

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras (60g)	19,00€
Feuilleté de foie gras façon tatin <i>Foie gras mi cuit pâte feuilletée, pommes caramélisées</i>	16,00€
Saumon fumé par nos soins	16,00€
Escargots farcis (ail beurre persil) Les 6 10,00€ / Les 12 16,00€	
Crumble d'avocat au crabe sauce curry <i>Possible sans crabe</i>	9,00€
Butternut confit à la graisse de canard chantilly au piment d'Espelette, moutarde et noisettes	9,00€
Terrine de harengs fumé	7,00€
Oeufs mimosas	6,00€
Demi tartine montagnarde Saint Nectaire fermier, reblochon, lardons	8,00€

LES SALADES

Salade champêtre Magret fumé, champignons, foie gras	25,00€	16,00€
La terre et mer Foie gras, saumon fumé, langoustines, jambon cru	25,00€	16,00€
Salade Deux Chevrienne Salade verte, fromage de chèvre frais et cendré lardé (Fromagerie Desevres - 79)	18,00€	12,00€

Toutes nos salades sont accompagnées de tomates, oeufs, salades et croûtons.

Poke Saumon fumé, avocat, lentilles, algue, pickles de légumes, chips de lentilles	18,00€
--	--------

COTÉ MER

Assiette de l'ecailleur 3 Huîtres / 3 Langoustines (10/15) / Crevettes / Bulots	16,00€
Plateau des cloîtres 6 Huîtres / 6 Langoustines (10/15) / Crevettes / Bulots	35,00€
Huîtres Marennes Oléron N°3 Les 6 12,00€ / Les 9 17,00€ / Les 12 22,00€	
Langoustines bretonnes (Calibre 10/15) Les 6 12,00€ / Les 9 18,00€ / Les 12 23,00€	
Crevettes roses mayonnaise (10 pièces)	11,00€
Bulots mayonnaise	8,00€

LES POISSONS

Risotto de Saint Jacques aux épinards	24,00€
Filet de cabillaud au beurre blanc	21,00€
Filet de loup en croûte de sésames	20,00€

Nos poissons sont accompagnés au choix de riz, de pâtes, de frites ou poêlée de légumes.

LES VIANDES

Souris d'agneau jus au romarin	26,00€
Pavé de cerf aux deux poivres	21,00€
Rognons de veau sauce Cognac	21,00€
Confit de canard	20,00€
Joue de porc confite à la bière Melusine	20,00€
Tête de veau sauce ravigote	20,00€
Tartare de boeuf au couteau	20,00€
Véritable andouillette ficelle artisanale	25,00€
T-bone de veau grillé 250 g	25,00€
Tataki de boeuf sauce Teriaki (piquante) ou sauce Soja	21,00€
Onglet de veau sauce bearnaise	20,00€

Sauce au choix : camembert, poivre, moutarde ou bearnaise
Nos viandes sont accompagnées au choix : de frites, pâtes ou poêlée de légumes.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou U.E.

POUR LES GOURMANDS

Burger classique Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar	18,00€
Burger au camembert et andouille Base d'un «classique» sans cheddar	20,00€
Burgerflette au Curé Nantais Pommes de terre, steak haché, curé nantais, lard	20,00€
Burger végétarien Base d'un classique sans steak haché, sans lard et avec des légumes	17,00€
Tartiflette aux 3 fromages - Saint Nectaire, Reblochon, Curé Nantais	18,00€
Pâtes artisanales à la carbonara	18,00€
Pâtes artisanales au camembert	18,00€
Tartine montagnarde Saint Nectaire fermier, reblochon, lardons, frites et salade verte	17,00€

MENU

Uniquement les midis de la semaine
(sauf week-ends et jours fériés)

Entrée + plat	16,00€
Plat + dessert	16,00€
Entrée + plat+ dessert	18,00€

ENTRÉE

Terrine de harengs fumé
ou
Oeufs mimosas
ou
Entrée du jour
(voir ardoise)

PLAT

Pavé de merlu
sauce poireaux et vin blanc
ou
Pâtes au camembert
ou
Sauté de poulet aux deux olives
ou
Plat du jour
(voir ardoise)

DESSERT

Assiette de fromages
ou
Panna cotta coulis fruits de la passion
ou
2 boules de glaces
(au choix)
ou
Dessert du moment
(voir ardoise)
Supplément café gourmand +3,00€
Supplément thé gourmand +4,00€

PETITE CANAILLE 10€

Jusqu'à 10 ans - Boisson comprise

PLAT

Steak haché
ou
Nuggets de poulet
ou
Burger classique
(Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar)
Accompagnements : frites, pâtes ou riz

DESSERT

Pomme au four rôtie au miel
ou
Cornet de glace (1 boule au choix)

MENU

26€

Entrée + plat + dessert

ENTRÉE

Crumble d'avocat au crabe
* Possibilité sans crabe
ou
Butternut roti à la graisse de canard
Chantilly au piment d'Espelette, noisettes
ou
Panaché de la mer
ou
Salade la Deux Chevrienne
au lard fumé

PLAT

Joue de porc confite à la bière
ou
Tête de veau sauce ravigote
ou
Confit de canard
ou
Filet de loup en croute de sésames

DESSERT AU CHOIX

Supplément café gourmand +1,60€
Supplément thé gourmand +2,60€

MENU

36€

Entrée + plat + dessert

ENTRÉE

Escargots farcis (ail persil beurre - x12)
ou
Saumon fumé par nos soins
ou
Feuilleté de foie gras façon tatin
(Foie gras mi cuit pâte feuilletée, pommes caramélisées)
ou
Assiette des Cloîtres
(2 Huîtres, 2 Langoustines, 2 Crevettes, 2 Bulots)
ou
Salade champêtre
(Magret fumé, champignons, foie gras)

PLAT

Risotto aux Saint Jacques et épinard
ou
Onglet de veau sauce bearnaise
ou
Pavé de cerf aux deux poivres
ou
Rognons de veau sauce Cognac
ou
Filet de cabillaud au beurre blanc

DESSERT AU CHOIX

LES DESSERTS

Dessert du moment	6,50€
Assiette de fromages Chèvre, Curé Nantais, Camembert, Saint Nectaire	6,50€
Panna Cotta fruits de la passion	6,50€
Pommes au four rôties au miel	6,50€
Brioche perdue au caramel beurre salé et sa glace vanille	7,00€
Crème brûlée à la vanille	7,00€
Profiteroles au chocolat	7,00€
Tiramisu au café	7,00€
Café ou thé gourmand Crème brûlée, panna cotta, gateau Nantais, macaron, beignet au chocolat Suppléments : Café : +1,80€ menu à 26€ / Thé, infusion : +2,60€ menu à 26€ Compris dans le menu à 36€	7,00€
Dijo gourmand Mentilla ou Cognac aux amandes Uniquement à la carte	12,00€

LES COUPES DE GLACES

La coupe spéculos 3 boules de glace spéculos, chocolat chaud, brisure de spéculos, chantilly	7,50€
Dame blanche 3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7,50€
La coupe cloître 3 boules : chouchou, Paris Brest, caramel et nappage caramel	7,50€
Liégeois trois chocolats 3 boules chocolat et nappage chocolat	7,50€
Café liégeois avec liqueur de café	7,50€
Le colonel Sorbet citron, vodka	7,50€
L'after Eight Glace menthe, peppermint	7,50€

LES GLACES ET SORBETS

Glaces artisanales

Supplément
sauce ou
chantilly

1 BOULE 1,70€
2 BOULES 3,30€
3 BOULES 4,60€

Vanille - Fraise - Cassis noir - Chocolat noir - Chocolat blanc - Chocolat au lait - Menthe chocolat - Citron vert - Poire Williams - Rhum raisin Ananas - Pistache - Caramel beurre salé - Café - Spéculos - Petit beurre Cookies - Mangue - Paris Brest - Chouchou



LES BULLES		
Champagne - 75 cl		42,00€
Saumur Louis de Grenelle - AOC - 75 cl		23,00€
Saumur Louis de Grenelle Rosé - AOC - 75 cl		26,00€
Crémant de Loire Louis de Grenelle 100% Chardonnay - AOC - 75 cl		32,00€

LES BIÈRES		
PRESSIONS	33 cl	50 cl
Panaché	3,50€	5,40€
Monaco	3,70€	5,80€
Budweiser	3,70€	5,80€
Hoegaarden Blanche	4,70€	6,80€
Leffe Blonde	5,00€	7,80€
Kwak Ambrée	5,50€	9,00€
Picon Bière	4,50€	8,80€
Supp sirop ou tranche	0,20€	
BOUTEILLES	33 cl	
Pecheresse	4,00€	
Chouffe (sans alcool)	4,50€	
Desperados	4,50€	
Duvel Tripel Hop I.P.A	6,50€	
Chouffe Blonde	6,50€	
Chouffe Cherry	6,50€	
Licorne Black	4,80€	
Furie Douce	4,50€	
Triple, Blonde, I.P.A ou Ambrée (Bière de Clessé)		
Zone B	4,50€	
Blonde (Bière de Bressuire)		

LES ALCOOLS		
Ricard / Pastis (2cl)	2,20€	
Suze (4cl)	3,00€	
Martini rouge ou blanc (4cl)	3,00€	
Porto rouge ou rosé (4cl)	5,00€	
Porto blanc (4cl)	3,80€	
Pineau rouge ou blanc (4cl)	4,00€	
Coupe Saumur pétillant (14cl)	4,00€	
Kir pétillant (14cl)	4,50€	
Cassis / Framboise / Mûre / Pêche / Fraise		
Cassis vin blanc (14cl)	4,00€	
Malibu (4cl)	4,50€	
avec sirop ou jus de fruits		
Téquila «Omega» (4cl)	4,50€	
Vodka «Lim» Française (4cl)	5,00€	
Wisky coca «Ballantines» (4cl)	5,00€	
Cuba Libre (4cl)	6,00€	
Rhum ambré, coca, citron vert		
Gin Tonic «Bombay Saphir» (4cl)	6,50€	
Cognac Shweppes agrumes (4cl)	6,50€	
Coupe de Champagne (14cl)	9,00€	

WISKIES		
Ballantines (4cl)	5,00€	
Jameson (4cl)	6,00€	
Four Roses Small Batch (4cl)	6,00€	
Jack Daniel's (4cl)	6,50€	
Chivas Régál Extra 12 ans (4cl)	8,00€	
RHUMS		
Havana Club spécial Ambré (4cl)	6,00€	
Avec jus de fruits ou soda		
Havana Blanco - 3 ans (4cl)	5,50€	
Avec jus de fruits ou soda		
Old Bert Spiced (4cl)	7,00€	
Jamaïcain épicé		
Dom Papa Philippine (4cl)	8,00€	
Diplomatico Venezuela (4cl)	8,50€	
Pacto Navio Cuba (4cl)	9,00€	
Reserva 1863 (4cl)	9,00€	
Jamaïcain boisé et vanillé		

LES BOISSONS CHAUDES		
Café	1,80€	
Café allongé	1,90€	
Décaféiné	2,00€	
Café crème	2,00€	
Décaféiné crème	2,20€	
Grand café crème	3,70€	
Grand décaféiné crème	3,90€	
Grand café	3,20€	
Grand décaféiné	3,40€	
Café Viennois	5,00€	
Chocolat chaud	4,20€	
Chocolat Viennois	4,80€	
Thés Folliet	2,60€	
Demandez notre carte pour les parfums		
Infusions Folliet	2,60€	
Demandez notre carte pour les parfums		
Grog	6,00€	
Irish Coffee	7,50€	
Cappuccino	3,70€	
Latté Macchiato	4,90€	
Nature, noisette, caramel, spéculos, vanille, tiramisu, pain d'épices		

LES DIGESTIFS		
Liqueurs Cassis / Framboise / Pêche / Mûre / Fraise (4cl)	3,00€	
Eau de vie Mirabelle / William (4cl)	4,00€	
Bailey's (4cl)	4,00€	
Distillerie Vrignaud Mentilla / Camok / Caramel (4cl)	4,50€	
Get 27 ou 31 / Menthe Pastille / Grand Marnier (4cl)	4,50€	
Calvados Beau Jour (4cl)	4,50€	
Armagnac vanillé (4cl)	6,00€	
Fine Dongeon (4cl)	6,00€	
Cognac Martell 1 ^{er} Assemblage (4cl)	8,00€	

LES SOFTS		
	25 cl	33 cl
Lait froid avec ou sans sirop / Limonade	2,50€	
Diabolo	3,00€	
Coca / Coca Zéro / Orangina	3,00€	
Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes	3,00€	
Perrier / Vittel Sirop	3,00€	
Fuzetea Pêche / Jus de fruits «Rauch»	3,00€	
(Orange, ananas, A.C.E, abricot, tomate, jus de fraise)		
Tropico Orange / Ananas	4,00€	
Jus de pomme naturel «Les Jardins de l'Orbrie»	4,20€	
Supplément sirop ou tranche	0,20€	
Sirop	2,50€	
(Citron, citron zeste, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche, violette, anis, banane/kiwi, cerise, framboise, cassis)		
	50 cl	1 L
San Pellegrino	3,50€	5,50€
Evian	3,50€	5,50€



LES COCKTAILS	
Lillet (Lillet Rosé, Tonic, Citron vert)	6,00€
Americano (Vermouth rouge, Campari, Soda)	6,00€
Le Negroni (Gin, Campari, Martini rouge et tranche d'orange)	6,00€
Caípirinha (Sucre de canne, Citron vert, Cachaça)	6,50€
Téquila Sun Rise (Jus d'orange, Téquila, Sirop de grenadine)	7,00€
Spritz (Apérol, Prosecco, Rondelle d'orange)	7,50€
Spritz au Limoncello (Limoncello, Prosecco, Rondelle de citron)	7,50€
Saint Germain Spritz (Liqueur à l'infusion de Sureau, Prosecco)	10,00€
Sex on the Beach (Vodka, jus de cramberry et ananas, liqueurs de mûre et pêche, sirop de cerise)	8,00€
Mojito (Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Rhum Havana, Perrier, Angostura)	8,00€
Mojito fruits rouges (+ purée de fruits rouges)	9,00€
Mojito passion (+ purée de passion)	9,00€
Moscow Mule (Vodka, citron vert, ginger beer)	9,50€
Pornstar Martini (Vodka, purée de passion, sirop de vanille)	11,00€

LES MOCKTAILS	
Soft Mojito (Menthe fraîche, citron vert, sirop de Mojito, sirop de Rhum, Perrier)	6,00€
Soft Mojito fraise (+ purée de fraise)	6,50€
Soft Mojito passion (+ purée de passion)	6,50€
Cocktail de jus de fruits (Jus de mangue, pomme, sirop de grenadine)	5,50€
Spritz Venezzio (Rondelle d'orange)	5,50€

À PARTAGER	
Planche de fromages	14,00€
Planche cochonnaille	14,00€
Planche mixte (cochonnaille + fromages)	14,00€
Terrine de foie gras (60 gr)	19,00€
Saumon fumé par nos soins	16,00€

LES VINS					
VINS BLANCS	Au verre 14 cl	Au pichet 25 cl	50 cl	A la bouteille 37,5 cl	75 cl
Cotes de Gascogne - IGP Aromatique	5,00€	8,00€	15,00€		21,00€
Cotes du Rhône - AOP	5,00€	8,00€	15,00€		21,00€
Chardonnay - IGP Pays d'Oc	5,00€	8,00€	15,00€		21,00€
Alsace Riesling - AOP	5,50€	8,50€	15,50€		23,00€
Valencay - AOP	6,00€	9,00€	16,00€		24,00€
Côteau du Layon - AOC Moelleux	6,00€	9,00€	16,00€		25,00€
Chinon - AOC	6,50€	9,50€	16,50€		27,00€
Bourgogne Aligoté - AOC	6,50€	9,50€	16,50€		27,00€
Notre sélection du moment	6,00€	9,00€	17,00€		

VINS ROSÉS					
Lola - IGP Languedoc	5,00€	7,00€	14,00€		20,00€
Cabernet d'Anjou - AOP	5,00€	8,00€	15,00€		21,00€
Insolence (Méditerranéen) - IGP	5,00€	8,00€	15,00€		21,00€
Tavel - AOP	6,00€	9,00€	16,00€		24,00€
Bandol - Provence					26,00€
Notre sélection du moment	6,00€	9,00€	17,00€		

VINS ROUGES					
Anjou «La Gachère» - AOP				11,00€	16,00€
Côtes du Rhône Bio - AOC	5,00€	7,00€	14,00€		20,00€
Faugère - AOP					22,00€
St Nicolas de Bourgueuil - AOC					23,00€
Lambrusques Bio (Terrasse du Larzac) - AOC	6,00€	9,00€	17,00€		24,00€
Saumur Champigny (Le Page) - AOP	5,00€	8,00€	15,00€		24,00€
Pic Saint Loup - AOP					30,00€
Crozes Hermitage - AOP					30,00€
Alsace Pinot Noir - AOP	5,50€	8,50€	15,50€		23,00€
Cahors - AOP	5,50€	8,50€	15,50€		23,00€
Bordeaux Supérieur - AOP					24,00€
Pessac Leognan - AOP	6,50€	9,50€	16,50€		27,00€
Haut Médoc - AOP Cru Bourgeois					26,00€
Notre sélection du moment	6,00€	9,00€	17,00€		

NOS GRANDS CRUS					
		37,5 cl	50 cl	75 cl	
Pommard Rouge 2018 - AOC					58,00€
Volnay Rouge 2018 - AOC					55,00€
Chorey-Les-Beaune Rouge 2022 - AOC		23,00€			39,00€
Tour de By Médoc - AOC			30,00€		32,00€