

Aujourd'hui
Vendredi 12 Mars 2010

LES ENTREES

Accras de poissons aux deux mayonnaises 7€50

Terrine de campagne au cognac 7€50

Langoustines vivantes du Guilvinec (300gr) 16€50

LES POISSONS

Poêlée Royale 29€50
(Demi-Homard, Noix de Saint-Jacques, gambas)

Sole meunière des Sables d'Olonne 23€00

Corolle de Sabre crème de curry 14€50

Filet de bar sauce ciboulette 17€50

A LA PLANCHA

Dos de lieu noir au beurre Nantais 16€00

Filet de maquereaux sauce moutarde 14€00

Pavé de julienne à la crème safrané 16€50

LES VIANDES

Souris d'agneau et son jus 16€50

Foie de veau, sauce marchand de vin 15€50

Ardoise de trois fromages 8€00

LES DESSERTS

Gâteau Nantais 6€50

Salade de fruits frais 6€50

Pensez à nous laisser votre adresse mail pour recevoir chaque jours nos menus !!!!

NOS CLASSIQUES

La bonne cuisine demande du temps

Huîtres Bretonnes n°2

E
N
T
R
E
E
E
S

Les 6 Pièces 9€00 Les 9 pièces 13€50 Les 12 pièces 17€80

Palourdes farcies

les 6 pièces 7€50 les 12 pièces ~~14€00~~ 12€35

Foie gras de canard au Pinot Gris d'Alsace 12€70

Assiette de Saumon fumé 9€50

Soupe de poisson 8€80

LES VIANDES

Côte de Boeuf (1 kg pour 2 pers.) 48€00 -Irlande-

Entrecôte charolaise VBF 350g 22€00

Tripes au muscadet 14€50

Saucisse fumé de Chevillé et son gratiné de grenailles 17€00

Steak tartare de boeuf charolais au couteau 18€00
Préparé...non préparé...poêlé

Steak haché de boeuf charolais «maison» 230gr ~~18€00~~ 15€90

Steak haché de boeuf charolais Enfant 120gr ~~10€~~ 8€80

LES DESSERTS

Les profiteroles au chocolat 7€50

Le moelleux tout Chocolat VALRHONA ~~7€50~~ 6€60

Le sablé à la banane et sa mousse chocolat blanc 7€50

Le Café Gourmand 7€00

“ Assortiment de Mignardises du jour “

Crème brûlée à la Vanille 7€00

La mousse au Chocolat VALRHONA 7€00

Colonel « sorbet citron vert et Vodka » 8€00

SORBETS, GLACES : 1 boule 2€50 sup chantilly 1€50
Vanille, café, chocolat, marc de Champagne, pistache, Abricot, citron vert, ananas, pamplemousse, noix de coco,

Poire, Mangue, cassis, framboise, cerise, melon.