

Carte Printemps – Eté

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€30	Assiettes de dégustation (charcuterie, tapenade, fromage)	13€00

Salades Gourmandes

La Fromagère	12€90
Salade verte, mesclun de crudités, mousse de chèvre, pains d'épices au miel et curé Nantais, cubes d'emmental, lards snackés, vinaigrette de framboise.	
La Végétarienne	12€00
Salade verte, mesclun de crudités, tartare de tomates d'Antan, pomme dauphine, toasts grillés, tapenade, tatziki maison.	
La Landaise	14€00
Salade verte, mesclun de crudités, tranches de magret de canard séchés maison, gésiers de volailles et lardons, pomme de terre grenaille.	
L'Océane	14€20
Salade verte, mesclun de crudités, rillettes de poissons maison, nems de poisson du moment, tatziki maison, gravelax de saumon fumé maison, citron et pains grillés.	
La Mexicaine	13€90
Salade verte, mesclun de crudités, maïs, haricots rouges, guacamole, emincés de poulet rôtis façon tex-mex, toast de pains.	
La Entre terre-mer	14€20
Salade verte, mesclun de crudités, magrets séchés maison, tartare de saumon maison, bâtonnet de pomme Granny Smiths, tuiles au cumin.	

Snacking et Plancha

Tartare de bœuf Thaï	14€00
Salade verte, mesclun, coriandre, oignons cébettes, citron vert, sauce thaï, garniture au choix	
Assiette brunch	13€90
Salade verte, mesclun de crudités, œufs mollets maison, lards grillés, crème de parmesan, pains grillés, tapenade, verrine sucrée. Garniture au choix.	
Le dos de cabillaud aux agrumes	14€90
Salade verte, sauce vierge aux agrumes avec garniture au choix.	
Le Wok de canard	15€10
Pate chinoise, miel, gingembre.	
Onglet de bœuf, confit d'échalotte	15€20
Salade verte, Bœuf UE environ 160gr et garniture au choix.	
Le wraps	12€50
Galette de blé, saumon gravelax maison, guacamole, fromage de brebis, mesclun de crudités et garniture au choix.	
Linguines del mare	12€70
Linguines de calamar et crevettes « sauvages » pesto maison, copeaux de parmesan.	

1 Garniture au choix :

Frites, légumes de saison planchés, linguines, pomme dauphine, pomme de terre grenaille, salade verte et crudités.

Carte Printemps - Eté

Burgers Maison

Le chicken.....	12€80
Pain burger maison, salade, tomates, oignons, aiguillettes de poulet tikka, 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'Italien.....	14€50
Pain burger maison, salade, tomates, oignons, steak haché, coppa, mozzarella sauce pesto maison.	
Le Végétarien.....	13€00
Pain burger maison, salade, tomates, oignons, Steak de Boulghour, cheddar, guacamole.	
Le Wilton.....	14€90
Pain burger maison, salade, tomates, oignons, steak haché, lards grillés, œuf au plat, fromage de brebis et sauce burger maison.	

Formule du jour
Plat et dessert au choix
12€50
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 au caramel-café maison ou dessert du moment.

16€40

Formule Plancha

Onglet

Onglet grillé 160 gr Maître d'hôtel.

+

Frites et salade verte

+

Fromage blanc coulis ou mousse au caramel-café 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 au caramel-café maison ou dessert du moment.

17€00

Menu Enfant : Mini burger + Frites
Dessert aux choix
7€00

Carte Printemps - Eté

Dessert

Fromage blanc.....	4€50
Coulis de fruit ou caramel	
Mousse au caramel-café maison.....	5€50
Tartelette crème brûlée maison.....	6€00
Tubes en chocolat fourrés à la mousse de fruit du moment	6€10
Brunoise et Mousse de fruit du moment en dôme.....	5€60
Dessert du moment.....	5€50
Thé ou café gourmand.....	6€90

Boissons

	Bouteille	1/2 l
1 l		
<u>EAUX</u>		
San		
Pellegrino.....	3€20	4€
00		
Perrier.....	3€20	
Evian.....	3€20	
..4€00		
		Verre (12cl)
<u>VINS ROUGE</u>		
Domaine de Castelnau Syrah rouge (VP Pays		
D'Oc).....	3€60	18€00
Tarani rouge (VP Comté de Tolosan)		
.....	3€60	17€00
Château Le Breuil(AOC		
.....	4€70	21€00
Excellence de St Laurent (AOC St Chinian)		
.....	3€60	18€00
Domaine du Vieux Bourg (AOC Saumur Champigny)		
.....		23€00
Cote du Rhône Village Jasoun (AOC Cotes du Rhone		
village).....		20€00
Domaine La Petite Barde (AOC Montagne St		
émilion).....		29€00