

NOS ANCIENNES VENTES À EMPORTER DE DÉCEMBRE **POUR SAVOIR COMMENT ÇA SE PASSE CHEZ NOUS ?**

(visibles sur notre Site Internet (www.lapoissonnerie.fr), google et nos comptes Instagram et Facebook*)

**VOS ENFANTS (1 à 11ans)
ONT LES MÊMES CHOIX
MAIS EN 1/2 PORTIONS
DONC 1/2 TARIFS**

RÉCUPÉRATIONS DU JEUDI AU SAMEDI -- MIDI ET SOIR --

DE 12H00 À 13H00

DE 18H00 À 19H00

+ DIMANCHE MIDI DE 12H00 À 13H00

—

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

*** CHOIX DE VINS AU VERRE (tarifs vins au verre - 50% des prix indiqués) BOISSONS DIVERSES À EMPORTER (pages 3/4)**

*** CHOIX DE BOUTEILLES DE VINS À EMPORTER (pages 5/6/7)
(tarifs vins - 50% des prix indiqués sauf pour les vins prestigieux tarifs - 30%)**

—

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

—

Comment faire :

par envoi de **SMS UNIQUEMENT** au **(le numéro sera remis à notre retour de repos fin janvier)**

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

+ le nombre de formules souhaitées

(noms de nos formules : formule Express, formule 20, formule 40, nos compléments)

(en E/P/D ou E/P ou P/D + vos choix)

+ 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.

—

Paielements :

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 où en warning à distance des bornes.
Mais sans y bloquer le passage d'entrée où de sortie, car risque d'amende où fourrière.

**Pensez
à prendre des
cabas.**

NOS ANCIENNES FORMULES DE DÉCEMBRE :

FORMULE EXPRESS BUREAU : *(prête à être déguster)*

Entrée / Plat / Dessert 18€

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 15€

Plat unique 12€

**COUVERTS
EN BAMBOU ET
SERVIETTES À
DEMANDER.**

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

ENTRÉE :

Velouté chaud de panais, rappé de marrons torréfiés.

PLAT :

Poisson du jour, crème de poireaux au lard, poêlée de grenailles.

DESSERT :

Dessert du moment.

EN APÉRO ET AUSSI EN ENTRÉE :

Plateau gourmand /2pers : 25€
(foie gras, saumon fumé et huîtres)

Foie Gras maison :

100g (1/2pers) 10€ 500g 50€ 1kg 95€

Saumon Fumé :

100g (1/2pers) 8€ 500g 40€ 1kg 75€

FORMULE 20 :

Entrée / Plat / Dessert 28€

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 23€

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

ENTRÉES :

Tranche de foie gras maison, salade de petits navets d'Olivier et magret fumé.

Tarte fine de noix de Saint Jacques, carottes d'Olivier et citronnelle.

Assiette de 5 Huîtres (huîtres creuses N°3 ouvertes par nos soins).

PLATS :

Pot-au-feu de poissons (2 variétés du moment), bouillon de soupe de poissons de roche, légumes d'Olivier (à titre indicatif en fonction de ses cueillettes : poireau, pomme de terre, courge).

Filet de sanglier, jus aux pruneaux et vin rouge, poêlée de pommes de terre grenailles.

DESSERTS :

Gourmandise Ananas, Mangue, Yuzu.

Biscuit brownies à la cacahuète, ganache chocolat noir.

**POSSIBILITÉ
GÂTEAUX ENTIERS
4 / 6 / 8 pers
(Tarifs si aucun menu
commandé :
15€ / 22€ / 30€)**

+ NOS 3 COMPLÉMENTS À INTÉGRER AUX FORMULES 20 ET 40 :

Homard rôti entier puis décortiqué, crème de poireaux au lard, légumes d'Olivier. +25€

Pot-au-feu de Homard et Saint Jacques, bouillon de soupe de poissons de roche, légumes d'Olivier. /2pers +25€

Entrecôte de Veau (env. 300g), jus aux pruneaux et vin rouge, poêlée de pommes de terre grenailles. +6€

NOTRE PROPOSITION DE BOISSONS À EMPORTER :

BOISSONS SANS ALCOOLS :

* Jus de Fruits **BIO** « Coteaux Nantais » 25cl [bouteille consignée à nous rapporter vide](#) **2.9€**

(parfum à choisir) pomme / ananas / orange / pamplemousse rose

* Jus de fruits « Granini » 25cl (parfum à choisir) abricot / tomate **2.7€**

* BreizhCola « Le Cola du Phare Ouest » 33cl (produit Breton) **2.9€**

* Tonic Water **BIO** « La French » 20cl (Tonic produit à la Baule) **2.7€**

* Limonade « Elixia » 33cl (produit dans le Jura) **2.9€**

* Plancoët intense 33cl (Eau gazeuse produite dans les Côtes-d'Armor) **2.9€**

** Tranche de fruits citron / orange **0.5€**

** Sirop **MONIN** 4cl **0.8€**

(parfum à choisir) pamplemousse rose / fraise / grenadine / menthe / pêche / orgeat

** Crème pour des kirs 4cl **0.8€**

(parfum à choisir) pamplemousse rose / cassis / mûre / framboise / pêche / cerise

** SAC DE GLAÇONS 5L **3€**

BIÈRES BOUTEILLES ARTISANALES 33cl / CIDRES 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€**

* Cidre Brut **BIO** « Frouezh » 33cl (produit Breton IGP) **4.5€**

APÉRITIFS :

* Kir vin blanc / Cardinal (vin rouge) Crème de cassis, framboise, mûre, pêche, cerise, pamplemousse **2.5€**

* Ricard 3cl **2.5€** * Pastis « Henry Bardouin » 3cl **3.5€**

* Martini rouge ou blanc / Suze / Campari 4cl **2.5€** * Américano Maison 20cl **4€**

* Pineau Blanc / Muscat / Porto Blanc ou Rouge / Chouchen / Pommeau 10cl **3€**

PÉTILLANT EN BOUTEILLE 75cl :

* Méthode Traditionnelle « Nuit Boréale » **17.5€**

NOS WHISKIES 4cl :

* Jameson **3.5€** * Jack Daniel s **4€** * Connemara **5€**

* Nikka BLENDED **4.5€** * Nikka COFFEE GRAIN **5.5€**

* Adelphi « Isle of Jura » 6YO (1996/2002 Rare Malt) **5€**

* Adelphi « Clynelish » 12YO (1989/2001 Rare Malt) **6€**

* Scotland « DUN EIDEANN » 9YO (1991/2000 Single Malt) **6.5€**

* Highland Park « The Cooper s Choice » 9YO (1989/1999 vintage Single Malt) **7€**

* Linkwood « The Cooper s Choice » 14YO (1983/1997 vintage Single Malt) **8€**

* Ardbeg « MC Gibbon s Provenance » 10YO (1990/2000 Single Malt) **9€**

* Glendullan « The Cooper s Choice » 18YO (1978/1996 vintage Single Malt) **9€**

NOS ALCOOLS BLANCS 4cl :

*Rhum Blanc « Saint James » 50° **3€**

*Vieux Rhum Arrangé Ananas Victoria Maison « plus d'1 an de macération » **5€** *Vieux Rhum Agricole VSOP « Séverin » **5€**

*Vieux Rhum « Diplomatico Réserve » **6€** *Vieux Rhum Agricole 12YO St James **6€**

*Gin « Gibsons » **3€** *Gin « London Dry N°3 » Berry Bros & Rudd **6.5€**

*Vodka « Eristoff » **3€** *Vodka « Beluga » Noble Russian Export Mariinsk Distillery JSC **6.5€**

EAUX DE VIES 4cl :

*Cognac VSOP « Merry Melrose » en Grande Champagne, vieillit en fût de chêne **BIO 4.5€**

*Cognac XO « Gyl Richard » 20ans **6.5€**

*Calvados « Château du Breuil » **4.5€** *Calvados « Château du Breuil » 15ans **6.5€**

*Bas Armagnac « Château Laubade » **4.5€** *Bas Armagnac « Darroze » 12ans Les Grands Assemblages **6.5€**

*Lambig (EDV de cidre de Bretagne) **4.5€**

*EDV Poire Williams Mirabelle « Massenez » **5€** *EDV Vieille Prune « Massenez » **5.5€**

LIQUEURS & CRÈMES D'ALCOOLS 4cl :

*Get 27 / Menthe Pastille / Bailey s / Cointreau / Grand Marnier **4€**

*Kremmig (crème d EDV de pommes) **5€**

*Café Lambig de Bretagne **5€**

NOUVEAUTÉ CE MOIS CI **OFFRE A SAISIR !!!!**

**VERRES DE VINS
À EMPORTER
-50% DES TARIFS
INDIQUÉS!**

NOS VINS AU VERRE :

Verres de Vins Blancs verre 12cl

- 2018 Pays d'Oc, Le Blanc « les 3 Cépages » IGP, Dom. La Dournie **BIO 5.5**
- 2018 Sauvignon Blanc « Parcelles » IGP Dom. Réthoré Davy **TERRA VITIS 5.6**
- 2018 Muscadet S&M/Lie « Les Laures » AOC Dom. Bonnet-Huteau **BIO 6.5**

Verres de Vins Moelleux & Liqueureux verre 12cl

- 2018 Petit Manseng, AOC Côtes de Gascogne, Domaine Maubet **5**
- 2018 Pinot Gris, IGP Val de Loire, Domaine Bonnet-Huteau **BIO 5.6**
- 2018 Malvoisie Coteaux d'Ancenis AOC « Les 3 Lézards » Dom. H. Fresne **6**

Verres de Vins Rouges verre 12cl

- 2018 Côte Roannaise « l'Invité » 100% Gamay St-Romain AOC Dom. Vial **6.5**
- 2018 Pinot Noir de Loire AOC Domaine de Cray, A. Antier **6.8**
- 2016 Lirac « La Fermade » AOP Domaine Maby (Vallée du Rhône) **7.5**

Verres de Vin doux naturel (rouge) verre 8cl

- 2018 Maury Grenat, VDN, Domaine Mas de la Devèze, N.&S. Hugues **8**
(vin doux naturel pour accorder avec le chocolat noir)

NOS BOUTEILLES DE VINS À EMPORTER

**BOUTEILLE
À EMPORTER
- 50% DES TARIFS
INDIQUÉS !**

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
2002 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 VDN Maury « Cuvée vintage » Domaine Mas Amiel 60
2018 VDN Maury Grenat, Domaine Mas de la Devèze, N.&S. Hugues 55
(*vin doux naturel*)

Les Bouteilles de Rouges

**BOUTEILLE
À EMPORTER
- 50% DES TARIFS
INDIQUÉS !**

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

2018 AOP Bourgogne Pinot Noir, Domaine Lamy Pillot 49
2016 AOC Rully « Les Chauchoux » Domaine Belleville 66
*2012 AOC Maranges 1er Cru « La Fussière » 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
2017 AOP Maury Sec, Domaine Mas de la Devèze, N.&S. Hugues 60
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
- *1999 AOP Pessac-Léognan, Château Couhins-Lurton (Magnum) 400

*2009 AOP Sauternes, Castelnau de Suduiraut 85

Rouges

- *2015 AOP Côte Rotie « Colline de Couzou » Domaine Bonnefond 105
 - *2015 AOP Côte Rotie « Les Rochains » Domaine Bonnefond 145
 - *2010 AOC Margaux, Château Vivens 95
 - *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)