

NANTES

dans l'assiette
MIDI

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT - 20€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT - 25€

ENTRÉES

Pulled pork fumé, coleslaw de chou rouge, pickles de chou rouge et herbes fraîches

Curé nantais fondu, brioche snackée, condiment poire/mâche nantaise, miel

Sardines à l'huile, brioche snackée, sauce vierge pomme granny/Gros-Plant du Pays Nantais, crumble à l'encre de seiche

PLATS

Crème de petits pois, chèvre frais de la ferme du Hallay, boulgour herbacé, tagliatelles de carottes, noisettes torréfiées

Fish & chips : tempura aux bulles nantaises, mayo citron/basilic, mâche nantaise

Carpaccio de boeuf snacké, pesto de sarrasin, vinaigrette Muscadet/miel de l'la Frémoire, salade de saison. Supplément frites maison +3€

DESSERTS

Sarrasin façon riz au lait, caramel au beurre salé, Petit Beurre

Pêches rôties, crémeux pêche/romarin/yaourt, coulis pêche, crumble

MENU ENFANT

Portion -5 ans : 7,90€

Portion -10 ans : 9,90€

- Nuggets poulet, frites
- Boule de glace
- Sirop à l'eau

BARBECUE

au château

À PARTAGER

Houmous de mogettes, mogettes croustillantes, coulis mâche nantaise au Muscadet, pain	7
Planche mixte	18
Bol de frites maison	5

À PARTAGER : FUMÉ & GRILLÉ

Saucisse au Muscadet fumée et grillée, moutarde aux herbes	9
6 grosses crevettes grillées, mayo citron/basilic	12
Mozzarella fumée maison, sauce vierge pomme granny	9,50
Pulledpork fumé au gamay d'Ancenis <i>Sauces incluses : chimichurri et beurre blanc</i>	7 € / 100gr
Pilons de poulet (100gr) fumés et laqués *3	12

DESSERTS

Sarrasin façon riz au lait, caramel au beurre salé, Petit Beurre	6
Pêche rôtie, crémeux pêche/romarin/yaourt, coulis pêche, crumble	8

MENU ENFANT

Portion -5 ans : 7,90€

Portion -10 ans : 9,90€

- Nuggets poulet, frites
- Boule de glace
- Sirop à l'eau

BRUNCH

de la Frémoire

FORMULE BRUNCH 32€

- 1 viennoiserie
- 1 fromage blanc, granola maison, miel de la Frémoire
- 1 assiette salée au choix
- 1 assiette sucrée au choix
- 1 boisson chaude
- 1 jus ou 1 Muscadet

BRUNCH ENFANT 12€

- Toast beurré, oeuf, pulledpork
- 1 boule de glace
- 1 jus de fruit

Jus de fruits (25cl) : raisin, pomme, poire, pomme-mangue, fraise, abricot

Boisson chaude : café filtre, infusion, thé, chocolat chaud

Viennoiserie : croissant ou pain au chocolat

LES SALÉS

Oeuf Bénédict : Oeuf parfait, toast beurré, chiffonnade de jambon, sauce hollandaise au Muscadet en siphon (option truffée +3€)

Grilled cheese : "croque-monsieur" curé nantais, mozzarella, condiment ail rôti et pomme

Pancake marin : Pancake de sarrasin breton, truite fumée, crème montée aux herbes, fenouil mariné, crumble encre de seiche

LES SUCRÉS

Brioche perdue, rhubarbe confite, crème crue, noisettes torréfiées

Salade de fruits frais, sirop fleur de sureau/folle blanche, amandes torréfiées

Sarrasin façon riz au lait, caramel au beurre salé, crumble de Petit Beurre

NANTES

dans l'assiette
SOIR

À PARTAGER

Houmous de mogettes de Vendée, mogettes croustillantes, coulis mâche nantaise au Muscadet, pain	7
Pulledpork fumé au gamay d'Ancenis	7€ / 100g
Grilled cheese : "croque-monsieur" curé nantais, mozzarella, condiment ail rôti et pomme	8
Sardines à l'huile, brioche snackée, sauce vierge pomme granny et Gros-Plant du Pays Nantais, crumble à l'encre de seiche	12
Planche mixte charcuteries/fromages	18

PLATS

Polenta croustillante, oeuf parfait, crème de betterave au Muscadet, salade betteraves et mâche nantaise, vinaigrette estragon	14
Fish & chips : tempura aux bulles nantaises, mayo citron/basilic, mâche nantaise	16
Carpaccio de boeuf snacké, pesto sarrasin/mâche, vinaigrette Muscadet/miel de la Frémoire, salade de saison. Supplément frites maison +3€	18

DESSERTS

Sarrasin façon riz au lait, caramel au beurre salé, Petit Beurre	6
Tartelette fraise : palet breton, crémeux basilic, fraises fraîches, coulis fraise	8

MENU ENFANT

Portion -5 ans : 7,90€

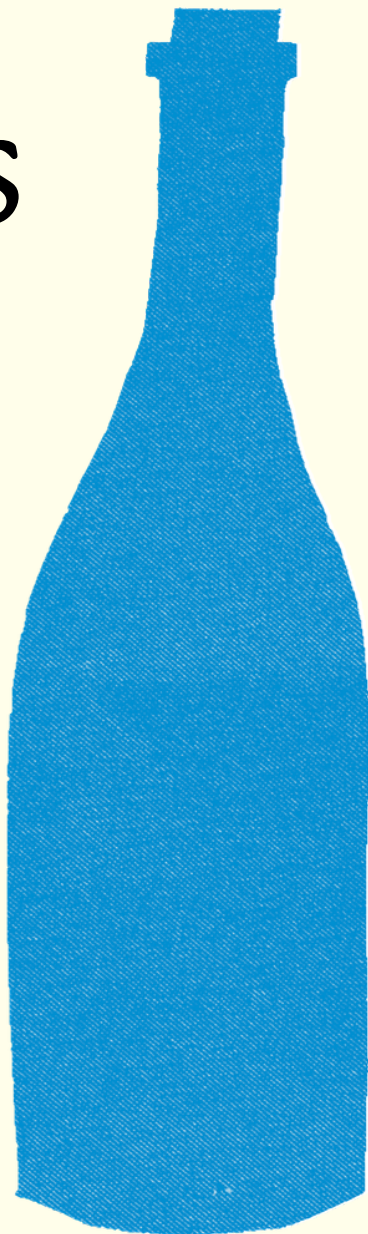
Portion -10 ans : 9,90€

- Nuggets poulet, frites
- Boule de glace
- Sirop à l'eau

NANTES

dans le verre

Une sélection riche et pointue de vins
nantais de terroir, reflet de la diversité et
du savoir-faire de notre vignoble.



VINS AU VERRE

AOÛT

BLANC

12cl

AOP Gros Plant du Pays Nantais "Folie Blanche" 2024 Vignobles Günther Chéreau	4
<i>Salin, frais, citron, iode</i>	
AOP Coteaux d'Ancenis Malvoisie 2025 - Domaine des Galloires	4,5
<i>Gourmand, poire, délicate sucrosité, fraîcheur mentholée</i>	
AOP Muscadet Sèvre&Maine "Souverain" 2025 - Tom Cartron	4
<i>Fruits jaunes, mûr, gourmand</i>	
AOP Muscadet Sèvre&Maine "Clos des Choffardières" 2024 - Famille Heraud 	5.5
<i>Équilibre, pierreux, fraîcheur</i>	
AOP Muscadet "Les Brosses" 2024 - Domaine Lucas Salmon 	6
<i>Agrumes, fleurs blanches, minéral</i>	
AOP Muscadet Mouzillon-Tillières 2016 - Domaine Michel Luneau&Fils 	6
<i>89 mois sur lies, Ananas, épices, silex, tanins fermes, rond, minéral, puissant</i>	
AOP Muscadet Goulaine 2022 - Domaine Bonnet-Huteau 	7
<i>24 mois sur lies. Profond, gras, frais</i>	
AOP Muscadet Monnières-Saint-Fiacre 2017 - Domaine Jérémie Huchet	7
<i>80 mois sur lies. Fumé, pierreux, équilibré, pomme cuite, pêche</i>	
AOP Muscadet Gorges 2019 - Domaine La Tour Gallus 	8,5
<i>65 mois sur lies. Frais, minéral, pierreux, légèrement fumé, cire d'abeille</i>	

ROSÉ

IGP Val de Loire Gamay/Pinot Noir 2025 - Domaine Pétard Bazile	4,5
<i>Petits fruits rouges, fraîcheur</i>	

ROUGE

IGP Val de Loire Cabernet Franc/Merlot 2023 - Domaine de la Pépière 	4,5
<i>Fruits noirs, tannins souples, fraîcheur</i>	
IGP Val de Loire Pinot Noir 2025 - Domaine Lieubeau	5
<i>Fruits rouges, pivoine, fraîcheur</i>	

SANS ALCOOL

Phénomène 0,0% - Domaine de la Grenaudière	5,5
<i>Melon de Bourgogne. Équilibré, aromatique, fruits blanc, floral</i>	

VINS À LA BOUTEILLE

BULLES / MÉTHODE TRADITIONNELLE

75cl

Château de Briacé - Méthode Traditionnelle Brut "La Châtelaine" 28
Folle Blanche, chardonnay, sauvignon gris

Domaine Lieubeau - Méthode Traditionnelle Brut "1816" 28
70% chardonnay, 30% folle blanche

La Ferme des Confluences - Méthode Traditionnelle Brut Rosé  31
40% melon de Bourgogne, 40% chardonnay, 10% côt, 10% egiodola

Domaine Les Hautes Noelles - Les Perles des Noëles  31
80% folle blanche, 20% grolleau gris

La Ferme des Confluences - Méthode Traditionnelle Brut  35
Melon de Bourgogne, chardonnay, folle blanche

GROS-PLANT DU PAYS NANTAIS AOC

Domaine Jean-Luc Viaud - Clos Panloup 2025 21
Citron, minéral, vif

Domaine Gilbert Chon - Perle bleue 2024 21
Salin, vif, citron, iode

Vignobles Günther Chéreau - Folie blanche 2024 22
Salin, frais, citron, iode

Domaine Raphaël Luneau - L'R marin 2024 23
Fleurs blanches, salin, iode, citron

Domaine Les Trois Toits 2025  24
Vif, frais, fleurs blanches, citron

Domaine Henri Poiron 2025 25
Agrumes, minéral

MUSCADET AOC

75cl

Vignoble Drouard - Homard 2025	22
<i>Exotique, agrumes, fruits, citron</i>	
Voyage à Nantes - Terres Nantes 2025 	25
<i>Fraîcheur, pierreux, agrumes</i>	
Domaine Ménard Gaborit - 1ère escale 2025 	25
<i>Pomme, poire, léger</i>	
Famille Lieubeau - Le Voyage Extraordinaire 2025 	25
<i>Fruits, iode, minéral, citron</i>	
Domaine Lucas Salmon - Terroirs 2025 	26
<i>Fraîcheur, agrumes, salin</i>	
La Ferme des Confluences - Reflets 2025 	28
<i>Fraîcheur, agrumes, salin</i>	
Domaine Lucas Salmon - Les Brosses 2024 	31
<i>30 mois sur lies. Agrumes, végétal noble, équilibre</i>	

MUSCADET / COTEAUX DE LA LOIRE AOC

Vignoble Marchais - Domaine du Bois Blot 2025	23
<i>Minéral, rond, long, fruits blanc</i>	
Domaine Landron Chartier - La Grande Ouche 2020 	48
<i>Nez aérien, iodé, anisé aux notes fruitées, bouche fraîche et minérale</i>	

MUSCADET / COTES DE GRANDLIEU AOC

Vignoble Malidain - Demi-Boeuf 2025 	23
<i>Minéral, fruits blancs, frais</i>	
Domaine du Haut Bourg - Pavillon 2025	X
<i>Fruits blancs, agrumes, frais</i>	
Vignoble Malidain - Ovoïde 2024 	27
<i>Rond, ample, minéral, menthe</i>	
Domaine Les Hautes Noelles - Les Parcelles 2023 	28
<i>Pêche blanche, pamplemousse, pomme verte</i>	
Domaine Eric Chevalier - Clos de la Butte 2023 	33
<i>Fruits jaunes, agrumes confits, fumé</i>	
Domaine du Haut-Bourg - Signature 2018	33
<i>Agrume, pêche jaune, poire, réglisse</i>	
Vignoble Malidain - Amphibolite 2023 	36
<i>Ample, fruits jaunes, puissance</i>	

MUSCADET · COTES DE GRANDLIEU AOC

75cl

Domaine Eric Chevalier - Ekloge 2023 
Complexité, équilibre, fruité

39

Domaine du Haut-Bourg - Origine 2015
Coing, ananas, fruits secs, riche

40

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE AOC

Domaine du Bourgeois - Le Bourgeois 2025
Fruits blancs, frais, léger

20

Domaine Baron - Muscadet 2025
Fruits blancs, frais, salin

21

Domaine de la Ganolière - Arche de la Ganolière 2024
Citron, pomme verte, iodé

21

Domaine Petiteau - L'authentique 2025
Muguet, jasmin, poire, citron

21

Vignoble Tom Cartron - Souverain 2025
Vif, agrumes, poire

21

Domaine Petard Bazile - Tristan 2023 
Rond, gourmand, notes d'amande

22

Domaine de la Grenaudière 2025
Frais, fruité, citronné

22

Domaine Poiron Dabin - Clé du Sol 2025
Minéral, fruité

23

Domaine Audrain - La roche bleue 2025
Minéral, note de noisettes

23

Domaine Batard-Langelier - Les Prières 2025 
Minéral, équilibre

24

Domaine David & Duvallet - Clos du Ferré 2023
Minéralité, agrumes frais

24

Vignoble Tom Cartron - Clos des Blanchetières 2023
Minéral, équilibre

25

Vignobles Günther Chéreau - Queue de Morue 2023 
Agrumes, fleurs blanches, minéral

26

Domaine David & Duvallet - Dékalé 2018
50 mois sur lies. Rond, grillé

27

Bedouet Vigneron - Clos du Grand Primos 2025 
Agrumes, fruits à noyau, fleurs blanches

27

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE AOC

Domaine Josselin Bouet - Selon moi 2023 <i>Agrumes, fruits blancs, minéral</i>	28
Famille Héraud - Clos des Choffardières 2024  <i>Equilibre, mûr, pierreux,</i>	28
Domaine de la Pépière - Briords 2025  <i>Vif, pierreux, tension</i>	29
Domaine Bid'gi - Grand Mortier Gobin 2022 <i>Intensité, structure, fruits mûrs</i>	29
Famille Lieubeau - Bel abord 2025  <i>Frais, salin, minéral, fruits</i>	31
Domaine Bonnet-Huteau - Les Bonnets Blancs 2025  <i>Frais, fruits blancs</i>	31
Domaine Delhommeau - Pièce du Moulin d'Abas 2023  <i>Minéral, pierreux, agrumes, intensité</i>	33
Domaine Chéreau Carré - Comte Leloup 2019 <i>Frais, minéral, citron, citron vert, fruits jeunes</i>	36
Domaine Ménard Gaborit - Clos Cormerais 2024  <i>Fraîcheur, équilibre, agrumes</i>	37
Domaine Bruno Cormerais - Bruno 2018 <i>72 mois sur lies. Fruits jaunes, puissant, dense</i>	38
Domaine La Tour Gallus - Fleur de Gabbro 2023  <i>Agrumes, fumé, ample</i>	39
Domaine Landron - Fief du Breil 2020  <i>40 mois sur lies. Notes fumées et briochées, ananas, agrumes mûrs</i>	52
Domaine La Tour Gallus - L'intuition 2006  <i>218 mois sur lies. Puissance, sensation tactile, complexité, équilibre</i>	100

“COMMUNALES” DU MUSCADET

75cl

Goulaine 2022 - Domaine Delaunay 24 mois sur lies. Grillé, pierre à fusil, minéral	33
Goulaine 2018 - Raphaël Luneau 60 mois sur lies. Attaque structurée, agrumes confits, épices, miel	34
Goulaine 2023 - David & Duvallet 30 mois sur lies. Parfumé, agrumes, ample, grillé	35
Goulaine 2022 - Domaine Bonnet-Huteau  24 mois sur lies. Profond, gras, frais	37
Goulaine 2022 - Château de Briacé 48 mois sur lies. Gras, épices, puissance	37
La Haye-Fouassière 2022 - Domaine de la Foliette  36 mois sur lies. Minéral, fumé, épices	33
La Haye-Fouassière 2019 - Domaine Vinet Agrumes, fleurs blanches, pomme verte	35
La Haye-Fouassière 2022 - Domaine Les Trois Toits 24 mois sur lies. Ample, élégant, fumé, minéral, floral	36
La Haye-Fouassière 2018 - Domaine Bid'Gi 36 mois sur lies. Miel, acacia, fraîcheur	38
Monnières-Saint-Fiacre 2022 - Domaine de la Pépière  30 mois sur lies. Crème, belle amertume, touche d'agrumes	35
Monnières-Saint-Fiacre 2022 - Domaine Julien Braud  Fleurs blanches, agrumes, salin, onctueux	36
Monnières-Saint-Fiacre 2017 - Domaine Jérémie Huchet  80 mois sur lies. Fumé, pierreux, équilibré, pomme cuite, pêche	38
Monnières-Saint-Fiacre 2020 - Vignobles Günther Chéreau 45 mois sur lies. Ample, structuré, fruits jaunes, salin	39
Monnières-Saint-Fiacre 2020 - Domaine Ménard Gaborit  36 mois sur lies. Complexe, fruits jaunes, agrumes confits	39
Monnières-Saint-Fiacre 2010 - Domaine Delhommeau  36 mois sur lies. Evolution, fruits jaunes mûrs, agrumes confits	41
Mouzillon Tillières 2016 - Domaine Luneau Michel et Fils 89 mois sur lies. Ananas, épices, silex, tanins fermes, rond, minéral, puissant	30
Mouzillon Tillières 2014 - Domaine de la Papinière 40 mois sur lies. Fruits exotiques, mandarine, vanille, cire d'abeille	31
Mouzillon Tillières 2022 - Domaine du Colombier 33 mois sur lies. Structuré, thym, épices.	33

"COMMUNALES" DU MUSCADET

75cl

Mouzellon Tillières 2019 - Famille Luneau 36 mois sur lies. Charnue, citronné, fumé	35
Champtoceaux 2019 - Domaine de la Cambuse 36 mois sur lies. Fruits blanc, thym, sauge, rond	29
Champtoceaux 2022 - Domaine des Galloires 36 mois sur lies. Pêche de vigne, fruits secs, réglisse, minéral	29
Champtoceaux 2018 - Vignoble Marchais 20 mois sur lies. Ananas frais, fleur de sureau, bouche onctueuse, finale agrumes	34
Château Thébaud 2022 - Domaine de la Grenaudière 28 mois sur lies. Floral, fruits blancs, fruits secs, agrumes murs	30
Château Thébaud 2020 - Domaine Bâtard-Langelier 	33
24 mois sur lies. Fruits mûrs, épices, minéralité	
Château Thébaud 2020 - Domaine Haute Févrie 51 mois sur lies. Citron, pamplemousse, miel, cire d'abeille	35
Château Thébaud 2022 - Domaine de la Pépière 	35
30 mois sur lies. Frais, salin, équilibre	
Château Thébaud 2022 - Domaine Jérémie Huchet 	36
30 mois sur lies. Fruits mûrs, poire, bouche dense et sapide	
Château Thébaud 2022 La Minée - Domaine Lieubeau 	74
36 mois d'élevage en foudre, barrique et amphore. Grillé, complexe, puissance	
Clisson 2022 - Domaine Chatellier 50 mois sur lies. Minéral, complexe, riche	32
Clisson 2023 - Domaine de la Pépière 	35
24 mois sur lies. Puissant, fruits cuits, agrumes mûrs, miel, coing, salin	
Clisson 2019 - Domaine Bruno Cormerais 51 mois sur lies. Pierreux, minéral, équilibrés. Minéral, fruits jaunes, épices	36
Clisson 2021 - Domaine des Cognettes 	36
36 mois sur lies. Complexe, fruits jaunes, agrumes confits	
Clisson 2020 - Domaine Jardin d'Edouard 24 mois sur lies. Agrumes frais, floral	36
Clisson 2022 - Domaine de la Garnière 30 mois sur lies. Agrumes frais, coing, rond	38
Clisson 2022 - Famille Héraud 	38
30 mois sur lies. Mûr, puissant, cire	

“COMMUNALES” DU MUSCADET

75cl

Le Pallet 2022 - Ménard Gaborit 

36

24 mois sur lies. Fruits à chair jaune, frais, minéral, riche, complexe

Le Pallet 2022 - Bedouet Vigneron 

39

24 mois sur lies. Agrumes mûrs, fruits secs, fleurs blanches, iode

Gorges 2020 - Domaine de la Ganolière

32

50 mois sur lies. Riche, frais, agrumes

Gorges 2020 Les Vigneaux - Domaine Brégeon 

44

53 mois sur lies. Minéral, agrumes, fleurs blanches

Gorges 2019 - La Tour Gallus 

53

65 mois sur lies. Frais, minéral, pierreux, légèrement fumé, cire d'abeille

Vallet 2019 - Domaine des Tilleuls

31

36 mois sur lies. Attaque riche, agrumes mûrs, épices douces

Vallet 2020 - Domaine Allard Brangeon

33

Fruits blancs mûrs, fleurs blanches, touche toastée

Vallet 2022 - Château du Cleray

35

30 mois sur lies. Abricot, pêche jaune, fleur blanche, fruit de la passion

COTEAUX D'ANCENIS AOC MALVOISIE

Domaine des Galloires - Coteaux d'Ancenis 2025

24

Gourmand, poire, délicate sucrosité, fraîcheur mentholée

Domaine Landron-Chartier - Côteaux d'Ancenis Le Bel Orient 2021 

48

Nez floral, notes de gelée de coing, bouche riche, équilibrée

COTEAUX D'ANCENIS AOC ROSÉ

Domaine Renou & Fils - Coteaux d'Ancenis 2025

20

Fraise, framboise, bonbon anglais

Domaine Landron-Chartier - Côteaux d'Ancenis Esprit Détente 2025 

24

Petits fruits rouges, fraîcheur

COTEAUX D'ANCENIS AOC ROUGE

Domaine Landron-Chartier - Côteaux d'Ancenis Les Mazeries 2020 

48

Nez de plantes aromatiques, d'épices et de fruits rouges, bouche finement tannique

IGP VAL DE LOIRE ROUGE

75cl

Côt 2025 - Domaine de la Pépière 	24
<i>Petits fruits rouges, digeste, fin</i>	
Cabernet Franc/Merlot 2025 - Domaine de la Pépière 	24
<i>Fruits rouges, fraîcheur, gourmandise</i>	
Entre Rouge et Rosé 2025 - Domaine Poiron Dabin	25
<i>Souple, fruits rouges, cerise, fruité</i>	
Pinot Noir 2025 - Domaine Lieubeau	26
<i>Fruits rouges, pivoine, fraîcheur</i>	
Cabetscôt - Cabernet Franc/Côt 2025 - Domaine Bonnet-Huteau 	26
<i>Fruits rouges, épices, tannins fondus</i>	
Galénée 2023 - Grolleau Noir - Domaine Les Hautes Noelles 	26
<i>Fruits rouges, pivoine, fraîcheur</i>	
Berligou 2024 - Domaine Jean-Luc Viaud	28
<i>Fruits noirs, poivres, légers tannins</i>	
Emeri 2025 - Pinot Noir/Grolleau - Domaine Eric Chevalier 	29
<i>Petits fruits rouges, fraîcheur, souple</i>	
Egiodola 2024 - La Ferme des Confluences 	31
<i>Léger, souple, fruité</i>	
Pièce de l'orée 2025 - Pinot Noir - Domaine Eric Chevalier 	34
<i>Fruits rouges, cerise, élégant, structurée et fondue</i>	
Côt 2023 - La Ferme des Confluences 	35
<i>Fruits rouges, complexité, tannins souples</i>	
Hauts Cormiers 2023 - Pinot Noir - Domaine Eric Chevalier 	36
<i>Fruits mûrs, équilibre, gourmandise</i>	

IGP VAL DE LOIRE ROSÉ

Gamay/Pinot Noir 2025 - Domaine Petard Bazile	22
<i>Petits fruits rouges, fraîcheur</i>	
Berligou 2025 - Domaine Poiron Dabin	24
<i>Fruits rouges, fraîcheur, rose</i>	

SANS ALCOOL

Domaine de la Grenaudière - Phénomène 0,0%	30
<i>Melon de Bourgogne. Équilibré, aromatique, fruits blanc, floral</i>	

MAGNUMS BLANC

150cl

Muscadet Sèvre & Maine 2018 - Domaine de la Foliette
18 mois sur lies. Complexe, parfum de miel et de pain d'épices

45

Gorges 2019 - La Tour Gallus 🌿
65 mois sur lies. Frais, minéral, pierreux, légèrement fumé, cire d'abeille

99

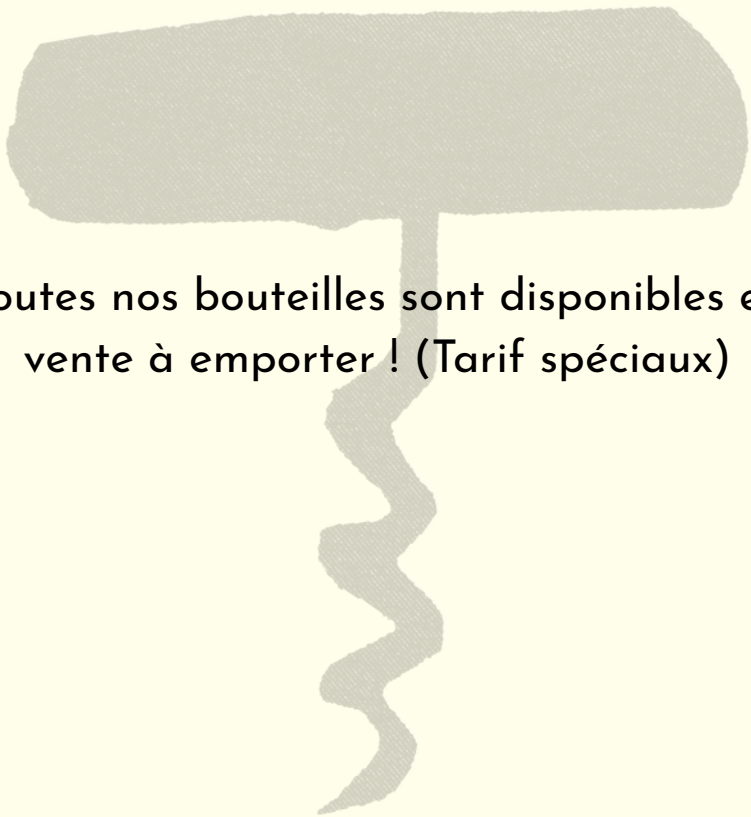
Domaine La Tour Gallus - L'intuition 2006 🌿
218 mois sur lies. Puissance, sensation tactile, complexité, équilibre

199

MAGNUMS ROUGE

Pièce de l'orée 2023 - Pinot Noir - Domaine Eric Chevalier 🌿
Fruits rouges, complexité, tannins souples

66



Toutes nos bouteilles sont disponibles en
vente à emporter ! (Tarif spéciaux)

COCKTAILS

Spritz de la Frémoire : Douce Folie Spritz Distiloire, Bulle Nantaise, eau gazeuse	9,5
--	-----

Américano Nantais : Bitter Distiloire, Vermouth rouge Distiloire, eau pétillante	9.5
--	-----

MOCKTAILS

Melon Garden : Vin melon de bourgogne sans alcool infusé au concombre, sirop de rhubarbe, eau gazeuse	8
---	---

Ancenis Sunset : jus de raisin rouge, nectar de fraise, jus de citron, sirop de violette, eau gazeuse	8
---	---

APÉRITIFS

Vermouth blanc ou rouge Distiloire (6cl)	8
--	---

Kir vin blanc (12cl) ; Pétillant +1€	5,5
--------------------------------------	-----

Verres de bulles nantaises : Domaine Briacé	5,5
---	-----

DIGESTIFS

Liqueur de menthe - Distiloire 16° (4cl)	5,5
--	-----

Liqueur de Verveine Les Revenantes - Distilerie Divine 18° (4cl)	5,5
--	-----

SOFTS

Eau pétillante Plancoët (33cl)	3
Eau plate ou pétillante Plancoët (50cl)	4
Eau plate ou pétillante Plancoët (100cl)	5
Sirop à l'eau (25cl) : grenadine, citron, pêche, menthe	3
Jus de fruits Côteaux Nantais (25cl) : raisin rouge, pomme, poire, pomme-mangue, fraise, abricot	4
Cola du bout du monde (33cl)	4,5
Limonade du bout du monde (33cl)	5,5
Citronnade maison : plate ou pétillante (+0.5€) (25cl)	4
Thé glacé pêche maison (25cl)	4
Tonic La French (25cl)	5,5
Ginger Beer La French (25cl)	5,5
Kombucha Atika (33cl) : basilic-fraise, hibiscus-myrtille	6

BOISSONS CHAUDES

Expresso ; Allongé	1,8
Double Expresso	2,5
Café crème, expresso noisette	2,2
Cappuccino	3,5
Mochaccino	4,5
Thé La Route des Comptoirs (bio) :	4
• Thé vert jasmin • Thé vert citron-citron vert • Thé vert maté • Thé noir fruits rouges • Thé noir earl grey	
Matcha latte	5,5
Chai latte	4,5
Infusion Biohême :	4
• Note de Citron doré au soleil : verveine, hibiscus blanc • Dans les Nuages : oranger, camomille, rooibos, tilleul • La Vie en Rose : hibiscus, camomille, lavande, rose, coquelicot	