

Les Planches Apéro de l'Ardoise

La légère... (pour 1 ou 2 personnes)

pour démarrer le repas

17€

La XXL !!! Pour les professionnels de l'apéro...

29 €

(Hors menu gourmand)



Nos Entrées



Nos Salades



Gambas rôties et son croustillant, Crèmeux mascarpone safrané au Chorizo, Chutney de Framboises et Pastèque, Coulis de Roquette

12€

Tataki de Magret de Canard au sel fumé, Mangue et Noisettes aux fines herbes, Mayonnaise à l'ancienne et miel, Chips de Pommes de terre

10€

Tartare de la Criée, Coulis Teriyaki aux agrumes et combava, Tagliatelle de Poivrons confits

10€

Carpaccio de Tomates de saison, Chiffonade de Jambon cru, Burrata di Buffalo et huile aux herbes

10€

L'Atlantica : Gambas, Chutney de Framboises Pastèque au basilic, Crèmeux mascarpone safrané au Chorizo, Tomates de saison

20€

La Veggie : Burrata di Buffalo, Falafels aux céréales, Chips de pommes de terre, Mayonnaise à l'ancienne et miel, Tomates de saison

17€

La Ducky : Magret de Canard au sel fumé, Tagliatelle de Poivrons confits, Mangue et Noisettes aux fines herbes, Tomates de saison

19€



Nos Tartares



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

17€

Le Tartare Aller/retour : Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha et sa sauce au choix (oeuf à cheval supplément 1 €)

18€

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

18€

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

21€

Nos tartares sont accompagnés de pommes frites et salade verte

Nos Accompagnements et Sauces

Accompagnements : Pommes frites, Risotto aux champignons, Ecrasé de pommes de terre à la cive, Tagliatelle de Poivrons confits, Pommes de terre Grenailles, Echalotes confites, Salade verte

3€

Sauces : Poivre, Gorgonzola, Mayonnaise à l'ancienne et miel, Teriyaki aux agrumes, Crème de basilic, Crème Safranée, Chutney framboises pastèque

1€



Nos Burgers



Le Chicken'run : Poulet pané, écrasé de pommes de terre à la cive, Scamorza fumée, Chutney Framboises Pastèque Basilic, salade et Pommes de terre frites

20€

Le Beef'coin : Haché de bœuf charolais, Tataki de Magret de Canard au sel fumé, Curé Nantais, Mayonnaise à l'ancienne et miel, salade et Pommes de terre frites

21€



Nos Plats Terre & Mer



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

26€

Viand'Art gratiné VBF (250gr), au beurre poivron et oignons frits, pommes de terre frites et salade verte (menu gourmand +1€)

23€

Médaille de Canard aux Poires, Ecrasé de Pommes de terre à la cive, Echalotes confites au Thym, sauce Teriyaki aux agrumes et combava

20€

Risotto aux champignons safrané, Falafels aux céréales, pétales de Parmesan et Tagliatelle de Poivrons confits

17€

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

17€

Gambas rôties, Risotto aux Champignons safrané et Croquant de Pommes de terre, Chutney Framboises Pastèques Basilic

19€

Poisson de la criée en écailles de Chorizo et Crème au Basilic, Ecrasé de Pommes de terre à la cive et

21€

Tagliatelle de Poivrons confits

L'Ardoise trio du Chef : «Emincé de Bœuf gratiné au beurre poivron», «Gambas rôties» et «Tartare di Buffalo», écrasé de pommes de terre du moment à la cive (hors menu gourmand)

28€

* Nos viandes sont d'origines française et européenne.

Nos Desserts

Biscuit au chocolat et crémeux à l'Orange, Eclats de chocolat et sorbet à l'orange

Crème brûlée à la Vanille, Chantilly à la Passion et Framboises

Tartelette sablée, Crémeux Pistaches et Fraises, coulis de Fruits rouges

Profiteroles Bun's, glace vanille, coulis de chocolat chaud et chantilly

Minestrone de fruits au thé vert de combava, Billes de fruits frais et sorbet Pêche

Assiette de 3 fromages du moment, Chutney framboises pastèque Basilic et ses toasts

Fantaisie des desserts : assortiment de quatre gourmandises du moment

9€

Café/thé Gourmand : fantaisie des desserts accompagnée de sa boisson chaude (*menu gourmand +1€*)

10€

Nos Coupes Glacées

Les Parfums des Glaces et des Sorbets :

Nos Crèmes Glacées : Vanille, Caramel beurre salé, Chocolat-nuty, Menthe-Chocolat, Noix de Coco, Pistache, Café

Nos sorbets : Fraise, Framboise, Citron vert, Passion, Ananas, Orange, Pêche

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, expresso & 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, Biscuit sablé, coulis de caramel & chantilly

La Frutissima : sorbets pêche et orange, Minestrone et Billes de fruits frais & chantilly

La Melba Rossa : sorbets fraises et framboises, déclinaisons de fruits rouges & chantilly

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

La Pistaccio : glaces choco-nuty et pistache, crémeux à la pistache, biscuit au chocolat & chantilly

Notre Formule 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 ou Maxi-Salade du jour	15€
	Grillade du jour	17€
	Formule entrée + Plat ou Formule plat + Dessert	19€
	Formule entrée + Plat + Dessert	21€

ARDOISE EXPRESS	Petite salade du jour + plat du jour + dessert du jour... Le service 3 en 1 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!"	23€
-----------------	--	-----

Les Coupes Digestives

(menu gourmand +1€)

10€

Le Colonel : deux boules glace citron vert et vodka

La Caraïbe : deux boules sorbet passion & Rhum vieux

L'Iceberg : deux boules glace menthe chocolat et Mentilla

Nos Menus

* Valables tous les jours midi et soir

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

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

Menu Enfant jusqu'à 10 ans	Haché charolais ou Poulet pané ou Burger junior	12€
	Fantaisie de desserts junior ou une Boule de glace	
	Sirop à l'eau ou diablo ou jus de fruits (pomme, orange ou ananas)	

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

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