

# Carte Automne – Hiver

## Tapas

Saucissons ( ex comté, chèvre...)	5€30	Le ramequin de tapas (accras de morue, pilons de poulet...)	4€50
Préfou Maison : classic ou original	6€50	Le « 2 ramequins" »	8€00
Assiettes de charcuterie	8€50	Assiettes de dégustation ( charcuterie, tapenade, fromage)	13€00
½ Camembert roti aromatisé miel et Herbes de provence :	6€50		

## Salades Gourmandes

La Fromagère	13€10
Salade verte, mesclun de crudités, endives, noix, bleu, tartelette de curé nantais, mousse de chèvre, batonnet de pomme Golden, jambon sec.	
L'Océane	14€50
Salade verte, mesclun de crudités, saumon gravelax « rouge » maison, crevettes sauvages panés au Panko, haddock fumés cubes de pain de mie frits, espuma ce crème de haddock fumé, citron.	
La Landaise	14€10
Salade verte, mesclun de crudités, tranches de magret de canard séchés maison, gésiers de volailles et lardons, pomme de terre grenaille.	
L'Orientale	13€90
Salade verte, mesclun de crudités, sauté de poulet aux épices, caviar d'aubergine, houmous, olives noires toasts grillés.	

## Snacking et Plancha

Wok de bœuf	13€50
Coriandre et gingembre, nouilles chinoises, légumes sautés.	
Assiette brunch	14€20
Salade verte, mesclun de crudités, œufs mollet crème aux champignons, magrets séchés maison, quartier de camembert panés, verrine sucrée du moment, garniture au choix	
Pavé de saumon	15€50
Salade verte, sauce vierge façon du chef. Garniture au choix.	
Lasagne de poisson en duo	14€90
Saumon, haddock fumé, épinard crème d'oseilles et salade verte.	
Souris d'agneau confite façon tajine	16€00
Salade verte, façon tajine. Garniture semoule orientale	
Onglet de bœuf sauce poivre vert maison	15€20
Salade verte, Bœuf UE environ 180gr et garniture au choix.	
Le Wraps	12€50
Galette de blé, poulet orientale, houmous, poivons marinés, tomates confites et fromage de brebis	
Mijoté de volaille Thai	13€50
Lait de coco, citronnelle, cumbava petits légumes.	

### 1 Garniture au choix :

Frites, légumes de saison sautés, semoule orientale, pomme maxime, pomme de terre grenaille salade verte et crudités.

Supplément garniture : 1€50

# Carte Automne – Hiver

## Burgers Maison

Le chicken.....12€80

Pain burger maison, salade, tomates, oignons, poulet pané en épice, cheddar, sauce burger maison.

Le Bacon.....12€70

Pain burger maison, salade, tomates, oignons, steak haché, bacon, cornichons, cheddar, sauce burger maison.

Le Nantais.....14€00

Pain burger maison, salade, tomates, oignons, steak haché, lards grillés, curé Nantais sauce crème aux herbes.

L'Océanique.....14€90

Pain burger maison, salade, tomates, oignons, duo de saumon, fromage de brebis, crémeux de choux de fleur.

Le Nordiste.....14€00

Pain burger maison, salade, tomates, confit d'oignons au cidre, Steak haché, lamelles de pommes, Maroille.

Le Wilton.....15€10

Pain burger maison, salade, tomates, oignons, steak haché, magret de canards séchés, œuf au plat, fromage de brebis et sauce burger maison.

Le Terroir.....15€50

Pain burger maison, salade, tomates, oignons, steak haché, andouille Argoat snackée, cheddar, crème fouettée à la moutarde de Meaux

## Formule du jour

**Plat et dessert au choix**

**12€70**

**Voir ardoise.**

### Formule Burger

#### *Bacon*

Steak haché, oignons, cornichons, bacon, cheddar, tomate, salade verte et sauce burger

+

Frites et salade verte

+

Fromage blanc coulis ou mousse vanille maison ou dessert du moment .

**16€40**

### Formule Plancha

#### *L'onglet*

Onglet de boeuf – 180gr  
Sauce poivre vert.

+

Frites et salade verte

+

Fromage blanc coulis ou mousse vanille maison ou dessert du moment

**18€40**

### Formule Salade

#### *La Landaise*

Salade verte, mesclun de crudités, gésiers de volailles et lardons, tranches de magret de canard séchés maison, pomme de terre grenaille

+

Fromage blanc coulis ou mousse vanille maison ou dessert du moment.

**17€00**

### Menu Enfant : Mini burger + Frites

Dessert aux choix

**7€00**

# Carte Automne - Hiver

## Dessert

Fromage blanc.....	4€50
Coulis de fruits rouges ou caramel	
Mousse à la vanille maison et son coulis de chocolat.....	5€50
Tartelette caraïbes ananas chantilly coco maison .....	6€00
Poire pochée thé noir cumbava, gingembre, sirop au thé.....	5€90
Cherry choco.....	6€10
Génoise amaretto, mousse chocolat, confit de cerise.	
Dessert du moment.....	5€50
Thé ou café gourmand.....	7€00

## Boissons

*Bouteille*

1/2 l

1 l

### EAUX

Eaux Gazeuse.....	3€20	4€00
Badoit.....	3€20	
Evian.....	3€20	4€00

**Verre (12cl)**

**Bouteille**

### VINS ROUGE

Domaine de Castelnau Syrah rouge (VP Pays D'Oc).....	3€60	18€00
Tarani rouge (VP Comté de Tolosan) .....	3€60	18€00
Château Le Breuil(AOC Médoc) .....	4€70	21€00
Excellence de St Laurent (AOC St Chinian) .....	3€60	18€00
Domaine du Vieux Bourg (AOC Saumur Chanpigny) .....		23€00
Cote du Rhône Village Jasoun ( AOC Cotes du Rhone village).....		20€00
Domaine La Petite Barde (AOC Montagne St émilion).....		29€00

### VIN ROSE

Tarani rosé (VP Comté de Tolosan) .....	3€60	18€00
Château de Rouet ( AOC Côtes de provence).....		21€

### VINS BLANC

Tarani blanc (VP Comté de Tolosan, Sauvignon).....	3€60	18€00
Maubet ( IGP Cote de Gascogne, demi sec fruité) .....	4€70	21€00
Domaine de Bachellery (IGP Pays d'Oc, Chardonnay).....	3€80	18€00

**Pichet**

**25cl**

**50cl**

### ROUGE

Excellence de St Laurent (AOC St Chinian).....	3€80	6€60
--	------	------

### ROSE

Excellence de St Laurent (AOC St Chinian).....	3€80	6€60
--	------	------