



La **CARTE**

Goguette

NANTES

Goguette

NANTES

♥ Nos coups de coeur

✓ Plat végétarien

Les entrées

À déguster ensemble...ou à savourer seul

Saumon slicé mariné ♥ <i>Au poivre de Timuth, crème ciboulette et pain brioché</i>	10,50	Planche mixte <i>Charcuteries ibériques et fromages affinés</i>	17,90
Terrine de canard maison <i>Accompagnée d'un confit d'oignons à l'orange</i>	10,90	Burrata à partager ✓ ♥ <i>Burrata 300g, carpaccio de tomates d'antan au basilic</i>	18,50
Rillettes de poissons <i>Accompagnées de son mesclun de salade à l'huile de noisette</i>	8,50	Planche de crudités ✓ <i>Radis, concombres, tomates cerises, champignons, carottes et houmous de betterave</i>	14,50
Tempura de gambas croustillantes <i>Avec sa mayonnaise épicée</i> 6 – 11,50€ / 9 – 16€ / 12 – 20€		Assiette du pêcheur <i>3 huîtres, 3 langoustines, 5 crevettes roses, 8 bulots et bigorneaux</i>	22,50
Langoustines de pays vivantes ♥ <i>Langoustines 400g, cuites sur place</i>	25,50	Plateau de fruits de mer en duo <i>Tourteau entier, 12 huîtres, 8 langoustines, 12 crevettes roses, 12 bulots et bigorneaux</i>	78
Huîtres Boyard n°3 6 – 12,50€ / 9 – 17,50€ / 12 – 23€			

Les plats

Burger Rustique <i>Bœuf effiloché confit, parmesan, oignons, roquette, accompagné de frites maison</i>	17,90
Ravioles au citron et basilic ✓ ♥ <i>Fêta et roquette</i>	16,90
Tartare de boeuf VBF <i>Avec mesclun de salade et frites maison</i>	18,90
Onglet de boeuf poêlé VBF ♥ <i>Avec une sauce au poivre et une garniture au choix</i>	18,90
Salade César <i>Poulet croustillant maison, œuf dur, croûtons, salade romaine et sauce César maison</i>	16,90
Salade vegan ✓ <i>Mesclun de salades, betteraves, tomates, concombres, lentilles, coriandre et fruits rouges</i>	15,90
Gambas rôties au mibrasa ♥ <i>Accompagnées de riz noir à la coriandre, jus de gambas réduit</i>	21,50
Poisson du marché <i>Selon arrivage</i>	voir ardoise

Garniture : Mesclun de salades, légumes poêlés, frites maison, pommes rissolées à l'ail
En supplément : 3.50

Les desserts

Réalisés par notre chef pâtissier

Mousse au chocolat <i>Au grand cru Valrhona</i>	7
Cheesecake <i>Avec un coulis de fruits rouges</i>	8
Délice de fruits rouges et pistache ♥ <i>Accompagné de son sorbet framboise</i>	8
Pavlova aux fruits exotiques <i>À partager</i>	15
Mi-cuit chocolat ♥ <i>Au grand cru Valrhona et crème glacée à la vanille</i>	8
Café gourmand / Thé gourmand	9,90
Assiette de 3 fromages affinés <i>Sélectionnés par Xavier Thuret (M.O.F affineur)</i>	11,90
Les sorbets arrosés <i>Coupe Colonel, glace citron et Vodka Coupe Iceberg, glace chocolat et Get 27 Coupe Ecossaise, glace vanille et Whisky</i>	8,90
Les glaces <i>Vanille, Chocolat, Caramel, Menthe-Chocolat</i> 1 boule – 3€ / 2 boules – 5€ / 3 boules – 7€	
Les sorbets <i>Fraise, Framboise, Citron Vert, Fruit de la Passion</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

Composez votre menu

Burrata individuelle, carpaccio de tomates d'antan au basilic

ou

Terrine de canard maison, accompagnée d'un confit d'oignons à l'orange

ou

Huîtres Boyard n°3, par 6

Ravioles au citron et basilic, fêta et roquette

ou

Onglet de boeuf poêlé VBF avec une sauce au poivre et une garniture au choix

ou

Gambas rôties au mibrasa, accompagnées de riz noir à la coriandre et jus de gambas réduit (*Supplément 2€*)

Mi-cuit chocolat

ou

Cheesecake

ou

Délice de fruits rouges et pistache

Goguettes

Goguettes

NANTES