

les Entrées

Huîtres N°3 de Chez Mille et Une Huîtres - La Bernerie-en-Retz	Les 6 9,50	Les 9 12,50	Les 12 17,50
Foie gras de canard confiture d'oignons et figues	11,90		
Gravelax de saumon aux agrumes et épices douces	8,50		
Guacamole d'avocat , crevettes et saumon fumé	6,50		
Chèvre chaud de Sainte-Maure de Touraine rôti au miel et lardons	6,90		
Poêlée de champignons forestière , salade d'herbes et roquette	6,90		
Aumônière en feuille de brick , légumes de saison	5,50		

SEUL OU À PARTAGER

- La Planchette « Barbe Bleue » • 17,90**
4 huîtres, gravelax de saumon, saumon fumé et guacamole d'avocat-crevettes
- La Planchette « Tutto Va Benne » • 15,90**
Jambon aux truffes, Spianata, Jambon de Parme, Scarmoza et Gorgonzola, artichauts marinés

salades gourmandes

- Rose • 14,50**
Salade, tomates, tomates confites, avocat, gravelax de saumon et saumon fumé, crevettes, crème de citron vert
- Caesar • 12,90**
Salade, filets de poulet panés, croûtons, tomates, légumes croquants, sauce Caesar maison et copeaux de parmesan
- Blanquette • 13,90**
Salade, toasts de chèvre de Sainte-Maure de Touraine rôti au miel, lardons, champignons, tomates, noix et amandes
- Archibald • 15,90**
Salade, tomates, pommes de terre grenailles, toast de foie gras de canard, magret de canard fumé, gésiers de canards confits, et noix



pâte et risotto

- Penne Pesto Rosso** **12,90**
chiffonnade de jambon de Parme et parmesan
- Risotto crémeux** **12,50**
aux légumes



MENU DU MARCHÉ

- Guacamole d'avocat**, crevettes et saumon fumé
ou **Chèvre chaud de Sainte-Maure de Touraine**
rôti au miel et lardons
ou **Aumônière en feuille de brick**, légumes de saison
-
- Minute de saumon**, crème de ciboulette et risotto
ou **Bœuf Bourguignon**, pommes vapeur
ou **Escalope de volaille** façon Saltimbocca,
purée de butternut
-
- Assiette de 2 fromages**
ou **Brioche perdue**
glace caramel, coulis de caramel, Chantilly
ou **Tiramisu** praliné noisette et amande

23,90€

MENU ENFANT 9,90€

- « 12 ans max »
- Pizza bambino**
sauce tomate, jambon blanc, mozzarella
ou **Nuggets de poulet**, frites
-
- Glaces ou Brownies chocolat**

Prix nets en euros. Service compris.
Nous n'acceptons pas les chèques bancaires et les billets de 500 €

les Burgers

- Burger CDP** **15,90**
Pain burger, steak (VBF) au couteau 180g, oignons caramélisés, oignon rouges, crème Philadelphia au parmesan, tomate, sauce burger maison, frites-salade
- Burger Italien** **14,50**
Pain burger, poulet grillé aux épices, pesto Rosso, mozzarella, roquette, frites-salade

LES GRILLADES

frites maison et salade

- Entrecôte (VBF)** 250g, sauce poivre de Malabar **18,90**
- Magret de Canard** 350g env., sauce miel-soja et figues **19,90**



les Cuisinés

- Rognons de veau**, crème au cidre, champignons et pommes vapeur **13,50**
- Pavé de cabillaud** en écaille de Spianata et sa crème, riz et petits légumes **15,90**
- Bœuf Bourguignon**, pommes vapeur **12,50**
- Escalope de volaille** façon Saltimbocca, purée de butternut **11,90**
- Minute de saumon**, crème de ciboulette et risotto **12,90**

LES PIZZAS

BASE TOMATE

- Marguerite** **9,50**
Sauce tomate, mozzarella, basilic
- Napolitaine** **12,00**
Sauce tomate, olives, mozzarella, anchois et câpres à queue
- Végétarienne** **11,00**
Sauce tomate, artichaut, champignons, tomates cerises, mozzarella, aubergine, roquette
- Parmigiana** **12,00**
Sauce tomate, aubergine, tomates cerises, mozzarella, jambon de Parme, et copeaux de Parmesan
- Piquante** **14,00**
Sauce tomate, Spianata piquant, oignons, tomates cerises, olives, poulet aux épices, mozzarella, champignons
- Quatre fromages** **12,50**
Sauce tomate, Scarmoza fumé, Gorgonzola, Taleggio, mozzarella
- Porto Vecchio** **15,90**
Sauce tomate, jambon de Parme, moutarde à l'ancienne, mozzarella, œuf, Burrata et roquette
- Calzone** **12,00**
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf (cru à l'intérieur)
- Rocco** **14,00**
Sauce tomate, saucisse, N'Duja Spalinga, mozzarella, oignon, Scarmoza fumé

BASE CRÈME

- Tartufo** **15,90**
Crème, jambon à la truffe, champignons, oignons, Burrata, mozzarella
- Parma** **12,00**
Crème, jambon de Parme, champignons, olives, mozzarella, Gorgonzola
- Gusto** **13,00**
Crème, mozzarella, lardons, ricotta, champignons, œuf, pignons de pin, roquette
- Salmon** **13,50**
Crème, mozzarella, oignon, épinard, pesto verde, saumon fumé et ricotta

Toutes nos pizzas sont réalisées à base de produits frais de qualité.
La pâte est faite maison et entièrement travaillée à la main avec des farines sélectionnées. Toutes nos charcuteries sont affinées et tranchées sur place.

Tout supplément sur la pizza sera facturé suivant le produit choisi.



APERITIFS

Kir vin blanc 12cl.....	3,50
Crème de cassis ou pêche ou mûre ou griotte	
Kir Pétillant 12cl.....	4,90
Crémant de Loire	
Kir Breton 12cl.....	3,90
Cidre artisanal brut	
La Coupe de Prosecco la Jara Bio 12cl.....	4,50
Pineau des Charentes Dom. des Roussets blanc ou rouge 6cl.....	4,20
Porto Ménerès Rouge ou blanc 6cl.....	4,50
Martini Rouge ou blanc 5cl.....	3,70
Pastis ou Ricard 2cl.....	3,40
Gin Lengley's + Tonic London Essence.....	8,90
Gin Silent Pool + Tonic London Essence.....	11,90
Américano Maison 8cl.....	7,90

Whiskies

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	
Bellevoie	
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	

GLACÉS

Maison **ANTOLIN**
Glaces Artisanales depuis 1916

CRÈMES GLACÉES

Vanille, chocolat, caramel beurre salé
de Guérande, café, menthe-chocolat,
vanille-pécan, pistache

SORBETS

Fraise, citron délice, cassis,
cerise, pêche de vigne, passion

2 boules parfum au choix **3,80**

3 boules parfum au choix **4,80**

Supplément 1,00
chocolat chaud ou Chantilly

les classiques

Dame Blanche.....**6,90**
Crème glacée vanille (3), chocolat
chaud et Chantilly

**Chocolat ou Café
ou Caramel Liégeois**.....**6,90**
Crème glacée chocolat (2) ou crème
glacée café (2) ou crème glacée
caramel beurre salé de Guérande (2),
vanille et Chantilly

les alcools

Passion-Limoncello.....**7,90**
citron délice (2), passion (1),
Limoncello 4cl

Pippermint.....**7,90**
Crème glacée menthe-chocolat (2),
crème glacée chocolat,
Pippermint 4cl et Chantilly



les BIÈRES

pressions	25cl	40cl	50cl
Amos	2,80	4,80	5,60
Hellfest (Melusine).....	4,10	6,50	8,20
Licorne Black	3,90	6,30	7,80
Panaché	2,80	4,80	5,60
Picon	3,90	6,30	7,80
Supplément sirop			0,20

bouteilles	33cl
Kastel Rouge	5,90
Trompe Souris Blonde.....	5,70
Love and Flowers Blanche.....	5,70
Kwak Ambré.....	5,90

CIDRES

Bouteille
Cidre des Rouges Terres
brut 75cl • 14,90 - 1/2 sec 75cl • 14,90
La Ferme du Theil 33cl • 4,90 brut ou doux
La Ferme du Theil 75cl • 12,90 brut Artisanal

les cocktails

Spritz • 7,90 Aperol, eau gazeuze, Prosecco, orange fruit	Mojito Signature • 9,50 Rhum, framboise, citron vert, menthe, basilic, Prosecco, Angostura bitter
L'Abricot Spritz • 8,50 Aperol, nectar d'abricot, Prosecco	Mojito Fruit • 8,50 Rhum, Angostura bitter, feuilles de menthe, fraise, framboise ou passion, sucre de canne, eau pétillante
Porn'star Martini • 9,50 Vodka vanille, Passoã, passion, jus de citron vert, jus d'ananas	Piña Colada • 8,20 Rhum ambré, coco, lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne
Mojito Classic • 8,20 Rhum, Angostura bitter, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante	

Sans Alcool

Virgin Mojito • 6,70 Citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau pétillante
Virgin Mojito fruit • 7,00 Fraise ou framboise ou passion
Fruit Cup • 6,70 Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron et trait de grenadine

les créations

Sans Tralala.....**7,50**
Crème glacée vanille-pécan, chocolat,
caramel beurre salé de Guérande,
biscuit LU et Chantilly

Amarena.....**7,50**
Sorbet cerise, crème glacée vanille,
cerise Amarena, biscuit LU et Chantilly

Belle Saison.....**7,50**
Sorbet citron délice, fraise et pêche de
vigne, biscuit LU, Chantilly

les softs

Coca ou Coca Zero 33cl.....	3,50	Diabolo (limonade+sirop) 33cl	2,60
Fanta Orange 33cl.....	3,50	Jus de fruits :	
Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl.....	3,50	Les Verger de la Manse 25cl.....	4,80
Orangina 25cl.....	3,50	Orange, pomme, ananas, abricot, pamplemousse rose, fraise, tomate, pomme-cassis, pomme-mangue	
Fuzz Tea 25cl.....	3,50	Evian ou Badoit Rouge 33cl.....	3,50
Oasis 33cl.....	3,50	Supplément sirop ou rondelle.....	0,20
Limonade maison 33cl.....	4,50		
Citron-ramboise-pêche Passion - kiwi - citron			

eaux

	50cl	1L
Badoit	3,70	4,70
Evian	3,70	4,70

les Douceurs et Folies

Tiramisu • **5,50**
Praliné, noisette et amande

Profiteroles • **7,90**
Choux maison, glace vanille-pécan et vanille,
chocolat chaud, Chantilly

Brioche perdue • **5,90**
Glace caramel, coulis de caramel, Chantilly

Moelleux chocolat • **5,00**
Glace vanille, crumble pain d'épices, Chantilly

Ile Flottante • **4,50**
au caramel beurre salé de Guérande

Baba au Rhum • **6,00**

Café Gourmand • **6,90**
ou Thé Gourmand • **7,20**



BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	1,60
Grand café ou grand décaféiné	3,20
Café crème	3,40
Cappucino	3,90
Chocolat chaud	3,40
Café ou Chocolat Viennois	4,50
Thé ou infusion Damman	2,80
Thé Ceylan, thé vert Miss Damman, thé vert à la menthe, thé fruits rouges, thé Earl Grey, infusion tilleul, tilleul-menthe, verveine, verveine-menthe, camomille	
French coffee	7,90
Cognac 4cl, café, sucre de canne, Chantilly	
Irish coffee	7,90
Irish whisky 4cl, café, sucre de canne, Chantilly	

Digestifs

Cognac	4cl
Dom. Roussets.....	4,90
VSOP F. Fougerat « Petite Cigüe ».....	8,50
XO Grosperin « Le Roch » fine Champ.....	11,00
Bas Armagnac VS Castarède.....	6,20
XO Castarède 1989.....	14,50
Calvados VS Château du Breuil.....	5,90
Crème de rhum	6,50
Rhum Barbades Mount Gay 1703 XO.....	11,90
Guatemela « El Pasador De Oro » XO.....	8,50
Ile Maurice « Gold of Mauritius ».....	6,90
Rep Dom. Optimus 15 ans.....	12,90
Vénézuéla Santa Thérèse 1796.....	10,90
Eau de vie de Vieilles Prunes	6,90
VS Château du Breuil	
Get Pippermint ou Menthe Pastille	4,90
Cointreau ou Baileys	4,90