

La planche Apéritive

9,50€/pers.

assortiment de notre charcuterie du moment,
notre Gravelax de Saumon et notre sélection de fromage

(disponible dans le menu gourmand)



Nos Entrées



Gravelax de Saumon aux Agrumes en carpaccio et son blini,
émulsion passion basilic poivrée

12€

Croquettes de Porc pané aux graines de sésame,

Gremolata tomates confites et Feta

Camembert rôti au Miel et herbes de Provence,

mouillettes à l'ail et au lard, Chutney de figues et abricots

L'Océane : Gravelax de Saumon aux agrumes,
tartare de tomates et mangue, Feta et
émulsion passion basilic poivrée

20€

10€

La Vегgie : Falafel aux céréales, Burrata,
chutney de figues et abricots, tomates

17€

10€

La Pork'n'Roll : Croquettes de Porc pané,
Coppa, pommes de terre, fromage fumé,
pickles d'oignons rouges

19€



Nos Tartares



Le Tartare Traditionnel : Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins

17€

Le Tartare Fromager : Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha et gratiné au camembert,
oignons frits et sauce fromagère

21€

Le Tartare Aller/retour, sauce au choix : Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha

18€

Le Tartare Dessus-Dessous : Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha
et son œuf au plat à cheval

18€

Le Tartare di Buffalo : Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins et sa Burrata di Buffalo et huile de basilic

21€

* Nos tartares sont accompagnés de frites et salade verte



Nos Accompagnements et Sauces



Accompagnements : frites, risoni à la tomate et amandes, crémeux de patates douces au romarin,

fondue de poireaux au chorizo, pommes de terre grenailles, Tagliatelle de légumes, salade verte

3€

Sauces : poivre, fromagère, béarnaise tomatée, Porto caramélisé, chutney figues et abricots, chorizo,

beurre Nantais à la betterave

1€



Nos Burgers



Le Cot'Cot : Poulet pané, Chutney figues et abricots, Burrata di Buffalo, Pancetta snackée,

accompagné de son bouquet de salade et frites

19€

Le Rom'Antica : Haché de bœuf charolais, sauce fromagère, Coppa snackée, Gremolata tomates confites et Feta,

accompagné de son bouquet de salade et frites

21€



Nos Plats Terre & Mer



Entrecôte de boeuf VBF (300g), sauce au choix, pommes de terres frites et salade verte *(menu gourmand +2€)*

26€

Pièce de bœuf (220g), sauce au choix, pommes de terre frites et salade verte *(menu gourmand +1€)*

22€

Fondant de porc, confit à la graisse de canard, sauce fromagère, risoni à la tomates et amandes, oignons frits

19€

Falafel Vегgie aux céréales et Gremolata tomates confites et Feta, crémeux de patates douces au romarin et Tagliatelle de légumes

15€

Tournedos de filet de Poulet mariné aux herbes farci aux champignons, sauce Porto caramélisé, fondue de poireaux au chorizo

20€

Haché de bœuf (180g), sauce au choix, pommes de terre frites et salade verte

17€

Lamelles d'encornet mariné et croûte de noisettes aux herbes, sauce chorizo, risoni à la tomate et amandes

18€

Saumon snacké à la plancha et son beurre Nantais à la betterave, crémeux de patates douces au romarin et Tagliatelle de légumes

20€

L'Ardoise trio du Chef : «Lamelles d'encornet», «Tartare di Buffalo» et «Yakitori de volaille» accompagnés de
pommes de terre grenailles, sauce au choix *(hors menu gourmand)*

26€

* Nos viandes sont d'origines française et européenne.

■ ■ ■ Nos Desserts ■ ■ ■

Makis de crêpes à la crème mascarpone au Nutella, glace stracciatella et noisettes torréfiées
Profiteroles au Bun's, glace vanille, coulis de chocolat chaud et chantilly
Moelleux aux fruits de saison, émulsion passion basilic poivrée et sorbet ananas
Croustillant au caramel et crémeux chocolat, chantilly au pain grillé, coulis de caramel
Assiette de 3 fromages du moment, chutney figues et abricots et ses toasts
Fantaisie des desserts, assortiment de quatre gourmandises du moment

9€

Café Gourmand : fantaisie des desserts accompagnée de son café expresso (*menu gourmand +1€*)
Thé Gourmand : fantaisie des desserts accompagnée de thé ou d'infusion (*menu gourmand +1€*)

10€

■ ■ ■ Nos Coupes Glacées ■ ■ ■

Les Parfums des Glaces et des Sorbets :

Nos Crèmes Glacées : Vanille, Café, Caramel beurre salé, Chocolat-nuty, Stracciatella, Menthe-Chocolat, Noix de Coco
Nos sorbets : Fraise, Framboise, Citron vert, Citron jaune, Passion, Ananas

Composez vos coupes de glaces :

Glace une boule 3€ ___ Glace deux boules 6€ ___ Glace trois boules 8€ ___

Supplément chocolat chaud / caramel beurre salé / fruits rouges / exotique : 1€

Supplément chantilly : 1€

Les Coupes Classiques 8€

Le Chocolat Liégeois : deux boules glace chocolat-nuty, chocolat chaud & chantilly

Le Café Liégeois : deux boules glace café, espresso & chantilly

Le Caramel Liégeois : deux boules glace caramel, coulis de caramel & chantilly

La Dame blanche : deux boules glace vanille, chocolat chaud & chantilly

Les Coupes Gourmandes 9€

La Savoureuse : glaces caramel et vanille, crème brûlée, palet breton, coulis caramel & chantilly

La Chocochoc : glaces chocolat-nuty et stracciatella, croustillant au chocolat, chocolat chaud & chantilly

L'Hawaïenne : glace noix de coco, sorbet ananas et passion, coulis exotique & chantilly

La Split : glaces vanille choco-nuty et fraise, banane, chocolat chaud & chantilly

La Frutissima : sorbets fraise et framboise, moelleux aux fruits, coulis de fruits rouges & chantilly

■ ■ ■ Nos Formules du midi

** Valable uniquement le midi, du Lundi au Vendredi et hors jours fériés
 (aucune promotion ne sera acceptée sur les formules du midi)*

Formule du midi* consultez notre ardoise !!!	Plat du jour <i>ou</i> Maxi-Salade du jour	15€
	Grillade du jour	17€
	Formule entrée + Plat <i>ou</i> Formule plat + Dessert	19€
	Formule entrée + Plat + Dessert	21€

ARDOISE EXPRESS	Petite salade du jour + plat du jour + dessert du jour... <small>Le service 3 en1 pour un repas express !! Avec au choix : 25cl heineken ou 1 verre de vin ou 1/2 eau minérale "uniquement le midi du lundi au vendredi"</small>	23€
------------------------	--	------------

**Certains plats engendrent un supplément sur les formules (grillade du jour+2€ et café gourmand +2€)*

Les Coupes Digestives (*menu gourmand +1€*) 10€

Le Colonel : deux boules glace citron vert et vodka

La Caraïbe : deux boules de glace passion & Rhum vieux

L'Iceberg : deux boules glace menthe chocolat et Mentilla

■ ■ ■ Nos Menus ■ ■ ■

** Valables tous les jours midi et soir*

Menu* Gourmand	Entrée <small>au choix parmi les entrées et salades de la carte</small>	33€
	Plat <small>au choix parmi les tartares, burgers et plats de la carte</small>	
	Dessert <small>au choix parmi les desserts et coupes de glaces de la carte</small>	

** Un choix parmi tous les plats à la carte, hors « L'ardoise trio du chef »
 Certains plats engendrent un supplément*

Menu Enfant <small>jusqu'à 10 ans</small>	Haché charolais <i>ou</i> Poulet pané <i>ou</i> Burger junior	10€
	Fantaisie de desserts junior <i>ou</i> une Boule de glace	
	Sirop à l'eau <i>ou</i> diabolo <i>ou</i> jus de fruits (pomme, orange ou ananas)	

■ ■ ■ ** Nous travaillons essentiellement avec des produits frais, merci d'avance de nous excuser pour des éventuelles ruptures* ■ ■ ■