

Restaurant Amandine

Dans notre restaurant l'Amandine, nous avons le souhait de vous servir des produits de qualité tout en mettant en valeur la richesse de notre terroir.

Pour cela, nous avons sélectionné pour vous une gamme de produits issus de l'agriculture régionale.

Vous reconnaîtrez nos producteurs locaux dans notre carte grâce à ce symbole

Nos producteurs Locaux

- *La ferme de la Pannetière, 44240, La Chapelle sur Erdre*
- *Les Ruchers des Albrans, 44860, Saint Aignan de Grand Lieu*
- *Les Huiles de Tournesol et Colza de la ferme de Rouillon, 44520 Le Meilleraye de Bretagne*
- *La Ferme de la Grigonnais 44170,*
- *La Maison Alain Francois, 44330 Bouaye*
- *Les Coteaux Nantais.44120 Vertou*

Le Menu Amandine

1 plat : 12.50 € - plats : 15.50€ - 3 Plats : 19.50€

L'Entrée de l'Ardoise

Ou

Salade César



Ou

Petit Douet au caviar d'aubergine et Jambon de Vendée



Ou

Carpaccio de bœuf, roquette parmesan et son sorbet tomate basilic

Ou

Gaspacho

Le Plat de l'Ardoise

Ou

Omelette Garnie, Salade Verte



Ou

Pavé de Rumsteak croûte aux herbes

Ou

Filet de merlu à la crème de mâche

Ou

Magret de canard mariné au teriyaki et gingembre

Le Dessert de l'Ardoise

Ou

Plateau de Fromages de la maison Beillevaire, Salade verte



Ou

Moelleux au Chocolat Cacao Barry,

Glace Vanille artisanale Terre de Glace



Ou

La salade de fruits frais

Ou

Le Fromage blanc fermier de « la ferme de la Panetière »,

Au choix : caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges



Ou

Crème brûlée du moment



Ou


Tiramisu

ou



Salade de melon et son sorbet basilic

Comme à la Maison

Les Plats

Steak à Cheval (steak haché avec un œuf)	13.50€
Burger bacon/tome chapelaine 	15.00€
Croque Monsieur Maison	13.50€
Fish and chips	15.00€

Les Desserts

Coupe de glace (3 boules) 	6.50€
Nougat glacé au miel d'acacia , coulis de fruits rouges 	6.00 €
Vacherin glacé aux fruits de saison	6.00€
Café Gourmand	7.50€

Menu Enfant

Entrée + Plat + Dessert 1 coca ou jus d'orange	8.00€
---	-------

Les Apéritifs et les Rafraîchissements

Les Cocktails « maison »

“L’Amandine” <i>Jus d’Orange, Fraise des Bois et Champagne</i>	10 cl	9.50 €
“Le Pimky Up” le sans alcool <i>Jus d’Orange, Jus de Mangue, Jus d’Ananas, Sirop de Fraise</i>	25 cl	4.50 €

Les Apéritifs

<i>Kir</i>	10 cl	3.00 €
<i>Kir Breton (Cidre)</i>	10 cl	3.50 €
<i>Kir Royal</i>	10 cl	9.55 €
<i>Pastis, Ricard</i>	2 cl	3.70 €
<i>Martini blanc, rouge, rosé, Suze</i>	5 cl	3.70 €
<i>Porto rouge</i>	5 cl	5.50 €
<i>Americano</i>	6 cl	6.50 €
<i>Gin, Vodka, Rhum</i>	4 cl	6.20 €
<i>Supplément Soda</i>	8 cl	2.00 €

Les Jus de fruits / Les Sodas

<i>Coca Cola, Coca Cola Zéro</i>	25 cl	3.60 €
<i>Orangina,</i>	25 cl	3.60 €
<i>Jus de Fruits</i>	20 cl	3.60 €
<i>Orange, Pomme, Fraise, Mangue, Ananas, Tomate, Pamplemousse</i>		

Les Bières

Blonde

<i>Pression Mélusine</i>	25 cl	3.90 €
<i>Pression Mélusine « Mandragore »</i>	25 cl	3.60 €
<i>Heineken</i>	25 cl	4.00 €
<i>Leffe</i>	33 cl	4.50 €
<i>1664</i>	33 cl	4.50 €
<i>Bière “La Nantaise”</i>	33 cl	5.50 €

Blanche

<i>Edelweiss</i>	33 cl	4.50 €
------------------	-------	--------

Brune

<i>Kronembourg “ Tigre Bock ”</i>	27cl	4.50 €
-----------------------------------	------	--------

Les eaux minérales

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier	50 cl	3.10 €
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier, plancoët	100 cl	4.50 €
Perrier	33 cl	3.60 €

Les Whiskies

	4 cl	
Clan Campbell/Jameson	6.00 €	
Four Roses	8.50 €	
The Glenlivet Single Malt 12 ans	7.50 €	
The Glenlivet Single Malt 15 ans	9.00 €	
The Glenlivet Single Malt 18 ans	10.50 €	
Notre sélection de 6 « single malt » Issus des 6 principaux Terroirs d'Ecosse		
	4 cl	2 cl
Oban - West Highland (ample et doré)	13.50 €	7.00 €
Lagavulin - Island (intense et tourbé)	13.50 €	5.50 €
Cragganmore - Speyside (profond et subtil)	7.20 €	3.70 €
Talisker - Skye (puissant et corsé)	7.20 €	3.70 €
Dalwhinnie - Highland (doux et floral)	8.50 €	4.70 €
Glenkinchie - Lowland (Léger et Fruité)	9.30 €	4.90 €
Whiskey Jack Daniel's	6.20 €	

Les Digestifs

Get 27 ou 31, Cointreau, Grand Marnier	4cl	6.10 €
Marie Brizard, Bailey's	4cl	6.10 €
Cognac aux Amandes	4cl	6.90 €
Cognac XO	4cl	14.50 €
Calvados Boulard, Vieilli en fût de Chêne	4cl	6.10 €
Armagnac Samalens	4cl	14.50 €
Poire William's	4cl	6.10 €
Eau de vie de Mirabelle,	4cl	6.10 €
Eau de vie de Framboise	4cl	6.10 €

Les Boissons Chaudes

Café et Décaféiné	2.00 €
Chocolat	2.60 €
Thé, Infusion, Verveine, Tilleul, Menthe	2.40 €

Les Vins Blancs

VALLEE DE LA LOIRE

Vallée De La Loire (Pays Nantais)

		75cl	37.5 cl
- Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie (A.O.C) Château de la Galissonière	2014	19.00 €	12.00 €
- Muscadet «Jubilation du Pallet» (A.O.C) Château de la Galissonière	2009	26.00 €	
- Muscadet Sèvre Et Maine (A.O.C) Château Guipièrre	2013	23.00 €	

Vallée De La Loire (Saumurois)

- Savennières (A.O.C) Clos Frémine	2014	46.20 €	
---------------------------------------	-------------	---------	--

Vallée De La Loire (Touraine)

- Touraine (A.O.C) Domaine de Marcé	2014	19.30 €	12.00 €
- Cheverny (A.O.C) Domaine Sauger	2015	26.60 €	
	2014		17.70 €

Vallée De La Loire (Centre Orléanais)

- Quincy (A.O.C)			
Domaine Siret-Courtaud	2016	34.70 €	21.60 €
- Sancerre (A.O.C)			
« La Gravelière »	2014	45.20 €	

BOURGOGNE

		75 cl	37.5 cl
- Chablis (A.O.C)			
Domaine La Chablisienne « Le Finage »	2012	42.00 €	24.50 €

Les Vins Moelleux

Vallée De La Loire

- Vin de France		26.00 €	
Douceur du Pallet (50cl)			
- Côteaux du Layon (A.O.C)	2016	24.60 €	
Domaine de Mihoudy			

Les vins Rosés

		75 cl	37.5 cl
- Rosé De Loire (A.O.C)			
Domaine Mihoudy	2016	15.60 €	11.00 €
- Côtes De Provence (A.O.C)			
Cuvée Du Golfe De Saint Tropez	2016	22.10 €	
	2015		16.80 €

Les vins Rouges

VALLEE DE LA LOIRE

Vallée De La Loire (Saumurois)

		75 cl	37.5 cl
- Saumur Champigny (A.O.C)			
Domaine Filliatreau	2016	24.10 €	14.00 €
Domaine Filliatreau « Vieilles Vignes »	2014	32.80 €	
	2011		18.40 €

Vallée De La Loire (Touraine)

- Saint Nicolas De Bourgueil (A.O.C)			
Domaine Mabileau «Cuvée Prestige »	2015	28.70 €	17.60 €
- Chinon (A.O.C)			
Domaine du Raifault	2015	26.10 €	
	2014		19.50 €-
- Cheverny (A.O.C)			
Domaine Sauger	2014	25.50 €	
	2012		17.50 €

Vallée De La Loire (Centre Orléanais)

- Sancerre (A.O.C)			
Le Rabault	2011	42.00 €	

BORDEAUX

Médoc (A.O.C)

75cl

37.5cl

- Château La Cardonne (cru bourgeois) **2009** *58.00 €*

Saint-Estèphe (A.O.C) [Médoc]

- Château Marquis De Calon **2011** *65.20 €*

Graves (A.O.C)

- Villa de Bel-air **2012** *46.20 €*

Saint-Emilion Grand Cru (A.O.C)

- Château Carteau **2012** *65.20 €*

Blaye côte de Bordeaux (A.O.C)

- Château Maison Neuve **2014** *25.10 €*

- Château De La Grange **2014** *11.90 €*

BOURGOGNE

Bourgogne (Côtes de Beaune)

- Pommard (A.O.C)

Domaine du Fief de Montjeu

2010

74.20 €

75cl

37.5cl

Beaujolais

- Brouilly (A.O.C)

Domaine Ruet

2015

31.60 €

VALLEE DU RHÔNE

Vallée Du Rhône (Septentrionale ; Rive Gauche)

- Crozes-Hermitage (A.O.C)

E.Guigual

2013

58.30 €

75cl

37.5cl

Vallée Du Rhône (Méridional)

- Côtes du Rhône (A.O.C)

Domaine Lafond « Roc-épine »

2015

27.50 €

15.50 €

Languedoc

- Faugères(A.O.C)

Domaine de St Martin d'Agel

2013

28.50 €

Provence

- Palette (A.O.C)

Château Henri Bonnaud

2008

54.20 €

Le Champagne

Coupe de Champagne DEVAUX

10cl

10.00 €

Champagne JACQUART

75cl

62.20 €

Champagne LOUIS ROEDERER

75cl

75.25 €