			<u>50cl(bouteille)</u>		<u>100cl(bouteille)</u>
Evian / Badoit Verte			3,50€		5€
Ferrarelle			4€		6€



« Notre carte des vins complète et détaillée, est disponible sur tablette tactile »

Prix Nets – Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

