



*La* **CARTE**

*Goguette*

NANTES

## Les entrées

À déguster ensemble...ou à savourer seul

<b>Crèmeux de butternut</b> <i>Et sa burrata au pesto</i>	9,90	<b>Tempura de gambas croustillantes</b> <i>Avec sa mayonnaise épicée</i> 6 – 11,50€ / 9 – 16€ / 12 – 20€	
<b>Terrine de canard maison</b> <i>Accompagnée d'un confit d'oignons à l'orange</i>	10,90	<b>Huitres Boyard n°3</b> 6 – 12,50€ / 9 – 17,50€ / 12 – 23€	
<b>Gravlax de saumon</b> <i>Avec une crème d'aneth au curry</i>	13,90	<b>Planche mixte</b> <i>Charcuterie ibérique et fromages affinés</i>	19,90
<b>Terrine de foie gras</b> <i>Aux fruits de saison et un chutney de figues</i>	13,90		

## Les plats

<b>Burger Rustique</b> <i>Bœuf effiloché confit, parmesan, oignons, roquette, accompagné de frites maison</i>	17,90	<b>Bavette de bœuf VBF à l'échalote</b> <i>Avec une garniture au choix</i>	18,90
<b>Ravioles légumes rôtis</b> <i>Crème de basilic et heliantis</i>	15,90	<b>Confit de canard à l'estragon</b> <i>Avec une garniture au choix</i>	19,90
<b>Tian de légumes au miel</b> <i>Courgettes et aubergines au miel et poivre rouge</i>	16,90	<b>Coquilles Saint-Jacques à la plancha</b> <i>Accompagné d'un risotto de légumes oubliés</i>	23,90
<b>Salade César</b> <i>Poulet croustillant maison, œuf dur, croûtons, salade romaine et sauce césar maison</i>	16,90	<b>Garniture : Mesclun de salades, tian de légumes, légumes glacés, frites maison, pommes rissolées à l'ail</b> En supplément : 3.50	

## Les spécialités

<b>Mont d'Or à partager (pour 2 personnes)</b> <i>Accompagné de pommes de terre à l'ail et des toasts frottés à l'ail</i> Supplément planche de charcuterie 10€	32,90
<b>Fondue savoyarde traditionnelle aux 4 fromages (pour 2 personnes)</b> <i>Emmental grand cru Label Rouge, Comté AOP, Tomme de Franche-Comté, Beaufort AOP accompagnée de pain</i> Supplément planche de charcuterie 10€	29,90
<b>Cœur de ris de veau braisé</b> <i>Recette du chef, avec une garniture au choix</i>	34,90

## Les desserts

Réalisés par notre chef pâtissier

<b>Baba au rhum avec sa crème fouettée</b>	8,90
<b>Forêt noire</b>	8,90
<b>Eclair au chocolat à partager</b>	14,90
<b>Mousse au chocolat</b> <i>Au grand cru Valrhona</i>	7,90
<b>Café gourmand</b>	9,90
<b>Thé gourmand</b>	9,90
<b>Assiette de 3 fromages affinés</b> <i>Sélectionnés par Xavier Thuret (M.O.F affineur)</i>	11,90
<b>Les sorbets arrosés</b> <i>Coupe Colonel, glace citron et Vodka</i> <i>Coupe Iceberg, glace chocolat et Get 27</i> <i>Coupe Ecossoise, glace vanille et Whisky</i>	8,90
<b>Les glaces et sorbets</b> <i>Vanille, Chocolat, Caramel, Menthe-Chocolat</i> 1 boule – 3€ / 2 boules – 5€ / 3 boules – 7€	

En supplément : Chantilly, coulis fruits rouges, caramel au beurre salé : 1€

## Menu du midi

*Voir ardoise*

Entrée/plat ou plat/dessert

**18,90**

Plat et café gourmand

**20,90**

Entrée, plat et dessert

**23,90**

*Servi uniquement le midi en semaine*

## Menu enfant

**11,50**

Poisson

ou viande du marché

*Garniture au choix*

Mousse au chocolat

ou 1 boule de glace

## Menu du soir

**34,90**

Terrine de foie gras aux fruits de saison et un chutney de figues (*Supplément 2€*)

ou

Huitres Boyard n°3, par 6

ou

Crèmeux de butternut et sa burrata au pesto

~~~~~

Coquilles Saint-Jacques à la plancha accompagné d'un risotto de légumes oubliés (*Supplément 2€*)

ou

Confit de canard à l'estragon avec une garniture au choix

ou

Tian de légumes au miel

~~~~~

Forêt noire

ou

Baba au rhum avec sa crème fouettée

ou

Assiette de 3 fromages affinés

*Sélectionnés par Xavier Thuret (M.O.F affineur)*

*Goguettes*

*Goguettes*

NANTES