

Les Apéritifs

6,50 €	Apéritif maison avec alcool (24 cl)
6,00 €	Apéritif maison sans alcool (28 cl)
7,50 €	Cocktail maison avec alcool (28 cl)
8,00 €	Cocktail Pina Colada (28 cl)
8,50 €	Gin Tonic maison (28 cl)
7,50 €	Apérol - Spritz
4,00 €	Kir Vin blanc (16 cl)
4,50 €	Kir Pétillant (16 cl)
7,00 €	Coupe Saumur brut Bouvet Ladubay
3,50 €	Ricard (2 cl)
3,50 €	Get 27 (5 cl)
4,50 €	Martini Rouge / Blanc (5 cl)
5,00 €	Pineau, Porto, Marsala (10 cl)

Les Bières & Pressions

	Blonde MELUSINE artisanale 6,5°
3,60 €	(25 cl)
7,00 €	(50 cl)
(voir ardoise)	Bière du moment

Les Softs

4,00 €	Coca-cola, Coca-cola s/sucre (33 cl)
4,00 €	Jus de fruits, Nectar (20 cl)
4,00 €	Orangina (25 cl)
3,50 €	Diabolo (25 cl)
4,00 €	Schweppes agrumes (25 cl)
3,50 €	Hysope eau tonique (20 cl)
3,50 €	Lipton Ice Tea (25 cl)
4,00 €	Perrier (33 cl)
0,50 €	Supplément Tranche ou Sirop
3,50 €	Eau Abatille plate ou gazeuse (33 cl)

Les Whisky

Français (4 cl)

8,00 €	OUI SKY Single Mat - Alsace Fruits mûrs et boisés
9,00 €	BELLEVOYE BLANC Blended Malt Finition Sauterne
9,00 €	BELLEVOYE PRUNE Triple Malt Goût abricot, prune
9,00 €	BELLEVOYE VERT Triple Malt Goût pommes tatin
9,00 €	BELLEVOYE NOIR Triple Malt Tourbé Goût épices

du Monde (4 cl)

8,00 €	MACKMYRA Brucks SUÈDE - Doux, fruité
8,50 €	THE PEAT MONSTER ECOSSE - Blended Malt Fumé et tourbé
8,50 €	BENROMACH Organic ECOSSE
8,00 €	NIKKA From the Barrel JAPONNAIS

Les Rhums (4 cl)

9,00 €	Plantation XO 20th BARBADE - Note gourmande
8,00 €	BOCATHEVA PANAMA - Note fruitée et riche
8,00 €	MAMA QUILLA GUATEMALA - Note fruitée et sucrée
6,00 €	Rhums arrangés maison Demandez notre gamme

Notre planche apéritive mixte

Servie uniquement pour l'apéritif

Assortiment de charcuterie, fromages affinés, Tapas,

12,00 € Petite 3/4 pers.

15,00 € Grande 6/8 pers.

Accompagnement Fouace : 1,00 € la fouace





RESTAURANT
PIZZERIA
TRAITÉUR

Bienvvenue

*Une cuisine variée
et raffinée élaborée par
notre chef Pascaline YOU
et son équipe.*



Nos sélections



27,00 Entrecôte en planche
Entrecôte maturée
minimum 3 semaines
de la Vallée Verte
400 grs
Avec des Frites Maison

22,00 Sélection de Bœuf en planche
Pièce de bœuf maturée
minimum 3 semaines
de la Vallée Verte
200 grs
Avec la Garniture du Chef

29,00 Filet de Bœuf Châteaubriand
Race à viande maturée
minimum 3 semaines
de la Vallée Verte
200/225 grs
Avec la Garniture du Chef

29,00 Côte de Bœuf en duo
/pers.
Sur réservation

16,00 Tartare Italien
Bœuf haché cru 200 gr,
de la Vallée Verte
tomates confites, oignons rouges,
pignons de pin, pesto,
parmesan.
Avec des Frites Maison

15,00 Tartare au couteau
Bœuf haché cru 200 gr,
de la Vallée Verte
oignons rouges, moutarde,
œuf, câpres, cornichons,
tomates confites
Avec des Frites Maison

24,00 Parilladas de poissons
et crustacés
Sélection de poissons et crustacés
de la marée
Avec la Garniture du Chef

Eleveur
St Christophe du Bois :
La Vallée Verte
& La Boucherie Leroux
à Cholet



Suggestion du Chef :
Verre de Vin du Sud Ouest
+ 6,00 €



Suggestion du Chef :
Verre de Vin du Sud Ouest
+ 6,00 €

Tartare Italien



Suggestion du Chef :
Verre de Vin du Val de Loire
Blanc
+ 5,00 €

Nos Pizzas



La Nantaise

Notre pâte à pizza est réalisée avec une farine pure et fine : **LA GRUAU** provenant de la Minoterie 19 à la Séguinière, un savoir-faire depuis 1818.



La Manhattan



13,50

Texane

Tomate, mozzarella, haché de bœuf, chorizo, merguez, sauce barbecue, herbes de Provinces.

La San Andréa

13,00

Grecque

Tomate, oignons, tomates confites, olives, dés de fêta, poivrons, ail, basilic.

14,00

Montagnarde

Tomate, pommes de terre, oignons, mozzarella, reblochon, morbier, jambon Serrano.

14,50

Saint Jacques

Crème, champignons, St-Jacques, mozzarella, beurre persillé.

14,00

Carbonara en CALZONE

Crème fraîche, mozzarella, lardons, jambon blanc, œuf, origan, salade composée.

14,50

San Andréa

Double pâte mozzarella, tomates fraîches, Buffalo, pesto, jambon Serrano, roquette, tomates confites.

13,50

Cinq fromages

Tomates chèvre, camembert, reblochon, morbier, mozzarella.

14,00

Salmon

Crème ail et fines herbes, saumon fumé, Tête de Moine, avocat, roquette, baies roses.

14,50

Nantaise

Crème de moutarde, saucisse au Muscadet, Curé Nantais, pomme de terre, oignons confits, moutarde à l'ancienne, emmental râpé.

14,00

Manhattan

Tomate, mozzarella, egrenné de bœuf, poivrons, emmental râpé, oignons confits, cognac, persil, crème fraîche.

14,00

Raclette fumée

Tomate, mozzarella, lard fumé, rosette, raclette fumée, roquette, cornichons.

13,50

Caprine

Crème de moutarde, mozzarella, lard fumé, chèvre, miel, roquette, noix.

14,00

Burger

Tomate, mozzarella, haché de bœuf, oignons confits, tomates confites, cheddar, cornichons, sauce burger.

14,50

Terre et Mer

Sauce tomate curry noir, mozzarella, crevettes marinées, saumon fumé, jambon serrano, tomates confites, roquette, poivrons.

0,30

supplément pour le Doggy Bag





Nos salades

- 14,50 **De Chez Nous**
Salade, tomates confites, croûtons, oignons rouges, fruits secs, copeaux de tomme de chèvre, miel, toast de chèvre, oeuf, poulet pané.
- 14,00 **La Périgourdine**
Salade, tomates confites, croûtons, oignons rouges, gésiers de volaille, magret fumé, pommes de terre.
- 14,00 **La Poke Bowl à votre façon**
Poulet mariné (ou) Saumon fumé
(ou) Veggie
Tomates cerises, féta, fèves, pois chiche, grenade, patate douce, choux rouge.
- 14,50 **La Saint Marcellin**
Salade, tomates confites, croûtons, oignons rouges, légumes rôtis, chips de légumes, tête de moine, lard fumé, St Marcellin rôti au miel, gressins.

Enfants ou ados

- 9,00 **Enfant : - de 8 ans**
Boisson
Steak haché (ou) pizza Régina
(ou) Jambon
Frites maison
Glace 2 boules (ou) compote
- 12,50 **Ado : 8 ans à 12 ans**
Boisson
Steak haché (ou) pizza Classique
(ou) Pièce de boeuf
Frites maison
Ile flottante (ou) glace 2 boules

Nos burgers



- 18,00 **Le Sud-Ouest**
Steak de Canard confit, tomme de brebis, oignons confits, roquette, tomates, sauce du chef.
 *Suggestion du Chef :
Verre de vin du Val de Loire
Rouge + 5,00 €*
- 18,00 **L'Hivernal**
Effiloché de porc confit, crème de potimarron cajun, tomates, oignons confits, curé Nantais, roquette.
- 17,50 **Le Seguin**
Steak haché, tomates, oignons confits, sauce moutarde et miel, coppa, tomme de chèvre.
- 17,50 **Le Morbier**
Steak haché, tomates, oignons confits, sauce burger, morbier, roquette.
 *Suggestion du Chef :
Verre de vin du Languedoc
Roussillon + 6,00 €*
- 18,00 **Le Savoyard**
Steak haché, tomates, oignons confits, galette de pommes de terre, sauce burger, reblochon, raclette fumée, roquette.
- voir liste **Le Veggie**
Tous nos BURGERS sont cuisinés avec un steak végétal, choisissez le dans la liste ci-dessus. 
- 0,30 supplément pour le Doggy Bag

Toutes nos planches burgers sont servies avec des frites maison et de la roquette.

Le pain Burger est fabriqué par la Boulangerie Ouvrard de St André de la Marche.

Nos créations sucrées



Les desserts du Menu à l'Ardoise sont disponibles à la carte.

Nos créations glacées

Nos parfums

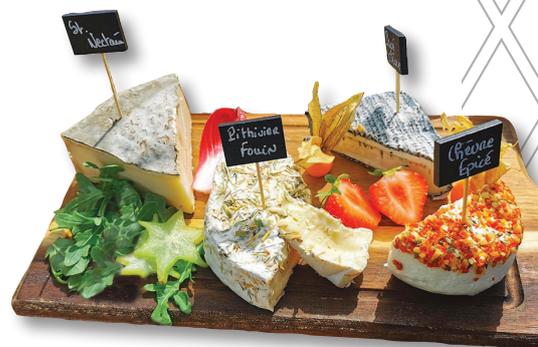
chocolat au lait,
menthe/chocolat,
vanille,
pâte à tartiner,
caramel beurre salé,
framboise,
fraise,
caramel banane,
noix de coco,
rhum raisins,
café,
nougat,
citron,
chouchou.

Coupe 2 boules 4,00

Coupe 3 boules 6,00

Supplém. chantilly 2,00

- 7,00 Crème brûlée
- 6,50 Mousse au chocolat
- 7,00 Tiramisu Façon du Chef
- 9,00 Fromage gourmand
servi avec un verre de vin du moment
- 7,50 Café gourmand
- 7,90 Thé gourmand



 Suggestion du Chef :
Verre de Bouvet Ladubay
Cuvée Saphir + 7,00 €



- 7,60 **After chocolat**
glace chocolat
glace menthe
tuile de chocolat
crème fouettée
+ Get 27 (1,00 €)
- Bueno**
glace vanille
glace pâte à tartiner
glace caramel beurre salé
caramel beurre salé
Bueno
crème fouettée
- Snickers**
glace vanille
glace chouchou
glace chocolat
caramel beurre salé
Snickers
crème fouettée
- Bounty**
glace chocolat
sorbet noix de coco
Bounty
crème fouettée
- Kamok**
glace café
glace caramel beurre salé
crème fouettée
+ Liqueur de kamok (1,00 €)
- Caraïbe**
sorbet coco
glace rhum raisins
glace vanille
caramel beurre salé
crème fouettée
+ Rhum blanc (1,00 €)
- Banoffee**
glace caramel banane
glace vanille
glace caramel beurre salé
crème fouettée
- Nougat**
glace nougat
sorbet framboise
coulis de fruits rouges
amandes grillées
crème fouettée



Banoffee



Les produits locaux sont devenus une de leurs priorités. Pascaline, Christophe et toute leur équipe sont là pour vous faire partager leur générosité, l'élégance du lieu, leur sens du partage à travers la découverte de leur cuisine et du service qu'ils vous apportent, le tout dans un véritable lieu de vie.

Pascaline et Christophe ont choisi de travailler des produits bruts et donc de fabriquer l'ensemble de leurs mets au sein de leur cuisine pour proposer le meilleur à leurs clients.

Ils se fournissent de produits locaux ou régionaux. Ils sont livrés chaque jour de produits frais.