

MATINS CÂLINS À LA CIGALE

Nos viennoiseries sont préparées sur place par
notre chef pâtissier et son équipe



Servi de 7H45 à 11H00 tous les jours de l'année
Réservation recommandée les weekends et jours de vacances scolaires

Le Petit Déjeuner Sucré 20,00

Panier de Viennoiseries, Tranche de Brioche Maison,
Tranches de Baguette Tradition et Beurre Beillevaire au sel de Guérande
Compote de pomme maison, confitures des « Coteaux nantais »
Crème de Caramel maison au Beurre Salé de Guérande
Jus d' Orange Pressée Minute (20cl)
Grand café ou Thé ou Chocolat chaud Celaya de chez Valrhona (20cl)

Le Petit Déjeuner Salé 25,00

Oeufs bio brouillés
Mesclun de salade
Saumon d'Ecosse Label Rouge Fumé Maison et crème acidulée
Dégustation de Fromages sélectionnés par P. Beillevaire
Tranches de Baguette Tradition et Beurre Beillevaire au sel de Guérande
Jus d' Orange Pressé Minute (20cl)
Café ou Thé ou Chocolat chaud Celaya de chez Valrhona (20cl)

A LA CARTE

Œufs bio de la ferme du Colonais brouillé ou au plat (les 2 œufs) 5,50

avec tranches de bacon (les 2 œufs) 7,00

Dégustation de Fromages sélectionnés par P. Beillevaire 7,00

Saumon Fumé 9,00

Coupe de Fruits de Saisons 9,00

Bol vitaminé 9,60

Sur une base de porridge, flocons d'avoine et lait d'amande, un mélange de fruits frais de saison, et d'un granola au sirop d'agave.

Panier de deux Viennoiseries 2,80

Un croissant ou un Pain au chocolat ou un pain aux raisins.

Tranches de Baguette Fraiche Tradition 4,00

Avec Beurre Beillevaire au Sel de Guérande et confitures de saison.

Deux Tranches de Brioche Maison 4,00

Avec un petit pot de Beurre au Sel de Guérande et confitures de saison.

Deux Tranches de Cake Maison 4,00

Gâteau Nantais (la part) 7,00

LES CAFÉS

Café Douceur sans sucre mais pas sans saveur 5,00
Café servi avec la gourmandise du moment sans sucres ajoutés.

Café Snickers 6,50
Café avec sa mini barre croquante maison façon « Snickers »

		Double	Simple
Expresso / Déca / Allongé	de 7h30 à 12h00	4,00	2,20
	à partir de 12h00	5,00	2,60
	avec sa noisette de lait	+0.60	+0.30

Café Crème de 7h30 à 12h00 2,50
à partir de 12h00 2,90

Café Latte / Macchiato / Cappuccino 5,00

Café Frappé 4,20

Café Viennois (avec sa chantilly maison) 4,90

LES THÉS

Thés Verts Natures et Parfumés Dammann Frères 4,50

Jasmin : Parmi les plus célèbres compositions chinoises de thés aux fleurs, ce thé au jasmin offre un bel équilibre entre un thé vert corsé et la douceur délicate du parfum de la fleur blanche.

Bali : Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce mélange délicatement parfumé à apprécier tout au long de l'année

L'Oriental : Richesse de senteurs dans ce mélange de thé vert mêlé aux arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois. Il offre une dégustation aux nuances fraîches et veloutées.

Gunpowder : Poudre à canon pour les Occidentaux, « perles de thé » pour les chinois, ce thé évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb.

Thés Noirs Natures et Parfumés Dammann Frères 4,50

Earl Grey : Thé noir de Chine parfumé à la Bergamote.

Ceylan : Thé aromatique, aux notes boisées mais remarquablement doux et rond

Darjeeling : Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche.

Oolong Caramel au beurre salé : Les notes naturellement veloutées du thé oolong s'allient à celles, sucrées-salées d'un arôme caramel.

Jardin Bleu : Mélange de thés noirs aromatisé aux délicieux parfums de rhubarbe, de fraise et de fraise des bois.

Infusions et Rooibos Dammann Frères 4,50

Rooibos Citrus, Verveine, Tilleul, Camomille, et la menthe fraîche...

Thé glacé maison (20cl) 4,50

Notre thé glacé du moment vous propose une touche de mangue et des notes gourmandes de fruits des îles.

LE CHOCOLAT CELAYA DE CHEZ VALRHONA

Chocolat chaud de chez Valrhona (20cl) 6,00

Chocolat Frappé (froid) 6,00

Chocolat Viennois (avec sa chantilly maison) 6,50

LA CARTE DU SALON DE THÉ

Notre Salon de Thé est ouvert après le service du déjeuner et jusqu'à 19H.

Nos Pâtisseries sont préparées sur place par notre chef pâtissier et son équipe.

LES PAUSES SUCRÉS

Pause Gourmande à la Cigale 12,00

Cette formule est composée d' une boisson chaude ou fraîche et d' une pâtisserie confectionnée spécialement pour vous tous les jours de l' année. Entre gâteau nantais et autres tartes du moment, la qualité et le plaisir sont là. Notre chef pâtissier y veille...

Pause Chocolat Celaya de Chez Valrhona (20cl) 8,80
Accompagné de deux tranches de cake maison au chocolat.

Pause Orange Pressée Minute (20cl) 8,50
L'orange est pressée minute et accompagnée de deux tranches de cake maison au citron.

Spécial Thé Glacé Maison (20cl) 7,50
Nos thés sont préparés chaque jour et proposés en variante selon la saison. Le dosage est subtil et le résultat concluant. Trois petits sucrés maison agrémentent ce moment de douceur.

LES DOUCEURS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

À retrouver sur notre buffet...

Les Pâtisseries du Chef (la part) 7,90

Gâteau Nantais (la part) 7,00

Assiette de Trois Petits Sucrés 4,50

Deux Tranches de Cake Maison 4,00

L'INSTANT FRAÎCHEUR

Jus d'Orange Pressé Minute (20cl) 5,50

Jus Bio Le Coq Toqué (25cl) au choix : 5,50

Jus : Pomme Pulpé, Tomate/Romarin, Ananas

Jus infusé: Pomme/Menthe Verte, Pomme/Cassis

Nectar : Abricot du Roussillon, Poire Williams

Notre Thé Glacé Maison (20cl) 4,50

1/4 Limonade, 1/4 Vittel, 1/4 San Pellegrino 4,00

Perrier (33cl), Orangina (25cl) Schweppes (25cl) Tonic ou Agrumes 5,00

Lait d'Amande Bio ou Soja Bio français certifié sans ogm (25cl) 5,00

Coca cola (33cl) ou Zéro (33cl) 5,50

Bière Pression Heineken (25cl) ou Affligem (25cl) 4,50 5,30

Bière Bouteille Heineken 00 (sans alcool 33cl) Pelforth brune (33cl) 5,50

Prix nets. Nous vous informons que nous n' acceptons pas le règlement par chèque.

Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée, elle ne doit comporter ni rature ni supplément.

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