



La **CARTE**

Goguette

NANTES

Goguette

NANTES

Les entrées

À déguster ensemble... ou à savourer seul

♥ Nos coups de coeur

✓ Plat végétarien

Terrine de canard maison <i>Accompagnée d'un confit d'oignons à l'orange</i>	9,50	Burrata à partager ✓ ♥ <i>Burrata, confit de tomates et pesto au basilic</i>	18,50
Rillettes de poissons <i>Accompagnées de son mesclun de salade à l'huile de noisette</i>	8,50	Planche mixte <i>Charcuteries ibériques et fromages affinés</i>	19,90
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 et 8 bulots</i>	22,50
Langoustines de pays vivantes ♥ <i>Langoustines 400g, cuites sur place</i>	25,50	Plateau de fruits de mer en duo <i>12 huîtres, 8 langoustines, 12 crevettes roses et 12 bulots</i>	70
Huîtres Boyard n°3 6 – 12,50€ / 9 – 17,50€ / 12 – 23€			

Les plats

Burger Rustique ou Veggie ✓ <i>Boeuf effiloché confit ou steak végétal, parmesan, oignons, roquette, accompagné de frites</i>	17,90
Ravioles au citron et basilic ✓	16,90
Tartare de boeuf VBF <i>Avec mesclun de salade et frites</i>	18,90
Onglet de boeuf poêlé VBF ♥ <i>Avec une sauce au poivre et une garniture au choix</i>	19,90
Tataki de thon sauce teriyaki ♥ <i>Accompagné de légumes du moment</i>	19,90
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

Garniture : Mesclun de salades, légumes poêlés, frites
En supplément : 3.50

Les desserts

Réalisés par notre chef pâtissier

Mousse au chocolat <i>Au grand cru Valrhona</i>	7,50
Brownie au chocolat <i>Avec sa crème glacée à la vanille de bourbon</i>	8,90
Délice de fruits rouges et pistache ♥ <i>Accompagné de son sorbet framboise</i>	8,90
Pavlova aux fruits exotiques <i>À partager</i>	15,90
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</i> <i>Coupe Iceberg, glace chocolat et Get 27</i> <i>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, confit de tomates et pesto 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 🌿

ou

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

ou

Tataki de thon sauce teriyaki, accompagné de légumes du moment ❤

Brownie au chocolat avec sa crème glacée à la vanille de bourbon

ou

Assiette de 3 fromages affinés

ou

Délice de fruits rouges et pistache ❤

Goguettes

Goguettes

NANTES