——— PLATS ————————————————————————————————————	
Côte de veau grillée Sauce aux morilles Salade verte Frites maison	38,00€
Saucisse aux herbes Purée de patate douce Jus corsé moutarde Mesclun	21,50€
Crevettes Nantaises (Maison Lisaqua) Riz parfumé Sauce satay Achar de légumes Huile de tête	25,00€
Dahl de lentilles corail Grenade Fêta Curry indien Concombres Noix de cajou épicées	17,50€

À PARTAGER (2 personnes) Côte de boeuf VBF de race (1,2kg environ) Grillée à la plancha Thym Ail Frites maison Sauce Chimichurri, sauce poivre et béarnaise Salade	96,00€
Sauce Chimichurri, sauce poivre et béarnaise Salade	

Tentacules de poulpe Carottes Riz vénéré à l'ail et encre de seiche Harissa Huile verte	23,90€
Poire de bœuf (160g) Frites maison Échalion confit à la graisse de canard Sauce au poivre	22,90€
Poisson de la criée Risotto d'épautre Fenouil Beurre nantais Aneth	24,90€
Casarecce all'arrabbiata Tomates cerises Basilic Anchois Parmesan	16,90€
Salade César Salade Romaine Parmesan Sauce anchois Poulet fermier Œuf Bio Anh Biodiyatte	17,80€

ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT 5€

Salade verte, frites maison, légumes de saison, riz parfumé, purée de patate douce

SAUCE EN SUPPLÉMENT 3€

Béarnaise, poivre, chimichurri, morilles, piccalilli

— DESSERTS ——

Assiette de fromage Maison Lecoq	14,00€
Petits fours	8,80€
L'instant fruité Fruits de saison du marché à la façon du pâtissier	12,50€
Mousse au chocolat Fleur de sel Tuile cacao	9,50€
Mont-blanc Meringue Chantilly mascarpone Crème de marron Confiture de my	12,50€ rtilles
Flan pâtissier	9,50€
NOS COUPES DE GLACES	
Café ou Chocolat liégeois, Dame blanche	12,00€
Banana split , Coupe colonel	14,00€
Glaces et sorbets de la Maison GROM	x1 3,90€ x2 6,90€ x3 9,60€

Authentiques fabriquées dans le respect de la tradition italienne (sans arômes, sans colorants, sans conservateurs)

Vanille | Chocolat | Citron | Fraise | Mangue | Stracciatella | Café | Pistache | Noisette

Supplément Chantilly ou Chocolat Chaud +2,00€

