

# LA VENTE À EMPORTER

RÉCUPÉRATIONS (hors horaires de services)

---

**VENDREDI SOIR ET SAMEDI SOIR DE 18H À 19H00**  
**DIMANCHE MIDI DE 11H À 13H00**

---

\* **CHOIX DE VOS PLATS CI-DESSOUS** (pages 2/3)

\* **1/2 TARIFS POUR LES ENFANTS**

\* **FRUITS DE MER DISPONIBLES À EMPORTER**

\* **TOUTES LES BOUTEILLES DE VINS SONT DISPONIBLES À EMPORTER** (pages 4/5/6)  
(tarifs vins compter - 50% des prix indiqués *sauf pour les vins prestiges tarifs - 30%*)

---

Commandes 12h à 24h à l'avance, par envoi de SMS UNIQUEMENT au  
**06.24.84.06.17**

**Merci de ne pas appeler sur cette ligne car ligne personnelle du chef, une confirmation vous sera envoyée en retour par sms.**

**NE PAS APPELER CE NUMÉRO POUR LES RÉSERVATIONS DE TABLES AU RESTAURANT**  
**CAR LIGNE DIFFÉRENTE.** (voir numéro sur page d'accueil site internet)

---

**Paiements en CARTE BANCAIRE et en SANS CONTACT**  
**(et espèces avec l'appoint)**

---

À venir récupérer au restaurant au 4 rue léon maître 4400 Nantes (*zone piétonne*)

Se garer dans le parking Feydeau ou en warning aux bornes  
**Mais sans y bloquer le passage d'entrée ou de sortie, car risque d'amende où fourrière.**



# LE BORD DE MER ...

En **APÉRITIF**, en **ENTRÉE** ou en **PLAT**...  
(À COMPOSER SOI-MÊME EN FONCTION DE VOS ENVIES)

*Convivial, entre collègues,  
en famille ou entre amis,  
pensez-y!*

## **POT DE BIGORNEAUX**

- cuits dans notre cuisine avec un mélange de poivres -

100g : **3.5€**      200g : **7€**      400g : **13€**      + de 400g : **les ajouter**

---

## **ASSIETTE DE CREVETTES ROSES**

- livrées au chef cuites -

150g : **9€**      300g : **17€**      450g : **23€**      + de 450g : **les ajouter**

*Nos crevettes sont servies avec mayonnaise maison, pain, beurre salé.*

## **LANGOUSTINES VIVANTES DU GUILVINEC**

- cuites dans notre cuisine -

250g : **22€**      500g : **40€**      1kg : **65€**      + de 1kg : **les ajouter**

*Nos langoustines sont servies avec mayonnaise maison, pain, beurre salé.*

---

## **HUÎTRES CREUSES N°3**

- provenance en fonction des approvisionnements de notre fournisseur -

les 6 : **12€**      les 9 : **16.5€**      les 12 : **20€**      + de 12 : **les ajouter**

*Nos huîtres sont servies avec citron, vinaigre à l'échalote, pain, beurre salé.*

*\*disponibles  
selon la limite  
de nos stocks et  
les aléas de mer  
nature.*

*Assiettes  
servies en 1/2 portions  
spécialement pour vos  
enfants  
= 1/2 tarif (sauf pour les  
fruits de mer)*

## **MENU ENFANT**

**Jusqu'à 11ans INCLUS pas au-delà.**

-- AU CHOIX SUR TOUTE LA CARTE DES GRANDS --



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 ...**

# CARTE / MENU LIBRE CHOIX

disponible midi et soir

2 ASSIETTES (entrée + plat **OU** plat + dessert) 25€

3 ASSIETTES (entrée + plat + dessert) 31€

+ Si vous êtes fin gourmet, que vous souhaitez un repas type menu dégustation ou pour faire suite à des fruits de mer, vous pouvez toujours y ajouter :

SUPPLÉMENT  
GARNITURE  
+4€

+ ENTRÉE +8€  
+ PLAT CHAUD +20€  
+ ASSIETTE DE FROMAGES +7€  
+ DESSERT +6€



Suite au confinement nous n'imposons plus de menu, à vous de composer votre repas, chacun comme bon vous semble.

## ENTRÉES

Saumon fumé, salade de quinoa aux algues, mousseline de céleri, coulis d'agrumes au yuzu.

Foie gras mi-cuit du Chef, brioche toastée, salade de coquillages, jus de veau.

Assiette de 5 huîtres creuses (servies avec citron, vinaigre à l'échalote, beurre salé).

Assiette de fruits de mer (+8€)

[3 huîtres creuses, 100g bigorneaux, 100g crevettes roses, 100g langoustines]

## PLATS CHAUDS (\*N'oubliez pas de choisir votre base de garniture)

\*Filet de poisson de la criée, réduction jus de crabe au curry.

\*Filet de Lieu Jaune (cuit immergé dans un bain d'huile d'olive à 60°), crème de champignons au porto.

\*Homard Européen (décortiqué puis rôti), soupe de poissons de roche. (+30€)

\*Joues de bœuf confites, jus thym - olive.

## \*CHOISISSEZ VOTRE BASE DE GARNITURE POUR LES PLATS :

\*Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

OU

\*Riz Vénéré (riz noir naturel)

+ elle sera toujours accompagnée des légumes de saison du moment.

## DESSERTS / FROMAGES

Délice pomme - fève de Tonka - feuilleté caramélisé.

Carré chocolat noir - dôme carambar et grué de cacao, sauce chocolat.

Assiette de \*3 fromages, salade verte. \*choisissez-en 3 parmi les 4 :

roquefort / comté / chèvre cendré / brebis

# **CARTE DES VINS**

## **À EMPORTER**



### **Les Bouteilles de Blancs**

#### **Vallée de la Loire (Blancs) 75cl**

- 2019 AOC Touraine Sauvignon, Terres de l'Aumonier, S et T Chardon 30BIO
- 2018 AOC Muscadet S&M/Lie « Clos Moulin Chartrie » Bonnet-Huteau 31BIO
- 2015 AOC Vouvray, Domaine Margalleau, B et J-M Pieaux 32
- 2014/15 AOC Gorges, Cru Gorges, Dom. de la Ganolière, C. & B. Boucher 40
- 2011 AOC Clisson, Cru Clisson, Domaine Bruno Cormerais 41
- 2016 AOC Goulaine, Cru Goulaine, Domaine Bonnet-Huteau 45BIO
- 2016 VDF Médolia «Muscadet élevé 9 mois en Dolia» Bonnet-Huteau 50BIO
- 2016 AOC Savennières « La Croix Picot » Dom. la Bergerie, Y. Guégniard 56
- \*2016 AOC Saumur « La Source du Ruault » La Coulée d'Aunis, J.N. Million 58BIO
- 1998/02 AOC L'Héritage, Muscadet S&M/L, Domaine Bonnet-Huteau 66BIO

#### **Bourgogne (Blancs) 75 cl**

- 2018 AOC Chablis Village, Domaine Pinson Frères 56
- \*2017 AOC Saint Véran « Prélude » Domaine F. Chagnoleau 71BIO

#### **Vallée du Rhône (Blancs) 75 cl**

- 2018 AOP Lirac « La Fermade » Domaine Maby 40
- 2018 AOP Viognier «Pays des Collines Rhodaniennes» Louis Chèze 48
- \*2016 AOP Cairanne, Oratoire St Martin «Haut Coustias» F& F Alary 72BIO

#### **Languedoc / Sud-Ouest (Blancs) 75 cl**

- 2018 AOP Limoux, Chardonnay, Pays d'Oc, Dom. l'Aigle, G.Bertrand 48BIO
- 2015/16 AOP Languedoc, La Méjanelle « Casaille » Dom. P. Clavel 54BIO

#### **Bordeaux (Blancs) 75 cl**

- 2017 AOC Graves, Château Le Bonnat, Famille Lesgourgues 38
- \*2016 AOC Bordeaux Sec «Vieilles Vignes» Château Saransot Dupré 50

### **Les Bouteilles de Liqueureux / Moelleux / VDN**

- 2018 IGP Petit Manseng, Côtes de Gascogne, Domaine Maubet 25
- 2018 IGP Pinot Gris, Val de Loire, Domaine Bonnet-Huteau 31BIO
- 2018 AOC Malvoisie Coteaux d'Ancenis « Les 3 Lézards » Dom. H. Fresne 32
- \*2014 AOC Maury Mas Amiel « Vintage » Vin Doux Naturel Rouge 63

## Les Bouteilles de Rouges



### Vallée de la Loire (Rouges) 75cl

- 2018 AOC Anjou, Domaine du Petit Clocher 25
- 2017/18 AOC Côtes Roannaise « l'Invité » Domaine Vial 30
- 2018 AOC Cheverny, Dom. Chambord, François Casin TERRA VITIS 31
- 2015 AOC Touraine «Acôtlyte» Dom. l'Aumônier, S. & T. Chardon 38BIO
- 2018 AOC Chinon «Les Gravinières » Dom. Jourdan BIODYNAMIE 40
- 2017/18 AOC Sancerre, Domaine Fouassier BIODYNAMIE 54

### Bourgogne (Rouges) 75cl

- 2018 AOP Bourgogne Pinot Noir, Domaine Lamy Pillot 49
- 2016 AOC Rully « Les Chauchoux » Domaine Belleville 66
- \*2012 AOC Maranges 1er Cru «La Fussièrè» Dom. Colin 82

### Beaujolais (Rouges) 75cl

- 2014 AOC Fleurie, Domaine des Marrans, Mélinand & Fils 43
- 2014 AOC Chiroubles « Vieilles Vignes » Domaine des Marrans 45

### Vallée du Rhône (Rouges) 75cl

- 2018 AOP Crozes-Hermitage « Mise en Bouche » Dom. Darnaud 48
- 2014 AOC Cairanne, Oratoire St Martin «Haut Coustias» F& F Alary 72BIO

### Languedoc / Sud-Ouest (Rouges) 75cl

- 2017 IGP Pays d'Oc Gayda « 100% Grenache » Domaine Gayda 28
- 2016/18 AOP Côtes du Roussillon « Passe-Temps » Domaine Singla 40BIO
- 2016 AOC Mas Seranne, Terrasses du Larzac «Cuvée Antonin&Louis» 72BIO

### Bordeaux (Rouges) 75cl

- 2010 AOC Lalande de Pomerol, Domaine Garraud 74
- 2012 AOC Saint-Estèphe, La Rose Marbuzet 78

## Les Bouteilles de Rosés 75cl

- 2018/19 AOP Rosé de Loire Domaine Le Petit Clocher 30
- \*2017 AOP Lirac « La Fermade » Domaine Maby 36

## Les Bouteilles de Champagnes 75cl / Pétillants 75cl

- NM Champagne **BRUT** Palmer & Co « Réserve » 63
- NM Champagne **ROSE** Palmer & Co « Réserve » 73
  
- NM Méthode Traditionnelle BRUT « Nuit Boréale » Dom. Bonnet-Huteau 35BIO

# Nos Vins Prestiges



## Blancs

- \*2016 AOC Sancerre « Les Romains » Dom. Vacheron BIODYNAMIE 100
- \*2015 AOC Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot, Dom. Lamy Pillot 149
  - \*2001 AOP Meursault, Clos de la Barre, Dom. Des Comtes Lafon 200
- \*2017/18 AOP Condrieu « Côte Chatillon » Domaine P.&C. Bonnefond 105
  - \*1978 AOP Puligny-Montrachet 1er Cru, Leroy 320
- \*1999 AOP Pessac-Léognan, Château Couhins-Lurton (Magnum) 400
  - \*2009 AOP Sauternes, Castelnau de Suduiraut 85

## Rouges

- \*2015 AOC Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot, Dom. Lamy Pillot 108
- \*2015 AOP Côte Rotie « Colline de Couzou » Domaine Bonnefond 105
  - \*2015 AOP Côte Rotie « Les Rochains » Domaine Bonnefond 145
    - \*2009 AOC Pauillac Château Pibran 157
- \*2009 AOC St Estèphe Haut Marbuzet Cru Bourgeois Exception 160
  - \*2004 AOC St Julien Gruaud Larose 2ème Cru Classé 206
    - \*2008 AOC Pomerol Petit Village 253
  - \*2006 AOC St Estèphe Calon Ségur 3ème Cru Classé 315

## Champagnes

- \*1996 Veuve Cliquot Ponsardin « La Grande Dame » 230
- \*NM Krug « Grande Cuvée Champagne » (Magnum) 430