

MENU DU SOIR

Entrée/ Plat ou Plat/Dessert : 23€

Entrée/Plat/Dessert : 28€

ENTRÉES : 8€

- Empenadas de légumes, sauce chimichuri
- Saumon mariné au cumbawa, purée de betterave au Timut
- Ravioles de canard et herbes, bouillon parfumé à l'armagnac
- Salade «Fourré» : Boeuf mariné soja, sésame, pickles d'oignons rouges, pousse de soja et crudités.

PLATS : 16€

- Dos de cabillaud et beurre blanc, pomme de terre vapeur et petits légumes vapeurs et salade d'herbes fraîches
- Poulet en ballottine et son jus corsé, déclinaison de carotte
- Basse-côte confite au vin rouge et sa crème de lard, chips colorée et épicées, pulpe de panais
- Burger "Coup Fourré" (simple ou double +4€), frites maison, salade (steak 180 gr, sauce tartare, fondue d'échalotes et Curé Nantais)

DESSERTS : 7€

- Assiette de fromages de la Crèmerie des Carmélites
- Chou fourré crème praliné et glace vanille, amandes caramélisées.
- Coque chocolat et piment d'Espelette, mousse d'avocat
- Biscuit nantais, ananas rôti au thym et crème vanille
- Café Gourmand (+1€)

Bon appétit !

Nos viandes sont d'origines Française et nos légumes proviennent de maraîchers BIO du 44 et du 85