



# APPÉTILLANCE

RÉVEIL DES PAPILLES

# MENU DU JOUR

## 21€

PLAT + CAFÉ GOURMAND

---

**SUPRÊME DE  
VOLAILLE FERMIÈRE  
OU  
BEEF BOMB BURGER  
OU  
PLAT DU JOUR  
ET  
CAFÉ GOURMAND**

---



**ET POUR LES KIDS,  
DEMANDEZ NOUS  
LE KIDSMENU !**

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS  
steak haché, frites ou nuggets de poulet  
ou Fish and chips  
et salade de fruits ou glace vanille

**9,90€**

## ENTRÉE EN MATIÈRE



<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX ÉCLATS DE CHATAÏGNE</b>	<b>6</b>
<b>AVOCADO TOAST ET PICKLES DE GIROLLES</b>	<b>7.5</b>
<b>I LOVE CHÈVRE CHAUD</b> SALADE	<b>7</b>
<b>TATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL</b> LÉGUMES CONFIT SUR PÂTE FEUILLETÉ	<b>6</b>
<b>SAUMON GRAVELAX</b> MOUSSELINE DE CHOU FLEUR ET CRISPY OIGNONS	<b>8</b>



## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES POKÉ BOWLS

Sarrasin, avocat, butternut, fèves,  
pamplemousse, pousses d'épinard,  
chou rouge

<b>POKÉ BOWL VÉGÉTAL</b>	<b>13</b>
<b>POKÉ BOWL FALAFELS</b>	<b>15</b>
<b>POKÉ BOWL SAUMON</b>	<b>15</b>

- RETROUVEZ NOS OFFRES DU JOUR SUR L'ARDOISE DU CHEF -

\*\* Les prix indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%



## PAR ICI LA SUITE

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS  
DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ  
EN CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !

**BEEF BURGER BOMB**  
..... 16.5

**FILET DE DAURADE ROYALE**  
Caviar de courgettes, féta râpée  
..... 16.5

**ENTRECÔTE 300G SAUCE  
TARTARE**  
Pomme de terre gratinée  
..... 21

**SUPRÊME DE VOLAILLE  
FERMIÈRE**  
Quinoa à l'oriental et citrons confits  
..... 16

**FUSILLI GRANDÉ**  
Condiment truffé  
..... 16

**VEAU À LA CRÈME DE  
MOUTARDE**  
Brocolis et champignons  
..... 16

**LE BOUDIN NOIR DE CHRISTIAN  
PARRA**  
boudin noir et purée de pomme de terre  
..... 19



**ET POUR LES KIDS,  
DEMANDEZ NOUS  
LE KIDSMENU !**

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS  
9,5

## DERNIERS PLAISIRS

SÉLECTION DE FROMAGES ..... 7

CHIA PUDDING, CACAO,  
MUESLI, BANANE ..... 6.5

TRÈS GRANDE CRÈME BRULÉE  
*Sirup d'érable et basilic* ..... 6.5

SALADE DE FRUITS DE SAISON  
*Jus aux épices douces* ..... 7

MOELLEUX AU CHOCOLAT BIO  
*Façon Forêt noire* ..... 6.5

LEMON'ICE ..... 7.5

LE CAFÉ GOURMAND  
*mignardise du chef* ..... 7.5

## SOIF ! LARMES DE CROCODILE

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

<b>EAUX MINÉRALES</b>	33cl	50cl	1
EVIAN			3.5 4.5
BADOIT			3.5 4.5
FERRIER	4		

### SODAS 4.5

ORANGINA 25cl., FUZE TEA PÊCHE 25cl.,  
SPRITE 33cl., SCHWEPES AGRUM /  
SCHWEPES INDIAN TONIC / REDBULL  
OASIS TROPICAL 33cl., COCA-COLA / COCA-  
COLA CHERRY / COCA-COLA SANS SUCRE  
33cl., FANTA ORANGE 33cl.,

### NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4.5

JUS D'ORANGE 25cl., NECTAR DE  
PAMPLEMOUSSE ROSE 25cl., NECTAR  
D'ANANAS 25cl., JUS DE POMME 25cl., JUS DE  
TOMATE 25cl., NECTAR D'ABRICOT 25cl.,  
NECTAR DE FRAISE 25cl.

### APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS 5

### UN ZESTE DE FRAICHEUR (25cl) 6.5

LIMONADE MAISON  
FRESH HERBAL : CITRON, CONCOMBRE, THYM,  
EAU GAZEUSE  
THÉ GLACÉ MAISON

## BIEN AU CHAUD



CAFÉ NESPRESSO	
DOUBLE EXPRESSO	3.2
EXPRESSO	2.4

### THÉS KUSMI TEA 3.5

THÉ VERT SENCHA	
THÉ VERT À LA MENTHE NANAH	
THÉ VERT DE CHINE AROMATISÉ MENTHE NANAH	
LABEL IMPÉRIAL	
THÉ VERT, ORANGE ET CANNELLE	
THÉ ENGLISH BREAKFAST	
DÉTOX	
MATÉ, THÉ VERT ET CITRONNELLE	
BOOST	
MATÉ, THÉ VERT ET ÉPICES	

### INFUSIONS KUSMI TEA 3.5

AQUAROSA	
MÉLANGE AROMATISÉ D'YBISCOUS, BAIES NOIRES, FRUITS ET PLANTES	
CAMOMILLE	

### LATTÉS 3.5

CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE MONBANA (BIO)	
MATCHA	

## POUR LEVER SON VERRE

### LES VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
<b>LANGUEDOC - ROUSSILLON (BIO)</b> 5,5			28
Naturaly Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019			
<b>SUD-OUEST</b> 5,5			24
BIG (Bism In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2019			
<b>BOURGOGNE</b> 9	25		42
J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020			

### LES VINS ROSÉS

	15cl		75cl
<b>PROVENCE</b> 8			32
Château du Rouet Cuvée Estère AOP Côtes de Provence 2020			
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b> 4,5			24
Domaine La Champagne AOP Lubéron 2020			

### LES VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
<b>BORDEAUX</b> 8			39
Château Lévêque AOP Haut-Médoc Cuvée Bourgeoise 2019			
<b>LANGUEDOC - ROUSSILLON (BIO)</b> 6			26
La Livinière Sinec AOP Minervois 2019			
<b>VAL DE LOIRE</b> 5,5	14		24
Terroirs rebelles AOP Chinon 2018			
<b>BEAUJOLAIS</b> 8			30
Château de Falmes AOP Beaujoly 2018			
<b>BORDEAUX</b> 8	25		
Château Lévêque AOP Haut-Médoc Cuvée Bourgeoise 2019			

## POUR TRINQUER

### LES CHAMPAGNES 12,5cl 37,5cl 75cl

<b>CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT</b> 8,5			45
LAURENT PERRIER BRUT MILLÉSIME 2008			62
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT	12	35	58

### APÉRITIFS

<b>PASTIS 51</b> 3cl			4,5
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY 6cl			6
MARTINI BIANCO OU ROSSO 6cl			5
RICARD 3cl			4,5
CAMPARI 6cl			5

### VINS D'APÉRITIFS

<b>KIR AU BOURGOGNE BLANC</b> 5			
AVEC SA CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE CARTRON, HÈRE OU FRAMBOISE			
<b>LILLET TONIC</b> 15cl			8
<b>ST RAPHAËL AMBRÉ</b> 6cl			6

### BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
<b>HEINEKEN</b> 3,5	4,5		7,5
<b>BLP</b>		5,4	8,6

### BIÈRES BOUTEILLES

<b>GRIMBERGEN AMBRÉE</b> amère & sucrée 33cl			5
<b>HAPIK BLONDE</b> riche & de caractère 33cl			6
<b>DÉSPERADOS</b> arômes de tequila & d'agrumes 33cl			5
<b>CINEY BLONDE</b> douce & équilibrée 33cl			5,5
<b>LAGUNITAS IPA</b> amère aux notes d'agrumes 35,5cl			6
<b>HEINEKEN O.O</b> 33cl			4,5
<b>MORT SUBITE KRIEK</b> cerise associée à l'acidulé du lambic 33cl			6
<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b> agrumes & notes d'épices 33cl			5

### CIDRE

<b>CIDRE BIO "SASSY" DE NORMANDIE</b> 33cl			5
--	--	--	---

# DE TOUTES **LES** **COULEURS**

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS  
SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROPS HONNÉ

## COCKTAILS : 8.5

### LE BOTANIC

Cidre Sassy, sirop de pêche, Apéro!

---

### LE FUMÉ

Whisky Lagavulin, St Raphaël ambré, Bitter orange

---

### LE CUIR

Bière blonde, Cointreau, Tequila

---

### LE FLEURI

Lillet blanc, liqueur de fleur de sureaux, champagne

---

### LE CITRUS

Gin monkey 41, Paragon Timur, jus de citron vert

---

### L'EXOTIQUE

Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas



## MOCKTAILS : 6.5

### LE FRUITÉ

Kuomi Tea Earl grey, sirop de framboise, jus de cranberry

---

### LE GOURMAND

Jus de mangue, purée de coco, jus de citron vert

---

### LE MARIN

Tao thé vert jasmin, sirop de citron, tonic

---

### L'ÉPICÉ

Jus de pomme, Kuomi Tea thé vert menthe, ginger beer

**DEMANDEZ NOUS**  
**LE COCKTAIL DU JOUR**  
**ET LES CLASSIQUES**



## POUR DÉGUSTER - 4cl

### ALCOOLS

RHUM VIEUX SAINT JAMES CUVÉE 1765	16
DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA	16
GIN MONKEY 47 DRY	9.5
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	7
GIN GIBSON	7
GIN GENEROUS CORIANDRE & COMBAVA - MADE IN FRANCE (BIO)	10.5
VODKA ABSOLUT	7
TEQUILA OLMECA BLANCO	7
<b>WHISKIES BLEND</b>	
WHISKE J&B RARE	8
CHIVAS REGAL 12 ANS	8
<b>WHISKIES CLASSIC MALT</b>	
TALISKER PORT RUIGHE	9.5
ABERLOUR 10 ANS	7

### AMERICAN WHISKY

BULLEIT RYE	12
JACK DANIEL'S	7.5

### IRISH WHISKEY

JAMESON	7
---------	---

### SCOTCH WHISKEY

HAG CLUB CLUBMAN	8.5
------------------	-----

### COGNAC

HENNESSY VS	9.5
HENNESSY XO	13

### ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE	8
-------------------------------	---

### CALVADOS

DROUIN	7.5
--------	-----

### EAUX DE VIE

MIRABELLE CARTRON	7.5
PORE WILLIAMS CARTRON	7.5

### LIQUEURS

GET 27	
COGNETEAU	6.5



Tous nos prix sont en euros TTC. All products from the Agglomération Nantaise. Origine de nos vins et liqueurs est affichée au sein de ce restaurant.

\*\*Les petits Indulgés sont servis uniquement pendant votre séjour de plus de trois nuits.\*\*

Prendre rendez-vous - consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Calvo d'été est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation durable et à favoriser les artisans responsables.

Pour que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le plaisir d'être du séjour ! Cette notice est imprimée sur du papier recyclé 100%.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation durable et à favoriser les artisans responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Pour une consommation responsable.