

NOS ENTRÉES

9€

SALADE & COLESLAW

Salade verte accompagnée de coleslaw

*allergènes : produits laitiers, gluten, sulfites, moutarde*

LA SALADE DE HARENG

Salade de hareng aux poires, pêches et pommes de terre

*allergènes : poisson, sulfites*

LE POTAGE DE LÉGUMES

Potage maison de légumes : carotte, tomate, pomme de terre et aubergine

*allergènes : lait*

TARTARE DE SAUMON

Tartare de saumon frais et mangue

*allergènes : poisson*

GRATIN DE SAINT JACQUES AUX POIREAUX

Fondue de poireaux, champignons, noix de St-Jacques et effiloché de saumon

*allergènes : poisson, crustacés, blé, gluten, œuf*

NOS PLATS

18€

LE PAVÉ DE SAUMON

Pavé de saumon, écrasé de patates douces et touche d'huile de sésame

*allergènes : poissons, produits laitiers, sésame*

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Risotto et sa jardinière de légumes (carottes et champignons)

*allergènes : lait, sulfites*

LA CARBO NANTAISE

Linguines, jambon et Curé Nantais

*allergènes : lait*

LES SUGGESTIONS DU CHEF

LA PIÈCE DU BOUCHER

Pavé de rumsteck, servi avec frites maison et sauce au poivre

*non disponibles dans nos formules, en supplément pour les soirées étape*

24€

NOS DESSERTS

8€

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

Sélections de fromages locaux, servie avec salade et beurre demi-sel

*allergènes: produits laitiers, sulfites, moutarde*

LE GÂTEAU NANTAIS

Gâteau nantais accompagné de crème chantilly et d'un coulis aux fruits exotiques

*allergènes : lait, fruits secs*

LA TOUCHE FRUITÉE

Ananas accompagné d'une boule de glace Rhum-Raisins

*allergènes : lait, sulfites*