



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€
Caïpirinha (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€
Sex on the Beach	8,00€
(Vodka, jus de framboise et ananas, liqueurs de mûre et pêche, sirop de cerise)	
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€
Saint Germain Spritz (Liqueur à l'infusion de Sureau, Prosecco)	10,00€

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 cochonaille	14,00€		
Planche mixte (cochonaille + fromages)	14,00€		
MAXI PLANCHE	23,00€		
Terrine de foie gras	24,00€		
Saumon fumé par nos soins	16,00€		
Assiette de crevettes roses (10 pièces)	11,00€		
Huîtres Marennes Oléron N°3			
Les 6	12,00€ / Les 9	17,00€ / Les 12	22,00€

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 «Olmeqa» (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

Bellovoye (4cl)	7,00€
Triple malt finition Sauternes	
Bellovoye (4cl)	10,00€
Triple malt finition Tourbé	
Ballantines (4cl)	5,00€
Jameson (4cl)	6,00€
Four Roses Small Batch (4cl)	6,00€
Jack Daniel's (4cl)	6,50€
Chivas Régala Extra 12 ans (4cl)	8,00€
Nikka Wisky Japonnais (4cl)	9,00€

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

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 Dongoon (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
Perrier fines bulles	3,50€	5,50€
Evian	3,50€	5,50€

LES VINS

VINS BLANCS

	Au verre 14 cl	Au pichet 25 cl 50 cl		A la bouteille 37,5 cl 75 cl	
Colombelle Original - IGP Gascogne	5,00€	8,00€	15,00€		21,00€
Viognier le Versant - IGP					19,00€
Chardonnay - IGP Pays d'Oc	5,00€	8,00€	15,00€		21,00€
Tourraine Sauvignon - AOP					22,00€
Côteau du Layon - AOC Moelleux	6,00€	9,00€	17,00€		25,00€
Menetou - AOC	6,00€	9,00€	17,00€		27,00€
Bourgogne Aligoté - AOC	6,00€	9,00€	17,00€		27,00€
Notre sélection du moment	6,00€	9,00€	17,00€		

VINS ROSÉS

Côtes de Provence - AOP					17,00€
Luberon - AOP					18,00€
Lola - Languedoc IGP	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€
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€
Viento sur Malbec (Argentin)					21,00€
Buzet - AOP	5,00€	8,00€	15,00€		21,00€
Faugère - AOP					22,00€
Corbières - AOP					23,00€
St Nicolas de Bourgueil - AOC					23,00€
Pécharmant (Bergerac) - AOP					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€
Primitivo Bio (Italien)					26,00€
Pic Saint Loup - AOP					30,00€
Crozes Hermitage - AOP					30,00€
Montagne St Emilion (Château La Couronne) - AOC ..				18,00€	32,00€
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€

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras (60g)	19,00€
Crumble d'avocat au crabe sauce curry	9,00€
<i>Possible sans crabe</i> 	
Pain de thon à la tomate confite	6,00€
Rillettes d'oie	6,50€
Melon au jambon (Selon arrivage et saison)	8,00€

LES TARTINES

Tartine montagnarde	17,00€
Saint Nectaire fermier, reblochon, lardons	
En demi part (sans frites)	8,00€
Bruschetta aubergine, tomates, feta	16,00€
	
En demi part (sans frites)	7,00€

Accompagnés de frites et de salade verte.

LES SALADES

Salade caesar	17,00€	12,00€
Volaille, parmesan, croûtons, sauce caesar		
Salade normande	17,00€	12,00€
Andouille, camembert, pommes rôties, noix		
La périgourdine	25,00€	15,00€
Foie gras, gésiers, pommes de terre		
La terre et mer	25,00€	16,00€
Foie gras, langoustines, jambon cru, tataki de thon		
Salade méli-mélo	16,00€	11,00€
Salade verte, dés de jambon et gouda		

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

Poke bowl thon	21,00€
Tataki de thon, ananas, avocat, mozza, chips de lentilles local	
Poke bowl italien	18,00€
Mozza di bufalla, jambon pesto, aubergines confites, tomates confites	
Poke bowl végé	17,00€
Ananas, avocat, mozza di bufalla, céréales, aubergines confites, chips de lentilles local	

LES POISSONS

Brochettes de gambas à l'ananas	23,00€
Tartare de saumon citronnelle et citron vert	20,00€
Filets de rouget et ses pâtes artisanales	19,00€
Tataki de thon	20,00€
Filet de dorade sébaste au beurre blanc	20,00€
Filet de lieu noir au curry	18,00€

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

COTÉ MER

Assiette de l'ecailleur	16,00€
3 Huîtres / 3 Langoustines (10/15) / Crevettes / Bulots	
Plateau des cloîtres	35,00€
6 Huîtres / 6 Langoustines (10/15) / Crevettes / Bulots	
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 MOULES - FRITES

(Selon arrivage et saison)

Marinières	13,00€
Curry	14,00€
Roquefort	14,00€

LES VIANDES

Demi magret de canard sauce bordelaise	22,00€
Cuisse de confit de canard sauce moutarde	18,00€
Entrecôte de bœuf grillée 300 g	26,00€
Carpaccio de boeuf au pesto de pistache et noix de cajou	20,00€
Tartare de bœuf	
Classique	20,00€
Italien (pesto, mozza di buffala)	21,00€
Brochette de dinde paprika et moutarde	18,00€
Onglet de veau grillé sauce poivre	20,00€
La véritable Andouillette ficelle	25,00€
Pluma de porc grillée à l'espagnole	18,00€

Sauce au choix : moutarde à l'ancienne, poivre ou roquefort.
Nos viandes sont accompagnées au choix : de frites, pâtes ou ratatouille.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou U.E.

POUR LES GOURMANDS

Burger classique	18,00€
Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar	
Burgerflette au Curé Nantais	20,00€
Pommes de terre, steak haché, curé nantais, lard	
Burger végétarien	17,00€
Base d'un «classique» sans steak haché, sans lard fumé et avec des légumes	
Pâtes à la carbonara ou au roquefort	17,00€

LES DESSERTS

Dessert du moment	6,50€
Assiette de fromages	6,50€
Chèvre, Curé Nantais, Camembert, Tomme de vache	
Fromage blanc nature ou fruits rouges	6,00€
Feuillantine aux fraises (selon arrivage et saison)	7,00€
Brioche perdue	7,00€
au caramel beurre salé et sa glace vanille	
Crème brûlée à la vanille	7,00€
Profiteroles au chocolat	7,00€
Brownie aux noix de pécan	6,50€
Café ou thé gourmand	7,00€
Crème brûlée, panna cotta, pastel de nata, macaron, cannelé	
Dijo gourmand	12,00€
Mentilla ou Cognac aux amandes	

LES COUPES DE GLACES

La coupe spéculos	7,50€
Glace spéculos, chocolat chaud, brisure de spéculos, chantilly	
Dame blanche	7,50€
3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
La coupe cloître	7,50€
Glace chouchou et Paris Brest sauce caramel	
La coupe tatin	7,50€
Pommes caramélisées, glace tarte tatin, petit beurre, sauce caramel	
Liégeois trois chocolats	7,50€
Café liégeois avec liqueur de café	7,50€
Caramel liégeois	7,50€
Le colonel	7,50€
Sorbet citron, vodka	
L'after Eight	7,50€
Glace menthe, peppermint	
La coupe cubaine	7,50€
Glace ananas, rhum arrangé	

LES GLACES ET SORBETS

Glaces artisanales

Supplément **1,00€**
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 - Tarte tatin