

APERITIFS

Whiskies



Kir vin blanc 12cl.....**3,20**

Crème de cassis ou pêche ou mûre ou griotte
Kir with white wine: Blackcurrant liqueur or peach
or blackberry or Morello cherry

Kir Pétillant 12cl.....**4,50**

Vouvray brut et crème de cassis
ou pêche ou mûre ou griotte
Sparkling Kir: Brut Vouvray and blackcurrant liqueur
or peach or blackberry or Morello cherry

Kir Breton 12cl.....**3,50**

Cidre artisanal brut, crème de cassis
Breton Kir : Artisan dry cider, blackcurrant liqueur

Pineau des Charentes Michel Richard 6cl.....**3,90**

blanc ou rouge
white or red

Porto Ménerès Rouge ou blanc 6cl.....**3,90**

Ménerès Port Red or white

Martini Rouge ou blanc 5cl.....**3,50**

Martini Red or white

Pastis ou **Ricard** 2cl.....**3,10**

ECOSSE 4cl

Koudeta Blend**5,90**

Scarabus Islay**7,90**

Tourbé Single Malt - peated single malt

IRLANDE 4cl

Quiet Man Single Malt.....**9,90**

FRANCE 4cl

Bellevoye

Bleu Finition Grain Fin.....**9,90**

Bleu grain fin finish

Blanc Finition Sauterne**12,90**

Blanc Sauterne finish

Rouge Finition Grand Cru.....**14,90**

Rouge Grand Cru finish

les BIÈRES

Beer

pressions Draught

	25cl	40cl	50cl
Amos	2,70	4,40	5,40
Mellusine Hellfest IPA	3,90	6,30	7,80
Licorne Black	3,80	6,10	7,60
Panaché	2,70	4,40	5,40
Picon	3,90	6,30	7,80
Supplément sirop Extra charge for syrup			0,20

bouteilles Bottles 33cl

Kastel Rouge Red.....**5,90**

Trompe Souris Blonde Blond.....**5,70**

Love and Flowers Blanche White.. **5,70**

Kwak Ambré Amber.....**5,90**

CIDRES

Bouteille 33cl
Cider Bottle

Topa Brut - Dry • **6,80**

Topa Poiré - Perry • **7,40**

La Ferme du Theil • **4,90**

brut ou doux
Dry or sweet

eaux

water

	50cl	1L
Badoit	3,60	4,60
Evian	3,60	4,60

les softs

Coca ou **Coca Zero** 33cl.....**3,30**

Fanta Orange 33cl**3,30**

Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl.....**3,30**

Orangina 25cl.....**3,30**

Fuzz Tea 25cl.....**3,30**

Limonade 33cl Lemonade..... **2,00**

Diabolo (limonade+sirop) 33cl.....**2,20**
(lemonade+syrup)

Jus de fruits

Les Verger de la Manse 25cl.....**4,50**

Orange, pomme, ananas, abricot,
pamplemousse rose, fraise,
tomate, pomme-cassis, pomme-mangue
Fruit juice: Orange, apple, pineapple, apricot, pink grapefruit,
strawberry, tomato, apple-blackcurrant, apple-mango

Evian ou **Badoit Rouge** 33cl.....**3,30**

Supplément sirop ou rondelle**0,20**
Syrup or citrus slice extra charge

les cocktails

Spritz • 7,90

Aperol, eau gazeuze, Prosecco, orange fruit
Aperol, sparkling water, Prosecco, orange fruit

Gin Tonic • 7,90

Gin Langley's, Tonic
Langley's Gin, Tonic

Mojito Classic • 7,90

Rhum, Angostura bitter, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante
Rum, Angostura bitter, cane sugar, lime, mint leaves, sparkling water

Mojito Fruit • 7,90

Rhum blanc, Angostura bitter, feuilles de menthe, purée de fraise ou de framboise ou passion, sucre de canne, eau pétillante
White rum, Angostura bitters, mint leaves, strawberry, raspberry or passion fruit purée, cane sugar, sparkling water

Americano • 7,90

Martini blanc, Martini rouge, Noilly Prat et Campari
White Martini, red Martini, Noilly Prat and Campari

Piña Colada • 7,90

Rhum ambré, Malibu coco, lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne
Amber rum, coconut Malibu, coconut milk, pineapple juice, cane sugar

Sans Alcool

Virgin Mojito • 6,50

Citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau pétillante
Lime, cane sugar, mint leaves, sparkling water

Fruit Cup • 6,50

Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron et trait de grenadine
Pineapple juice, orange juice, lemon juice and a dash of grenadine



SEUL OU À PARTAGER

La Planchette « Café du Port » • 21,90

4 huîtres, saumon fumé, crevettes grises, bulots
4 oysters, smoked salmon, shrimps, whelks

La Planchette « Tutto Va Benne » • 15,90

Rostello aux truffes, jambon de Parme, artichauts, Spianata piquant, tomates cerises, billes de mozzarella, Gorgonzola et Scarmoza
Rostello truffled ham, Parma ham, artichokes, spicy Spianata salami, cherry tomatoes, mozzarella balls, Gorgonzola and Scarmoza cheeses

les Entrées

Starters

Huîtres N°3 de Chez Mille et Une Huîtres - Oysters No. 3

Les 6 **8,50**

Les 9 **12,50**

Les 12 **17,00**

Foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés.....11,90

Lightly cooked duck foie gras, brioche toast

L'œuf cocotte façon carbonara.....5,90

Carbonara-style baked egg

Tartare de saumon aux agrumes et pignons de pin.....8,90

Salmon tartare with citrus and pine nuts

Timbale de bulots cuits env. 300g.....8,50

Timbale of cooked whelks, approx 300g

Chèvre chaud rôti au miel, salade aux mini-rillons.....6,50

Goat's cheese baked in honey, salad with mini-rillons

..... salades gourmandes

Gourmet salads

Caesar • 11,90

Salade, filet de poulet pané, tomates confites, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar
Lettuce, breaded chicken fillet, sunblush tomatoes, croutons, parmesan shavings, Caesar sauce

Blanquette • 12,50

Salade, Toast de chèvre de Ste-Maure, lardons, muesli céréales, vinaigrette au miel
Lettuce, St Maure goat's cheese on toast, bacon pieces, muesli, honey vinaigrette

Archibald • 15,00

Salade, tomates cerises, pommes grenailles rôties, rillons, toast de foie gras de canard, magret de canard fumé
Lettuce, cherry tomatoes, roast new potatoes, rillons, duck foie gras toast, smoked duck breast

LES GRILLADES grills

Entrecôte VBF 250g frites maison, salade verte **18,90**
Rib steak French beef 250g, our French fries, lettuce

Magret de canard env. 350g entier **19,00**
frites maison, salade verte
Duck breast approx. 350g whole, freshly prepared French fries, green salad

Filet de poulet grillé env. 180g **12,50**
Mariné tomate, basilic et poivre concassé, frites maison
Grilled chicken fillet approx. 180g, tomato, basil and cracked pepper marinade, our French fries



les cuisinés cooked

Rognons de veau, flambés au Cognac, pommes grenailles • **12,50**
Calf kidneys, flambéed with Cognac, new potatoes

Filet mignon de porc, crème au curcuma, tagliatelles fraîches • **13,00**
Pork fillet Mignon, turmeric cream, fresh tagliatelle

Poisson du jour et légumes de saison • **14,50**
Fish of the day and season vegetables

les pâtes fraîches

fresh pasta

Penne à l'Amatriciana • 11,90

Sauce tomate, champignons, lardons, tomates cerises, parmesan
Amatriciana penne: Tomato sauce, mushrooms, bacon pieces, cherry tomatoes, parmesan

Tagliatelles à la Vogonlé • 13,50

Coques fraîches, persillade
Tagliatelle with cockles. Fresh cockles, parsley and garlic

Les Burgers

Burger CDP • 13,90

Pain bun's, sauce tomate, steak haché 180g, oignons confits, Curé Nantais, tomate fraîche et salade, frites maison
Burger bun, tomato sauce, beef burger 180g, onion confit, Curé Nantais cheese, fresh tomato lettuce, freshly prepared French fries

Le Burger Sicilien • 12,90

Pain bun's, filet de poulet mariné tomate et basilic, pesto, mozzarella, tomates confites et roquette, frites maison
Burger bun, tomato and basil marinated chicken fillet, pesto, mozzarella, sunblush tomatoes and rocket, freshly prepared French fries

*Prix nets en euros. Service compris.
Prices are in euros. Service included.*