

# NOS VENTES À EMPORTER

**RÉCUPÉRATIONS DU MARDI AU SAMEDI -- MIDI ET SOIR --**

DE 12H00 À 13H00

DE 18H00 À 19H00

+ **DIMANCHE MIDI** DE 12H00 À 13H00

--

**\* CHOIX DE VOS PLATS CI-DESSOUS** (page 2)

**\* 1/2 PORTIONS POUR LES ENFANTS DONC 1/2 TARIFS** (page 2)

**\* CHOIX DE BOISSONS DIVERSES À EMPORTER** (pages 3)

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

--

Délai minimum de commande : 8h (si moins demandez nous toujours)

--

Comment faire :

par envoie de **SMS UNIQUEMENT** au **06.24.84.06.17**

**Merci de ne pas appeler sur cette ligne car ligne personnelle.**

votre Nom et Prénom (car nombreux ont le même nom)

+ le nombre de formules souhaitées (**E/P/D** ou **E/P** ou **P/D**) **Poisson ou Viande**

+ si c'est pour manger direct au travail **précisez « à retirer chaud »**

+ les boissons ou vins si vous en avez choisies

+ votre jour et heure de récupération (impératif pour les plannings)

**Une confirmation d'accusé de réception vous sera envoyée en retour par SMS.**

--

Paiements :

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

--

Adresse de récupération :

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

--

Où se garer :

Se garer dans le parking Feydeau ou en warning aux bornes

**Mais sans y bloquer le passage d'entrée où de sortie, car risque d'amende où fourrière.**

## Choix du mois de Novembre

(visible sur notre Site Internet, notre page Facebook et notre compte Instagram\*)

Sur  
commande  
MIDI ET SOIR  
Servi froid sauf  
si spécifié  
chaud.

### TARIFS FORMULE :

Entrée/Plat/Dessert 28€

Entrée/Plat OU Plat/Dessert 23€

#### ENTRÉES:

Tranche de foie gras maison, poire pochée au vinaigre et thym, toasts.

-

Velouté de courge, copeaux de saumon fumé.

-

Assiette de fruits de mer (crevettes roses, bigorneaux, huîtres creuses N°3 ouvertes).

#### PLATS:

Poisson de la criée, bisque de langoustine.

-

Magret de canard, crème champignon au porto.

garnitures servies avec les 2 plats :

« écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches + légumes de saison »

#### DESSERTS:

Crèmeux citron, ananas, meringue.

-

Financier chocolat noir, pralin coco.

**De plus, vous trouverez sur place sans délai de commande,**

### LA FORMULE EXPRESS BUREAU : (prête à être déguster)

Entrée/Plat/Dessert 18€

Entrée/Plat OU Plat/Dessert 15€

Plat chaud 12€

LE MIDI  
Servi CHAUD  
(par sms où sur  
place) avec MAXI  
10min de  
préparation.

COUVERTS  
EN BAMBOU ET  
SERVIETTES À  
DISPOSITION.

#### ENTRÉE:

Velouté chaud de courge, éclats de fruits secs torréfiés.

#### PLAT:

Poisson du jour, bisque de langoustine, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches et légumes de saison.

#### DESSERT:

Tarte fine aux pommes, crèmeux caramel au beurre salé.

## NOTRE PROPOSITION DE BOISSONS À EMPORTER :

### BOISSONS SANS ALCOOLS :

- \*Jus de Fruits **BIO** « Coteaux Nantais » 25cl [bouteille consignée à nous rapporter vide](#) **1.9€**  
(parfum à choisir) pomme / ananas / orange / pamplemousse rose
- \*Jus de fruits « Granini » 25cl (parfum à choisir) abricot / tomate **1.7€**
- \*BreizhCola « Le Cola du Phare Ouest » 33cl (produit Breton) **1.9€**
- \*Tonic Water **BIO** « La French » 20cl (Tonic produit à la Baule) **1.7€**
- \*Limonade « Elixia » 33cl (produit dans le Jura) **1.9€**
- \*Plancoët intense 33cl (Eau gazeuse produite dans les Côtes-d'Armor) **1.9€**
  
- \*\*Supplément grosse tranche citron / orange **0.5€**
- \*\*Supplément sirop MONIN 4cl **1€**
- \*\*Supplément crème pour des kirs 4cl **1€**  
(parfum à choisir) pamplemousse rose / cassis / mûre / framboise / pêche / cerise
- \*\*Supplément SAC DE GLAÇONS 5L **3€**

### BIÈRES BOUTEILLES ARTISANALES 33cl :

- \*Blonde NAUTILE IPA « Indian Pale Ale » 5.5° (Rezé) **4.9€**
- \*Blanche NAO « White IPA » 5.9° (Vigneux de Bretagne) **4€**
- \*Ambrée NAUTILE « l'Ambrée » 5.2° (Rezé) **4.5€**

### CIDRES BOUTEILLES :

- \*Cidre Brut **BIO** « Frouezh » 33cl (produit Breton IGP) **4.5€**
- \*Cidre Brut « Kérisac » 1L (produit Breton) [bouteille consignée à nous rapporter vide](#) **10€**

### COCKTAIL MAISON / DIGESTIF MAISON :

- \*Américano Maison 20cl [servi en bouteille consignée à nous rapporter vide](#) **8€**
- \*Vieux Rhum Arrangé Ananas Victoria 4cl « plus d'1 an de macération » **7€**

*Si besoin d'autres dépannages d'alcools pour vos apéros-visio nous avons tout ce qu'il faut dans notre bar, donc demandez-nous on trouvera toujours une solution.*

*(porto, suze, campari, ricard, pineau des Charentes, pommeau de Bretagne, muscat, chouchen, lambig, lambig café, cointreau, grand marnier, cognac, calvados, bas-armagnac, menthe pastille, get 27, whiskies, rhum, gin, vodka)*

# **CARTE DES VINS** **À EMPORTER**



## **Les Bouteilles de Blancs**

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

\*2018 IGP Sauvignon Blanc « Parcelles » Dom. Réthoré Davy TERRA VITIS 28  
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  
2018 AOC Cheverny « Le Petit Chambord » François Cazin TERRA VITIS 36  
2018 AOC Muscadet S&M/Lie « Les Laures » Dom. Bonnet-Huteau 38BIO  
2015 AOC Gorges, Cru Gorges, Dom. de la Ganolière, C. & B. Boucher 40  
2011 AOC Clisson, Cru Clisson, Domaine Bruno Cormerais 41  
2017 AOC Montlouis sec «100% Chenin» Domaine de Cray, A. Antier 42  
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 60BIO

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

2018 AOC Chablis Village, Domaine Pinson Frères 56

### **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 IGP Pays d'Oc, Le Blanc « les 3 Cépages » Dom. La Dournie 30BIO  
2019 AOP Corbières «La Font Blanche» Ch. de Caraguilhes (Languedoc) 40BIO  
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 Côtes Roannaise « l'Invité » Domaine Vial 30  
2018 AOC Cheverny, Dom. Chambord, François Casin TERRA VITIS 31  
2018 AOC Pinot Noir, Domaine de Cray, A. Antier 36  
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

\*2017 AOP Macon Village « l'œuvre de Perraud » Domaine Perraud 35  
2018 AOP Bourgogne Pinot Noir, Domaine Lamy Pillot 49  
2016 AOC Rully « Les Chauchoux » Domaine Belleville 66  
\*2012 AOC Maranges 1er Cru « La Fussièrre » 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

2016 AOP Lirac « La Fermade » Domaine Maby 38  
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

2016 AOC Castillon, Côtes de Bordeaux, Château Brandeau 45BIO  
2010 AOC Lalande de Pomerol, Domaine Garraud 74  
2012 AOC Saint-Estèphe, La Rose Marbuzet 78

## Les Bouteilles de Rosés 75cl

2019 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

\* = très peu de stocks. (Concerne les stocks de bouteilles de vins uniquement)