

Notre Sélection de Cidres



En pression :

*** Cidre Kerisac, en pression :

Cuvée brut ou doux	La bolée	20cl.....	3,10€
	Le pichet	50cl.....	6,50€
	Le pichet	100cl.....	12,60€

En bouteille :

*** Domaine de Montchevron, artisan cidrier de Bretagne

Cidre brut ou doux.....	La bouteille	75cl.....	10,20€
-------------------------	--------------	-----------	--------

*** Cidre Kerisac issu de l'agriculture biologique



Cidre doux.....	La bouteille	75cl...	11,90€
-----------------	--------------	---------	--------

*** Cidre Kermabo breton issu de l'agriculture biologique



Cidre brut fermier	La bouteille	75cl...	12,90€
--------------------------	--------------	---------	--------

*** Cidre West side issu de l'agriculture biologique, produit à Nantes



Cidre brut ou doux	La bouteille	33cl...	4,60€
--------------------------	--------------	---------	-------

*** Cidre La Mordue, hard cider

Cidre brut.....	La bouteille	27,5cl...	3,90€
-----------------	--------------	-----------	-------

*** Jus de pomme pétillant « Apibul » issu de l'agriculture biologique



Jus de pomme.....	La bouteille	75cl...	9,20€
-------------------	--------------	---------	-------

Nos galettes, crêpes, burgers et salades sont réalisés au fur et à mesure, merci de votre patience
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Nos galettes de sarrasin



Nos galettes sont conçues à partir de blé noir de Bretagne, de la minoterie du Roncin.

Nos œufs vous sont proposés miroirs ou brouillés

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

Les classiques

Beurre.....	2,60€
Jambon, emmental	5,90€
Œuf, emmental	5,80€

Les complètes

Complète : œuf, jambon, emmental	7,40€
Complète oignons : œuf, jambon, emmental, oignons confits au cidre	8,40€
Complète champignons : œuf, jambon, emmental, champignons frais poêlés	8,40€
Complète andouille : œuf, emmental, andouille au lard	9,60€
Super complète : œuf, emmental, jambon, oignons confits au cidre et champignons poêlés.....	9,40€

Les spécialités, côté mer

La Niçoise : filet de rouget poêlé accompagné de sa ratatouille maison	10,80€
L'Écossaise : saumon fumé et sa crème fraîche citron, ciboulette	10,20€
La Saint-Jacques : noix de st Jacques poêlées au beurre, poireaux crévés et beurre d'algues	13,80€
La Nordique : saumon fumé, chèvre, épinards à la crème	12,50€
Accompagnement salade verte	2,40€
Accompagnement de frites	2,50€
Ingrédient supplémentaire	2,00€

Nos galettes, crêpes, burgers et salades sont réalisés au fur et à mesure, merci de votre patience
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Nos galettes de sarrasin



Nos galettes sont conçues à partir de blé noir de Bretagne, de la minoterie du Roncin.

Nos œufs vous sont proposés miroirs ou brouillés

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

Les spécialités, coté terre

La Forestière : emmental accompagné de champignons, poitrine fumée et oignons crévés	9,20€
L'Indienne : emmental, poulet et ananas crévés au curry	10,20€
La Rennaise : Saucisse au Muscadet roulée en galette, sauce moutarde, frites et salade	12,20€
L'Espelette : œuf, poitrine fumée, emmental, champignons frais et un beurre au piment d'Espelette	10,20€
La Popeye : œuf, chèvre, poitrine fumée, épinards à la crème.....	9,70€
La Terroir : chèvre, poitrine fumée, pommes fruits et noix croquantes	9,90€
L'Andouille : curé nantais, andouille au lard grillée avec une sauce moutarde et d'une salade verte	11,20€
La Rezéenne : curé nantais, oignons confits au cidre, poitrine fumée, pommes de terre rissolées.....	12,50€
La Campagnarde : curé nantais, jambon, poireaux crévés et pommes de terre rissolées	12,70€
La Paysanne : camembert au lait cru, andouille au lard grillée et pommes de terre rissolées	12,40€

Les végétariennes

La Mistral : œuf, chèvre, accompagnés de ratatouille maison et ciboulette	9,70€
La Maraichère : œuf, pignons de pin et poireaux crévés relevé avec une crème de curry	8,70€
La Fougeraise : pommes fruits rissolées, oignons confits au cidre, noix croquantes	7,50€
La Normande : Camembert au lait cru, oignons confits au cidre et champignons	8,60€

Les fromagères

La Capri : chèvre nappé de miel de châtaignier, noix et sa salade verte	9,80€
La Nantaise : curé nantais servi avec confiture de figues et sa salade verte	9,80€
La Seguin : chèvre, origan, tomates confites et sa salade verte	9,70€
La Trois fromages : chèvre, curé nantais, camembert et sa salade verte	11,00€

Nos galettes, crêpes, burgers et salades sont réalisés au fur et à mesure, merci de votre patience
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Nos burgers



Nos viandes sont d'origine française

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

Tous nos burgers sont accompagnés de frites, salade et d'une sauce burger maison

Burger Nantais : Steak haché charolais façon bouchère, poitrine fumée, œuf miroir, curé nantais16,90€

Burger St Michel : Steak haché charolais façon bouchère, andouille au lard grillée, camembert, oignons au cidre.....15,40€

Burger Classique : Steak haché charolais façon bouchère, tomate, cheddar ancien, cornichons, oignons rouges, salade...14,60€

Burger Italien : Steak haché façon bouchère, pesto maison, tomates confites, tomme de brebis.....15,50€

Burger Végétarien : Steak végétal, cheddar ancien, tomates confites, sauce curry maison12,80€

Pour les audacieux, doublez le steak4,00€

Nos salades

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts. Toutes nos salades sont composées de tomates cerises et confites, poivrons confits, oignons rouges émincés, salade verte, d'une vinaigrette aux agrumes ainsi que d'un fromage

Salade Saumon : Salade, composition de légumes, saumon fumé, toasts chauds à l'huile d'olive, fromage de chèvre, glace au chèvre..... 16,40€

Salade Andouille : Salade, composition de légumes, andouille au lard grillée et toasts chauds au curé Nantais, glace moutarde de Meaux..... 15,90€

Salade Chèvre chaud : Salade, composition de légumes, toasts de chèvre chauds, glace au thym « Salade végétarienne » 14,60€

Salade Végan : Salade, composition de légumes, toasts chauds à l'huile d'olive, ratatouille (servie froide) et sorbet framboise végan..... 14,20€

Notre menu enfant

(Jusqu'à 10 ans)

Menu complet8,50€

Jus de fruits au choix : orange, abricot, fraise, pomme, ananas ou sirop à l'eau

Galette jambon emmental avec frites ou nuggets servis avec des frites

Au choix : 1 boule de glace ou crêpe beurre sucre ou nutella

Nos galettes, crêpes, burgers et salades sont réalisés au fur et à mesure, merci de votre patience
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Nos crêpes de froment et nos glaces



Les classiques

La beurre sucre ou maxi beurre sucre (deux crêpes)	3,60€/6,10€
La nutella ou maxi Nutella (deux crêpes)	4,80€/8,80€
Miel de châtaignier	4,50€
Coulis de fruits rouges maison	4,50€
Beurre sucre, jus de citron	4,20€

Les fruitées

Le pommier : pommes rissolées et sucre	4,80€
L'eureka : crème de citron maison et chantilly	5,20€
Le bananier : bananes poêlées au beurre et sucre	5,10€
Les confitures des Coteaux Nantais, au choix : fraise, abricot, myrtille, framboise, cerise	4,30€

Variation sur le thème du chocolat

Chocolat maison ou maxi chocolat maison (deux crêpes)	4,70€/8,60€
Chocolat maison, bananes poêlées minute	6,20€
Chocolat maison, noix de coco râpée	5,30€
Chocolat maison, amandes grillées	5,60€

Variation sur le thème du caramel au beurre salé

Caramel au beurre salé maison ou maxi caramel au beurre salé maison (deux crêpes)	4,70€/8,60€
Caramel au beurre salé maison et glace vanille	6,30€
Pommes rissolées nappées de caramel au beurre salé maison	6,10€
Bananes poêlées minute nappées de caramel au beurre salé maison	6,40€
Caramel au beurre salé maison, glace vanille et chantilly	7,40€
Ananas poêlés minute nappés de caramel au beurre salé maison	5,90€

Nos galettes, crêpes, burgers et salades sont réalisés au fur et à mesure, merci de votre patience
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Nos crêpes de froment et nos glaces



Les flambées

Flambée au choix : Fine de Bretagne, Grand marnier, calvados, coïntreau ou rhum	6,50€
Pommes flambées au calvados	7,20€
Chocolat flambé au Grand marnier	7,60€
Bananes poêlées minute et flambées au rhum	7,40€

Les gourmandes

La reine Blanche : chocolat maison, glace vanille et chantilly	7,40€
La gourmande : chocolat maison et caramel au beurre salé maison	6,60€
La bulgare : coulis de fruits rouge maison, glace vanille et chantilly	7,40€
L'exotique : bananes poêlées minute, chocolat maison et glace noix de coco	7,60€
La créole : ananas poêlés minute, caramel au beurre salé maison, glace rhum-raïsin, chantilly	8,30€

Les glaces

vanille, chocolat, café, noix de coco, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, rhum-raïsin, pistache, fraise, framboise, cassis, citron vert, fruits de la passion

Composez votre glace :

1 boule : 2,50€	2 boules : 4,50€	3 boules : 6,50€	chantilly : 1,20€	Nappage : 1,00 €
3 boules, nappage et chantilly : 8,00€				

St Félix : 1 boule vanille, 1 boule chocolat, banane fruit, cookies, chocolat et chantilly.....	7,80€
Graslin : 1 boule fruit de la passion, 1 boule framboise, palet breton, coulis fruits rouges, chantilly.....	7,80€
Zola : 1 boule caramel, 1 boule vanille, palet breton, caramel beurre salé maison, chantilly	7,80€
Bouffay : 1 boule noix de coco, 1 boule chocolat, cookies, coco râpé, chocolat, chantilly	7,80€
Chantenay : 1 boule vanille, 1 boule rhum raïsin, ananas, palet breton, caramel maison, chantilly.....	7,80€
Colonel : 3 boules citron vert, vodka	8,20€

Notre café gourmand 8,20€

Café accompagné d'une crêpe avec caramel, chocolat, 1 confiture au choix, chantilly et amandes effilées

8,20€

Nos galettes, crêpes, burgers et salades sont réalisés au fur et à mesure, merci de votre patience
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Notre sélection de vins



Les vins rouges

Ventoux AOP Fourmi rouge

Situé sur les coteaux du Mont Ventoux, ce vin authentique et sincère est fruité et gourmand

La bouteille 75cl.... 14,40€
Le pichet 50cl.... 12,00€
Le verre 12cl.... 3,50€

Côtes du Rhône AOP BIO – Famille Perrin



Ce vin du Rhône Sud présente un bouquet de fruits rouges et noirs très dense, équilibré par une belle fraîcheur d'épices de Provence

La bouteille 75cl.... 17,20€
Le pichet 50cl.... 14,00€
Le verre 12cl.... 3,80€

Chinon AOP – Domaine de la Colline

D'une fraîcheur et d'une tendresse immédiate, il vous offrira un fin bouquet de fruits rouges à la légèreté aérienne

La bouteille 75cl.... 19,80€
Le pichet 50cl.... 15,50€
Le verre 12cl.... 4,30€

Les vins blancs

Muscadet Sèvre et Maine AOC Grand prix « Clémence Lefevre »

Vin fin et élégant, typiquement régional, il ravira les amateurs de Muscadet généreux

La bouteille 75cl.... 16,50€
Le pichet 50cl.... 13,50€
Le verre 12cl.... 3,80€

Lubéron AOP – Ours blanc 2019

Belle robe jaune vert ; nez de pêches blanches, c'est un vin d'un bel équilibre en bouche, aux notes finales d'agrumes

La bouteille 75cl.... 14,40€
Le pichet 50cl.... 12,00€
Le verre 12cl.... 3,50€

Bergerac Moelleux AOP - Domaine Ancienne Cure



Belle robe jaune doré, en bouche le vin dévoile des arômes de fruits mûrs avec un long final en bouche

La bouteille 75cl.... 19,00€
Le pichet 50cl.... 15,00€
Le verre 12cl.... 4,20€

Les vins rosés

Lubéron AOP – Eléphant Rose

Jolie robe rosé pâle aux reflets pastel, ce vin frais dévoile un délicat bouquet de fruits rouges et agrumes

La bouteille 75cl.... 14,40€
Le pichet 50cl.... 12,00€
Le verre 12cl.... 3,80€

Rosé d'Anjou AOP – Domaine des Cèdres

De couleur rosé intense, ce rosé de Loire très aromatique, fruité et rond en bouche vous apportera une touche de fraîcheur

La bouteille 75cl.... 16,50€
Le pichet 50cl.... 13,50€
Le verre 12cl.... 3,80€

Vin pétillant

Prosecco DOC – Mionetto Avant-Garde

Provenant de la région de Vénétie en Italie, cet effervescent est rond et floral au nez comme en bouche

La bouteille 75cl.... 17,90€
Le verre 12cl.... 4,00€

Nos galettes, crêpes, burgers et salades sont réalisés au fur et à mesure, merci de votre patience
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les eaux et softs

San Pellegrino 1/2 litre / litre	3,20€ / 4,30€
Plancoët 1/2 litre / litre	3,10€ / 3,90€
Plancoët fines bulles 1/2 litre / litre	3,10€ / 3,90€
Coca cola - Coca cola zéro - Perrier 33cl	3,30€
Orangina - Schweppes agrumes - Fuze tea - Jus de fruits Granini 25cl.....	3,10€
Limonade (supplément sirop : 0,20 €) 25cl	2,80€
Sirop à l'eau (Menthe, grenadine, fraise, cassis, citron, pêche, orgeat) 25cl	2,00€
Vittel 1/4 25cl	2,50€

Les bières pression 25 cl/50 cl

1664	3,10€/5,90€
1664 blanche	3,30€/6,50€
Grimbergen	3,60€/7,10€

Les bières bouteille 33 cl

Desperados	4,80€
Bière nantaise	5,50€
Blanche Hermine	5,50€
Bonnets rouges	5,50€
Duchesse Anne triple	5,50€

Les boissons chaudes

Café illy	2,00€
Café crème	2,20€
Grand café	3,80€
Café viennois	3,20€
Décaféiné	2,10€
Décaféiné crème	2,30€
Grand décaféiné	3,90€
Grand décaféiné crème	4,30€
Chocolat	3,00€
Chocolat viennois	4,20€
Thé / infusion	3,00€
Thé lait ou citron	3,20€
Ceylan, Darjeeling, Earl grey bergamote	
Fruits rouges, Vert Menthe	
Verveine Menthe, Tilleul	

Les apéritifs

Kir breton (cidre et cassis) 12cl	3,10€
Kir Muscadet (cassis, mûre, pêche) 12cl	3,30€
Kir pétillant (cassis, mûre, pêche) 12cl.....	4,10€
Coupe de pétillant Prosecco 12cl	4,00€

Ricard - Pastis 2cl	2,80€
Martini blanc ou rouge 5cl	3,80€
Porto blanc ou rouge 5cl	3,80€

Whisky Jameson 2cl/4cl	3,00€/5,00€
Whisky Jack Daniel's 2cl/4cl	3,10€/5,60€
Whisky Cardhu 12 ans 2cl/4cl	4,00€/7,00€
Whisky Oban 14 ans 2cl/4cl	4,10€/7,20€

Les digestifs (4cl)

Get 27	5,00€
Get 31	5,00€
Menthe pastille	5,00€
Cognac aux amandes	5,00€
Fine de Cognac Hennessy	6,40€
Irish coffee 12cl	7,50€
Bailey's	5,00€
Poire William's	5,00€
Calvados	5,00€
Diplomatico	6,40€
The Kraken	6,00€

Nos galettes, crêpes, burgers et salades sont réalisés au fur et à mesure, merci de votre patience
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération