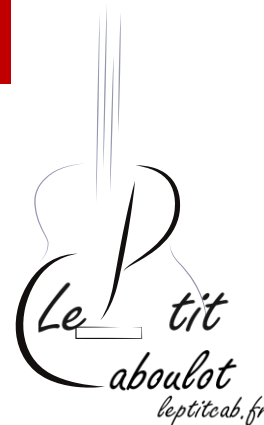


Nous ne prenons pas la carte bancaire
Nous ne prenons pas de réservations



Les Planches Apéro :

La planche charcuterie / fromage	12 €
Tapas beignets de calamars frits	8 €
Tapas panés de poulet frits	8 €
Tapas Mixtes (calamars, accras, poulets, oignons rings)	8 €

Les Plats:

Tartare de Bonite (Thon) 180g - émincé de bonite, avocat, concombre, échalotes, salade, huile d'olive, sauce soja, citron, sel, poivre	14 €		
Tartare de Bœuf - boeuf au couteau, câpres, échalotes, cornichons, œuf, huile d'olive, moutarde, ketchup, tabasco, worcester, sel, poivre, salade & frites maison 180g	15 €		
360g	20 €		
Salade P'tit Cab - salade, concombre, poulet pané, tomates séchées, parmesan, poivrons confits, olives, vinaigrette, sauce thaï	13 €		
Salade Normande - salade, tomates, champignons, oignons, bacon, bouchées de camembert, miel d'Antoine (Producteur local), vinaigrette	13 €		
Salade Thaï aux crevettes - salade, pousses de soja, crevettes marinées, noodles, carottes, oignons frits, cacahuètes, menthe, coriandre, gingembre, ail, vinaigrette	14 €		
Salade Nordique - salade, tomates, concombre, avocat, saumon fumé, pamplemousse, oignons, crème ciboulette, vinaigrette	14 €		
Panaché de la Mer - cabillaud, gambas, bonite, riz, légumes de saison	18 €		
Tataki - mi-cuit de bonite au sésame, légumes de saison	16€		
Gambas Créoles - gambas, ananas à la créole, riz, légumes de saison	18 €		
Burger Frites - steak haché 180g, cheddar, oignons, ketchup, frites maison	14 €		
+ raclette	15 €		
+ sauce roquefort / poivre	15 €		
Entrecôte 350g (vbf) - frites maison, salade, sauce roquefort /poivre	22 €		
Noix de joue de porc - salade, frites maison, sauce roquefort / poivre	14 €		
Moules frites (en saison) - marinières	13 €	crème	14 €
indiennes	14 €	roquefort	14 €
Nuggets de Poulet ou cabillaud, frites	8 €	Steak Haché, frites	8 €

Les Desserts:

Café/Thé gourmand - assortiment de pâtisseries	8 €
Digestif gourmand - digestif au choix avec assortiment de pâtisseries	12 €
Trio Nantais - gâteau nantais, crumble aux pommes, glace caramel	8 €
Tarte tatin et glace vanille	7 €
Mousse au chocolat	6 €
Crème brûlée	6 €
Boule de glace - fraise, chocolat, vanille, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisin, caramel, passion, citron, mojito, cassis	2 €

Les Vins :

Les vins rouges - 75 cl

Cascaï - 2012, Côte de Provence AOP	22 €
Saumur Champigny - 2016, Domaine de la Bonnelière	20 €
Appellation Saumur Champigny contrôlée	
Château Laroche Joubert - 2014, Côte de Bourg	23 €
Appellation Côte de Bourg contrôlée	
Château Petits Graviers - 2016, Saint Émilion	24 €
Appellation Saint Émilion contrôlée	

Les vins blancs - 75 cl

Muscadet -Sur Lie, Manoir du Châtelier	16 €
Chardonnay - Pays d'Oc, Domaine Lasserre	18 €

Les vins rosés - 75 cl

Tour des Pins - Pays d'Oc, Terre de Garrigue	17 €
Mira - Ferry Lacombe, Vin de Méditerranée	20 €

Les pichets - 50 cl

Rouge (Coteau du Libron) 9€	Blanc (Pays d'Oc) 9€	Rosé (Pays d'Oc) 9€
------------------------------------	-----------------------------	----------------------------