

Carte Printemps- Eté

Tapas

Saucissons ex comté, chèvre	5€30	Le ramequin : ex accras de morue, pilons de poulet.....	4€50
Préfou maison : classic ou original.....	6€30	Le « 2 ramequins » : assortiment de 2 tapas.....	7€90
Assiette de charcuterie	8€50	Demie baguette garnie	5€

Salades Gourmandes

La Rustique	11€90	La végétarienne	11€50
Salade verte, mesclun de crudités, Tomates, croustillant de chèvre chaud, jambons crus et coppas snackés et oignons confits.		Salade verte, mesclun de crudités, tartare de tomate, beignets de légumes, tuile de parmesan, toasts de crème aux herbes.	
La Grand large	14€10	L'Indienne	13€10
Salade verte, mesclun de crudités, suprême de pamplemousse, tartare de saumon, rillettes de poisson, beignets de crevette		Salade verte, mesclun de crudités, poivrons épicés, pomme de terre au curry, blancs de poulet marinés, copeaux de parmesan	
La Landaise	12€00		
Salade verte, mesclun de crudités, chips de pomme de terre, maison, croustillant de gésier confit, magret de canard...			

Snacking

Carpaccio de saumon	14€50
Salade verte crudités, tartare et carpaccio de saumon, pesto et citron givré, chips de pomme de terre maison	
Le Roulé	11€80
Tortilla de blé, sauce aux épices douces, salade, crudités, saumon cru mariné, chèvre frais, pignons de pin, chips de pomme de terre maison	
Assiette brunch	12€90
Salade verte, mesclun crudités, œufs aux plats, parmesan, lard grillé, croûtons grillés, tapenade du jour, gaspacho de poivron, cheveux d'ange.	
La Tartine	12€00
Baguette de pain tranchée, crème aux herbes, curé nantais, noix, raisins secs, coppa grillée, cheveux d'ange.	

Plancha

Aiguillettes de poulet	12€10
Panées aux corn-flakes, sauce aigre douce épicée.	
Entrecôte (250gr Union Européenne)	16€00
Sauce tartare Rosso	
Filet de Dorade	13€90
Grillée, crumble au parmesan , beurre au basilic..	
Pastilla d'agneau	13€50
Feuille de filo garnies de viande d'agneau marinée.	
Wok de bœuf mariné	14€00
Citron vert, ail, gingembre, coriandre.	

1 accompagnement au choix

Frites, Wok de légumes, Pommes de terre grenailles, , salade verte crudités.

Nos plats étant faits maison, un produit peut venir à manquer, par avance veuillez nous excuser de la gêne occasionnée.

Carte Printemps - Eté

Burgers maison

- Le Chicken**.....12€80
Pain au sésame, blanc de poulet pané, sauce burger maison, salade, oignons rouge cheddar,
- Le bacon**..... 12€20
Pain au sésame, steak haché, tranche de bacon, oignons rouge, tomate, cornichons, cheddar, salade verte, sauce burger maison
- Le nantais**.....14€00
Pain bagnat, steak haché, oignons, tomate, curé nantais, lard grillé, salade verte, crème aux herbes
- Le Sud Ouest**..... 14€20
Pain bagnat, Steak haché, magret de canard, fromage basque Ossau Iraty, salade, oignons confits, crème aux herbes.
- Le Chèvre**.....13€90
Pain Bagnat, steak haché, chèvre, coppa grillée, tomates confites, oignons rouges, sauce burger maison.

Formule du jour (voir ardoise) 11€90

Plat et dessert au choix

Fromage blanc au coulis ou Mousse au chocolat maison ou
Nage de fruits du verger coriandre-citron ou dessert du moment.

Menu enfant

7€00

Mini burger

Frites

2 boules de glaces

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 chocolat maison
ou dessert du moment ou
nage de fruits du verger
coriandre-citron

16€10

Formule Plancha

L'entrecôte

Entrecôte grillée 250 gr
Sauce Rosso

+

Frites et salade verte

+

Fromage blanc coulis ou
mousse au chocolat maison
ou dessert du moment ou
nage de fruits du verger
coriandre-citron

18€40

Formule Salade

La Landaise

Salade verte, mesclun de crudités,
croustillant de gésiers confits,
magret de canard chips de pomme
de terre maison

+

Fromage blanc coulis ou
mousse au chocolat maison
ou dessert du moment ou
nage de fruits du verger
coriandre-citron

15€50

Nos plats étant faits maison, un produit peut venir à manquer, par avance veuillez nous excuser de la gêne occasionnée.

Carte Printemps - Eté

Desserts et Glaces

Fromage blanc	4€50
Coulis de fruits rouge ou caramel	
Mousse au chocolat maison	5€50
Fondant au caramel beurre salé maison	5€90
Nage de fruits du verger coriandre-citron maison	5€00
Dessert du moment maison	5€50
Thé ou café gourmand maison	6€50

Coupes composées : **7€90**

Café liégeois

3 boules café, sauce café, amandes grillés et chantilly

Chocolat liégeois

3 boules chocolat, sauce chocolat et chantilly

Américaine :

Boules vanille, caramel, praliné, sauce caramel beurre salé et chantilly

Estival

Boules fraise, citron vert, framboise et coulis de fruits de rouges et chantilly

1 boule :	2€50
2 boules :	5€00
3 boules :	6€50

Parfums : Chocolat, Vanille, praliné, Café, Caramel.

Sorbets : fraise, Citron Vert, framboise.

Suppléments : **1€**(par supplément)

Coulis de fruits rouges, Caramel beurre salé, sauce chocolat, Sauce café, chantilly

Vins

	Verre (12cl)	Bouteille
VINS ROUGE		
Domaine de Cstelnau Syrah rouge (VP Pays D'Oc).....	3€60	18€00
Tarani rouge (VP Comté de Tolosan)	3€60	17€00
Château amour (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
VIN ROSE		
Tarani rosé (VP Comté de Tolosan)	3€60	17€00
Château de Rouet (AOC Côtes de provence).....		21€
VINS BLANC		
Tarani blanc (VP Comté de Tolosan).....	3€60	18€00
Malvoisie (Coteaux d'Ancenis)	4€70	21€00
Domaine de Bachellery (IGP Pays d'Oc).....	3€80	18€00
	Pichet 25cl	Pichet 50cl
ROUGE		
Excellence de St Laurent (AOC St Chinian).....	3€30	6€00
ROSE		
Excellence de St Laurent (AOC St Chinian).....	3€30	6€00