

# Restaurant LA POISSONNERIE Et pas Que...

Le Chef Manuel Le Guil et Audrey son épouse ainsi que toute leur équipe (*Morgane en salle seconde Audrey, Charles et Joryan accompagnent le Chef en cuisine*) vous souhaitent la bienvenue dans notre univers.

Nous avons tous les deux commencé le métier de la Gastronomie à l'âge de 14ans, passionnés dès le départ, nous avons pris le temps de faire nos armes et de nous construire notre propre identité dans notre Région d'origine « le Finistère Sud » mais aussi dans le Morbihan et Nantes pour finir.

C'est donc dans le Pays Nantais que le 2 Septembre 2014 nous avons décidé d'ouvrir notre propre maison.

Nous avons choisi ce lieu « **La Poissonnerie** » (table renommée depuis les années 70) pour y poser nos bagages mais surtout notre pâte Bretonne.

Cette table doit son nom aux anciennes Halles aux poissons situées à l'époque à la place du Carré Feydeau. Nous avons fait le choix de respecter cet historique en gardant le nom initial tout en y ajoutant notre touche en complément avec le « **Et Pas Que** » petit clin d'oeil pour les amateurs de viande qui jusque-là n'osaient pas pousser la porte...

**Notre objectif...?** Redonner un second souffle à cette ancienne table Nantaise pour le plaisir des grands comme des petits.

*A notre table, tout commence par une « envie »... on « échange » tous les deux sur des idées, des souvenirs. Une fois bien établis, on les « partage » avec notre équipe et ensuite avec vous au travers du résultat dans les assiettes « et dans les verres... ».*



## INFORMATION TRÈS IMPORTANTE -ALLERGÈNES-

Chers Clients,

Il nous est impossible de détailler dans nos intitulés de plats tous les produits présents dans chaque assiette.

### PAR CONSÉQUENT

Nous vous demandons de nous informer dès votre arrivée  
(si cela n'a pas été fait à la réservation)

si vous êtes

**ALLERGIQUE** ou si vous avez des **INTERDITS ALIMENTAIRES**  
(allergie, religion, conviction, grossesse...etc.)  
afin que le Chef puisse vous préparer une alternative.



# FORMULE DÉJEUNER\*



*\*Servie le MIDI du MARDI au VENDREDI*

*(sauf jour férié)*

*en plus de tout le reste de la carte et des 3 autres menus.*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21.50€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19.00€

PLAT UNIQUE 16.00€



## LES ENTRÉES

Risotto « poireaux et coques », écume de jus de coques au beurre persillé.

Filet de Maquereau fumé à la provençale, purée de lentilles et olives.

Salade de Sot-l'y-laisse de dinde, légumes croquants, blinis de sarrasin, jus de veau au Xérès.

## LES PLATS

Marée Nantaise et sa garniture de saison. [Détail à la craie en bas de l'ardoise au Mur](#)

Pot-au-Feu de Poissons (**3 variétés différentes**), écrasé de pommes de terre, petits légumes de saison, soupe de poissons parfumée aux Algues.

Effiloché de Poule cuite dans son bouillon, carotte glacée, champignon Eryngii, crème de moutarde à l'ancienne.

## LES DESSERTS

Far Breton « pomme - pruneaux - caramel au beurre salé ».

Mœlleux au chocolat, espuma café, crème glacée chocolat noir.

Assiette de 3 Fromages (**Maison Lemaitre à Nantes 44**), salade verte.

# A LA CARTE



*NOUS NE PROPOSONS PLUS DE PLATEAU DE FRUITS DE MER DEPUIS 2017.*  
*(Ni sur place, Ni sur commande).*

## NOS HÙÎTRES CREUSES N°3\*

« La Perle de Quéhan » de la Maison Quintin à Quéhan (56)

*\*disponibles tous les jours selon la limite des stocks*

les 6: 12.00€

les 9: 15.50€

les 12: 19.00€



## NOS ENTRÉES

Cromesquis de Joue de bœuf « olives - pois chiche », huile d'olive noire.  
**16.00€**

Rôti de Saumon **servi froid (cuit au sel/sucre, puis rôti)** blinis de sarrasin, espuma de cresson au citron.  
**16.00€**

Croustillants de Thon Albacore **servi mi-cuit** « pomme Granny - céleri - endive », jus de veau au sésame.  
**18.00€**

Risotto de Langoustines Écossaises, légumes croquants, bisque à la bergamote.  
**18.00€**

Nage de Homard Européen et Langoustines Écossaises, vermicelles de riz, bouillon citronnelle et coriandre servi au moment.  
**23.00€**

## NOS PLATS DE POISSONS



Marée Nantaise et sa garniture de saison. [Détail à la craie en bas de l'ardoise au mur](#)  
**24.00€**

Médallions de Lotte (cuisson douce, immergé dans l'huile d'olive à 63°), écrasé de pommes de terre au persil, carotte glacée, écume de jus de coques au beurre persillé.  
**27.00€**

Le Poisson Noble du moment, pommes Duchesse et chou Pak-choï, jus de veau à l'huile de truffe et pistaches torréfiées.  
**31.00€**

## NOS PLATS DE VIANDES

Cuisse de Lapin confite (confite dans la graisse de canard), tombée de poireaux, champignon Eryngii en cru et cuit, crème de moutarde à l'ancienne.  
**24.00€**

Filet de Canette **servi Rosé** (cuisson sous-vide à 58°, puis rôti), purée de lentilles, éclats de noix torréfiées, jus de veau au Xérès.  
**29.00€**

## NOS DESSERTS

La Pomme'pélup « fève de tonka - gaufre - caramel au beurre salé », compotée de pommes au Chouchen.  
**11.00€**

Régression « Panna cotta noisette - biscuit Madeleine - espuma café ».  
**11.00€**

Parfait glacé au pamplemousse, nage d'agrumes au Grand Marnier, tuile à l'orange.  
**12.00€**

Le tout Chocolat Noir (ganache, moelleux, opaline, crème glacée, feuilletine...).  
**12.00€**

Assiette de 4 Fromages (Maison Lemaitre à Nantes 44), salade verte.  
**13.00€**



## MENU ÉCHANGE

(E + P + D)

**42,00€**

### ENTRÉES

Croustillants de Thon Albacore **servi mi-cuit** « pomme Granny - céleri - endive », jus de veau au sésame.

**Ou**

Risotto de Langoustines Écossaises, légumes croquants, bisque à la bergamote.

### PLATS

Médallions de Lotte (cuisson douce, immergé dans l'huile d'olive à 63°), écrasé de pommes de terre au persil, carotte glacée, écume de jus de coques au beurre persillé.

**Ou**

Filet de Canette **servi Rosé** (cuisson sous-vide à 58°, puis rôti), purée de lentilles, éclats de noix torréfiées, jus de veau au Xérès.

### DESSERTS

Parfait glacé au pamplemousse, nage d'agrumes au Grand Marnier, tuile à l'orange.

**Ou**

Le tout Chocolat Noir (ganache, moelleux, opaline, crème glacée, feuilletine...).

Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de toute la table.

## MENU PARTAGE\*

(à l'aveugle)

**\*52.00€ Ou \*62.00€**

MENU NON DISPONIBLE après les arrivées de 12H30 le midi et après celles de 20H30 le soir.

Suivez le Chef les yeux fermés pour un voyage gustatif.

Ce menu est conçu en fonction de ses associations du moment les plus représentatives de son univers, de ses arrivages et aussi des plus beaux produits à ses yeux qu'il travaille dans sa carte.

Le souhait du Chef et de sa femme est de « Partager avec vous et pour vous » l'amour qu'ils portent pour leurs produits, leurs fournisseurs et par dessus tout leur terre natale « le Finistère Sud », alors bon voyage...

**\*52€ (4 plats):** 1 Entrée + 1 Poisson + 1 Viande + 1 Dessert

**Ou**

**\*62€ (5 plats):** 1ère Entrée + 2ème Entrée + 1 Poisson + 1 Viande + 1 Dessert

*\*1 Menu est conçu pour 1 personne, malgré son nom il ne se partage pas.*

## MENU ENVIE

(E + P + D)

32.00€



### ENTRÉES

Cromesquis de Joue de bœuf « olives - pois chiche », huile d'olive noire.

Ou

Rôti de Saumon servi froid (cuit au sel/sucre, puis rôti) blinis de sarrasin, espuma de cresson au citron.

### PLATS

Marée Nantaise et sa garniture de saison. **Détail à la craie en bas de l'ardoise au mur**

Ou

Cuisse de Lapin confite (confite dans la graisse de canard), tombée de poireaux, champignon Eryngii en cru et cuit, crème de moutarde à l'ancienne.

### DESSERTS

La Pomme'pélup « fève de tonka - gaufre - caramel au beurre salé », compotée de pommes au Chouchen.

Ou

Régression « Panna cotta noisette - biscuit Madeleine - espuma café ».



## MENU TI' MOUSSE

15.00€

**Jusqu'à 11ans INCLUS pas au-delà.**

Pour le plaisir de vos petits mousses, le Chef leurs propose de manger comme les grands.

L'intérêt pour nous étant de solliciter leur curiosité en gardant à l'esprit qu'ils sont la future génération et peut-être pour certains de futurs grands chefs ?!

*Donc ici pas de frites, pas de Nuggets, pas de steak haché-pâtes, juste un petit moment de partage et de découverte ...*

**A choisir dans le « Menu Envie » au dessus:**

**1/2 Entrée + 1/2 Plat + 1/2 Dessert**

**\*Plats déclinés en plus petites portions spécialement pour vos enfants.**