



# Carte Estivale

Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits frais et bruts, préparés et cuisinés par Antoine Doré, notre chef de cuisine, et son équipe

## Entrées

<b>Croque Légumes et fromage frais</b> Assortiment de crudités et caillé de fromage de vache	7,00
<b>Le Melon Charentais</b> Accompagné de jambon Serrano et réduction de porto	8,00
<b>La Tomate</b> Tomates anciennes au naturel, relevé d'un gaspacho tomates / céleri	8,00
<b>La Sardine</b> Servie sur une tartine toastée à l'ail et rafraîchie au citron	8,00
<b>Petits pois/carottes et mozzarella</b> petits pois et carottes fanes assaisonnés en vinaigrette et mozzarella Burrata	12,00
<b>Le Thon Albacore</b> Fines tranches de thon grillées, fenouil croquant et huile épicée	13,00
<b>Le Saumon</b> Fumé artisanalement, crème d'avocat acidulée, pain de pays toasté	14,00
<b>Foie gras de canard de la famille Valteau</b> Belle tranche de foie gras de canard, condiment cerises, pain de pays toasté	16,00

## Salades et Pâtes

<b>Salade maraîchère, Betteraves et Comté</b> Pousses d'épinards, betteraves jaunes et rouges rôties, comté affiné 18 mois, croutons et vinaigrette	16,00
<b>Salade Grecque</b> Concombres, poivrons, oignons rouges, tomates cerises, olives, Feta AOP et vinaigrette huile d'olive/citron/origan	18,00
<b>Salade de Langoustines façon César</b> Salade Romaine, parmesan, anchois, croutons, langoustines et sauce César	24,00
<b>Linguine n°22 de notre ami Henri Réfuto</b> Pâtes fraîches artisanales préparées exclusivement pour nous, courgettes grillées basilic et parmesan	17,00

Prix Nets en Euros

Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou allergies.

Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie.

## Poissons

**Dos de Cabillaud poché et petits pois à la française** 22,00  
poêlée de petits pois et carottes fanes, coulis de petits pois

**Fricassée d'anguilles et écrevisses du lac de Grand Lieu** 24,00  
poêlée d'anguilles et écrevisses persillées, pommes de terre grenailles et légumes de saison

**Thon Rouge et légumes d'été** 28,00  
Thon rouge cuit aller-retour, courgettes/poivrons/tomates grillées et vierge d'herbes fraîches

**Retour de la Criée** à consulter sur l'ardoise

Sauce beurre blanc nantais à la demande.

## Viandes

**Tartare de bœuf charolais** tranché au couteau et préparé à votre table avec ses frites maisons. 19,00

**Poulet / frites de nos régions** 20,00  
Poulet en trois cuissons accompagné d'un jus de carcasse et frites maison.

**Côte de Cochon Vendéenne** 22,00  
Cochon Label Rouge fermier rôti, aubergine grillée, caviar d'aubergines, tomates cerises confites et sauce BBQ

**Foie de Veau** 24,00  
Belle tranche de foie de veau poêlée, purée onctueuse de pommes de terre et jus au xérès

<b>Pièce de bœuf au choix</b>	Onglet vbf...	24,00
Moelle et herbes fraîches,	Faux-filet Limousin	26,00
Pommes de terre de Noirmoutier, jus de viande corsé	Filet de bœuf vbf...	29,00

Sauce Béarnaise à la demande.

**Garnitures supplémentaires (au choix):** 5,00  
Pommes frites maison, tombée de pousses d'épinards, pommes de terre de Noirmoutier, purée de pommes de terre, pâtes artisanales, légumes de saison.

Nous mettons à votre disposition du [pain sans gluten](#)

Merci d'informer notre équipe en début de repas

15 minutes sont nécessaires pour sa préparation