NANTES

dans l'assiette

MIDI EN SEMAINE

ENTRÉE-PLAT ou PLAT-DESSERT - 20 €
ENTRÉE-PLAT-DESSERT - 25€

ENTRÉES

Crème au chèvre de la ferme du Hallay, crumble ail/sarrasin, tomate confite, pousse de moutarde

Oeuf toum façon oeuf mayo (mayo libanaise à l'ail), huile ras el hanout, pickles graine de moutarde

PLATS

Cuisse de volaille de la ferme du Marais, grenailles rôties, condiment poivron, jus corsé au Muscadet +2€

Poisson du jour rôti, brocomole, brocoli rôti, sarrasin torréfié, sauce meunière au Gros-Plant du Pays Nantais

Mogettes Vendéennes façon risotto au comté 18 mois, champignons en persillade, sumac, tuile sarrasin

DESSERTS

Financier au miel de la Frémoire, ganache montée chocolat blanc, gel violette/malvoisie

Poire pochée hibiscus timut, biscuit noisette et sarrasin, sorbet pomme

MENU ENFANT

Portion -5 ans : 7,90€
Portion -10 ans : 9,90€

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

NANTES

dans l'assiette

SOIR ET WEEK-END

ENTRÉE-PLAT ou PLAT-DESSERT - 30 €
ENTRÉE-PLAT-DESSERT - 36€

ENTRÉES

Crème au chèvre de la ferme du Hallay, crumble ail/sarrasin, chorizo grillé, tomate confite, pousse de moutarde

Oeuf frit en pâte filo aux épices, toum, huile ras el hanout, pickles graine de moutarde

PLATS

Suprême de volaille de la ferme du Marais, pressé de pomme de terre à l'ail, condiment poivron, jus corsé au Muscadet

Poisson du jour rôti, brocomole, brocoli rôti, sarrasin torréfié, sauce meunière au Gros-Plant du Pays Nantais

Mogettes Vendéennes en risotto au comté 18 mois, pleurote en persillade, sumac, tuile sarrasin, condiment persillé

DESSERTS

Financier au miel de la Frémoire, ganache chocolat blanc, gel violette/malvoisie, cara-miel

Poire pochée hibiscus timut, biscuit noisette et sarrasin, sorbet pomme

FROMAGE

Assiette de fromages affinés locaux 8,50€

MENU ENFANT

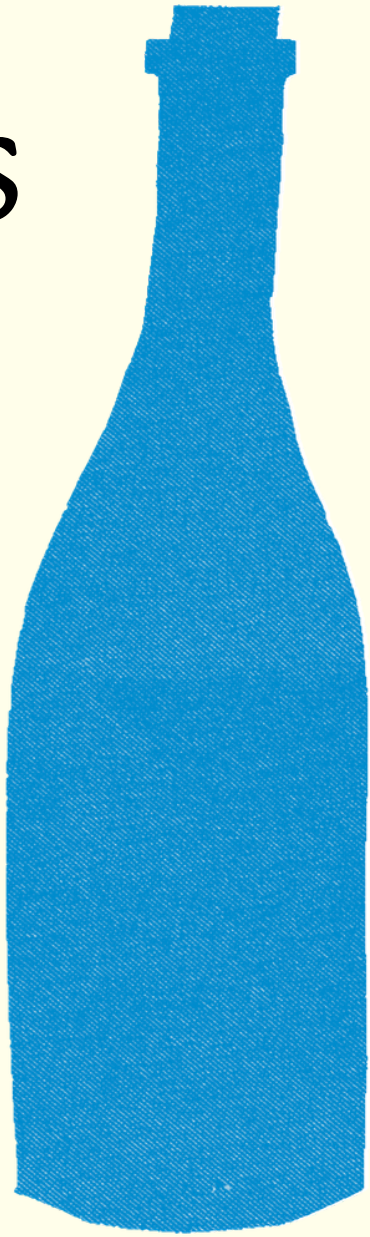
Portion -5 ans : 7,90€
Portion -10 ans : 9,90€

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

ROSÉ

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

ROUGE

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

SANS ALCOOL

Phénomène 0,0% - Domaine de la Grenaudière *Melon de Bourgogne. Équilibré, aromatique, fruits blanc, floral*	5,5

Agriculture Biologique

Prix en € TTC service compris

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 Noëlles — 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
Exotique, agrumes, fruits, citron

Voyage à Nantes - Terres Nantes 2025 — 25
Fraîcheur, pierreux, agrumes

Domaine Ménard Gaborit - 1ère escale 2025 — 25
Pomme, poire, léger

Famille Lieubeau - Le Voyage Extraordinaire 2025 — 25
Fruits, iode, minéral, citron

Domaine Lucas Salmon - Terroirs 2025 — 26
Fraîcheur, agrumes, salin

La Ferme des Confluences - Reflets 2025 — 28
Fraîcheur, agrumes, salin

Domaine Lucas Salmon - Les Brosses 2024 — 31
30 mois sur lies. Agrumes, végétal noble, équilibre

MUSCADET › COTEAUX DE LA LOIRE AOC

Vignoble Marchais - Domaine du Bois Blot 2025 — 23
Minéral, rond, long, fruits blanc

Domaine Landron Chartier - La Grande Ouche 2020 — 48
Nez aérien, iodé, anisé aux notes fruitées, bouche fraîche et minérale

MUSCADET › COTES DE GRANDLIEU AOC

Vignoble Malidain - Demi-Boeuf 2025 — 23
Minéral, fruits blancs, frais

Domaine du Haut Bourg - Pavillon 2025 — X
Fruits blancs, agrumes, frais

Vignoble Malidain - Ovoïde 2024 — 27
Rond, ample, minéral, menthe

Domaine Les Hautes Noelles - Les Parcelles 2023 — 28
Pêche blanche, pamplemousse, pomme verte

Domaine Eric Chevalier - Clos de la Butte 2023 — 33
Fruits jaunes, agrumes confits, fumé

Domaine du Haut-Bourg - Signature 2018 — 33
Agrume, pêche jaune, poire, réglisse

Vignoble Malidain - Amphibolite 2023 — 36
Ample, fruits jaunes, puissance

MUSCADET › COTES DE GRANDLIEU AOC

75cl

Domaine Eric Chevalier - Ekloge 2023 — 39
Complexité, équilibre, fruité

Domaine du Haut-Bourg - Origine 2015 — 40
Coing, ananas, fruits secs, riche

MUSCADET SÈVRE›ET›MAINE AOC

Domaine du Bourgeais - Le Bourgeais 2025 — 20
Fruits blancs, frais, léger

Domaine Baron - Muscadet 2025 — 21
Fruits blancs, frais, salin

Domaine de la Ganolière - Arche de la Ganolière 2024 — 21
Citron, pomme verte, iodé

Domaine Petiteau - L'authentique 2025 — 21
Muguet, jasmin, poire, citron

Vignoble Tom Cartron - Souverain 2025 — 21
Vif, agrumes, poire

Domaine Petard Bazile - Tristan 2023 — 22
Rond, gourmand, notes d'amande

Domaine de la Grenaudière 2025 — 22
Frais, fruité, citronné

Domaine Poiron Dabin - Clé du Sol 2025 — 23
Minéral, fruité

Domaine Audrain - La roche bleue 2025 — 23
Minéral, note de noisettes

Domaine Batard-Langelier - Les Prières 2025 — 24
Minéral, équilibre

Domaine David & Duvallet - Clos du Ferré 2023 — 24
Minéralité, agrumes frais

Vignoble Tom Cartron - Clos des Blanchetières 2023 — 25
Minéral, équilibre

Vignobles Günther Chéreau - Queue de Morue 2023 — 26
Agrumes, fleurs blanches, minéral

Domaine David & Duvallet - Dékalé 2018 — 27
50 mois sur lies. Rond, grillé

Bedouet Vigneron - Clos du Grand Primos 2025 — 27
Agrumes, fruits à noyau, fleurs blanches

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE AOC

Domaine Josselin Bouet - Selon moi 2023 — 28
Agrumes, fruits blancs, minéral

Famille Héraud - Clos des Choffardières 2024 — 28
Equilibre, mûr, pierreux,

Domaine de la Pépière - Briords 2025 — 29
Vif, pierreux, tension

Domaine Bid'gi - Grand Mortier Gobin 2022 — 29
Intensité, structure, fruits mûrs

Famille Lieubeau - Bel abord 2025 — 31
Frais, salin, minéral, fruits

Domaine Bonnet-Huteau - Les Bonnets Blancs 2025 — 31
Frais, fruits blancs

Domaine Delhommeau - Pièce du Moulin d'Abas 2023 — 33
Minéral, pierreux, agrumes, intensité

Domaine Chéreau Carré - Comte Leloup 2019 — 36
Frais, minéral, citron, citron vert, fruits jeunes

Domaine Ménard Gaborit - Clos Cormerais 2024 — 37
Fraîcheur, équilibre, agrumes

Domaine Bruno Cormerais - Bruno 2018 — 38
72 mois sur lies. Fruits jaunes, puissant, dense

Domaine La Tour Gallus - Fleur de Gabbro 2023 — 39
Agrumes, fumé, ample

Domaine Landron - Fief du Breil 2020 — 52
40 mois sur lies. Notes fumées et briochées, ananas, agrumes mûrs

Domaine La Tour Gallus - L'intuition 2006 — 100
218 mois sur lies. Puissance, sensation tactile, complexité, équilibre

“COMMUNALES” DU MUSCADET

75cl

Goulaine 2022 - Domaine Delaunay — 33
24 mois sur lies. Grillé, pierre à fusil, minéral

Goulaine 2018 - Raphaël Luneau — 34
60 mois sur lies. Attaque structurée, agrumes confits, épices, miel

Goulaine 2023 - David & Duvallet — 35
30 mois sur lies. Parfumé, agrumes, ample, grillé

Goulaine 2022 - Domaine Bonnet-Huteau — 37
24 mois sur lies. Profond, gras, frais

Goulaine 2022 - Château de Briacé — 37
48 mois sur lies. Gras, épices, puissance

La Haye-Fouassière 2022 - Domaine de la Foliette — 33
36 mois sur lies. Minéral, fumé, épices

La Haye-Fouassière 2019 - Domaine Vinet — 35
Agrumes, fleurs blanches, pomme verte

La Haye-Fouassière 2022 - Domaine Les Trois Toits — 36
24 mois sur lies. Ample, élégant, fumé, minéral, floral

La Haye-Fouassière 2018 - Domaine Bid’Gi — 38
36 mois sur lies. Miel, acacia, fraîcheur

Monnières-Saint-Fiacre 2022 - Domaine de la Pépière — 35
30 mois sur lies. Crème, belle amertume, touche d’agrumes

Monnières-Saint-Fiacre 2022 - Domaine Julien Braud — 36
Fleurs blanches, agrumes, salin, onctueux

Monnières-Saint-Fiacre 2017 - Domaine Jérémie Huchet — 38
80 mois sur lies. Fumé, pierreux, équilibré, pomme cuite, pêche

Monnières-Saint-Fiacre 2020 - Vignobles Günther Chéreau — 39
45 mois sur lies. Ample, structuré, fruits jaunes, salin

Monnières-Saint-Fiacre 2020 - Domaine Ménard Gaborit — 39
36 mois sur lies. Complexe, fruits jaunes, agrumes confits

Monnières-Saint-Fiacre 2010 - Domaine Delhommeau — 41
36 mois sur lies. Evolution, fruits jaunes mûrs, agrumes confits

Mouzillon Tillières 2016 - Domaine Luneau Michel et Fils — 30
89 mois sur lies, Ananas, épices, silex, tanins fermes, rond, minéral, puissant

Mouzillon Tillières 2014 - Domaine de la Papinière — 31
40 mois sur lies. Fruits exotiques, mandarine, vanille, cire d'abeille

Mouzillon Tillières 2022 - Domaine du Colombier — 33
33 mois sur lies. Structuré, thym, épices.

“COMMUNALES” DU MUSCADET

75cl

Mouzillon Tillières 2019 - Famille Luneau — 35
36 mois sur lies. Charnue, citronné, fumé

Champtoceaux 2019 - Domaine de la Cambuse — 29
36 mois sur lies, Fruits blanc, thym, sauge, rond

Champtoceaux 2022 - Domaine des Galloires — 29
36 mois sur lies. Pêche de vigne, fruits secs, réglisse, minéral

Champtoceaux 2018 - Vignoble Marchais — 34
20 mois sur lies. Ananas frais, fleur de sureau, bouche onctueuse, finale agrumes

Château Thébaud 2022 - Domaine de la Grenaudière — 30
28 mois sur lies. Floral, fruits blancs, fruits secs, agrûmes murs

Château Thébaud 2020 - Domaine Bâtard-Langelier — 33
24 mois sur lies. Fruits mûrs, épices, minéralité

Château Thébaud 2020 - Domaine Haute Février — 35
51 mois sur lies. Citron, pamplemousse, miel, cire d’abeille

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 — 32
50 mois sur lies. Minéral, complexe, riche

Clisson 2023 - Domaine de la Pépière — 35
24 mois sur lies. Puissant, fruits cuits, agrumes mûrs, miel, coing, salin

Clisson 2019 - Domaine Bruno Cormerais — 36
51 mois sur li50 mois sur lies. Pierreux, minéral, équilibré.es. Minéral, fruits jaunes, épices

Clisson 2021 - Domaine des Cognettes — 36
36 mois sur lies. Complexe, fruits jaunes, agrumes confits

Clisson 2020 - Domaine Jardin d’Edouard — 36
24 mois sur lies. Agrumes frais, floral

Clisson 2022 - Domaine de la Garnière — 38
30 mois sur lies. Agrumes frais, coing, rond

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
Petits fruits rouges, digeste, fin

Cabernet Franc/Merlot 2025 - Domaine de la Pépière — 24
Fruits rouges, fraîcheur, gourmandise

Entre Rouge et Rosé 2025 - Domaine Poiron Dabin — 25
Souple, fruits rouges, cerise, fruité

Pinot Noir 2025 - Domaine Lieubeau — 26
Fruits rouges, pivoine, fraîcheur

Cabetcôt - Cabernet Franc/Côt 2025 - Domaine Bonnet-Huteau — 26
Fruits rouges, épices, tannins fondus

Galénée 2023 - Grolleau Noir - Domaine Les Hautes Noelles — 26
Fruits rouges, pivoine, fraîcheur

Berligou 2024 - Domaine Jean-Luc Viaud — 28
Fruits noirs, poivres, légers tannins

Emeri 2025 - Pinot Noir/Grolleau - Domaine Eric Chevalier — 29
Petits fruits rouges, fraîcheur, souple

Egiodola 2024 - La Ferme des Confluences — 31
Léger, souple, fruité

Pièce de l'orée 2025 - Pinot Noir - Domaine Eric Chevalier — 34
Fruits rouges, cerise, élégant, structurée et fondue

Côt 2023 - La Ferme des Confluences — 35
Fruits rouges, complexité, tannins souples

Hauts Cormiers 2023 - Pinot Noir - Domaine Eric Chevalier — 36
Fruits mûrs, équilibre, gourmandise

IGP VAL DE LOIRE ROSÉ

Gamay/Pinot Noir 2025 - Domaine Petard Bazile — 22
Petits fruits rouges, fraîcheur

Berligou 2025 - Domaine Poiron Dabin — 24
Fruits rouges, fraîcheur, rose

SANS ALCOOL

Domaine de la Grenaudière - Phénomène 0,0% — 30
Melon de Bourgogne. Équilibré, aromatique, fruits blanc, floral

MAGNUMS BLANC

150cl

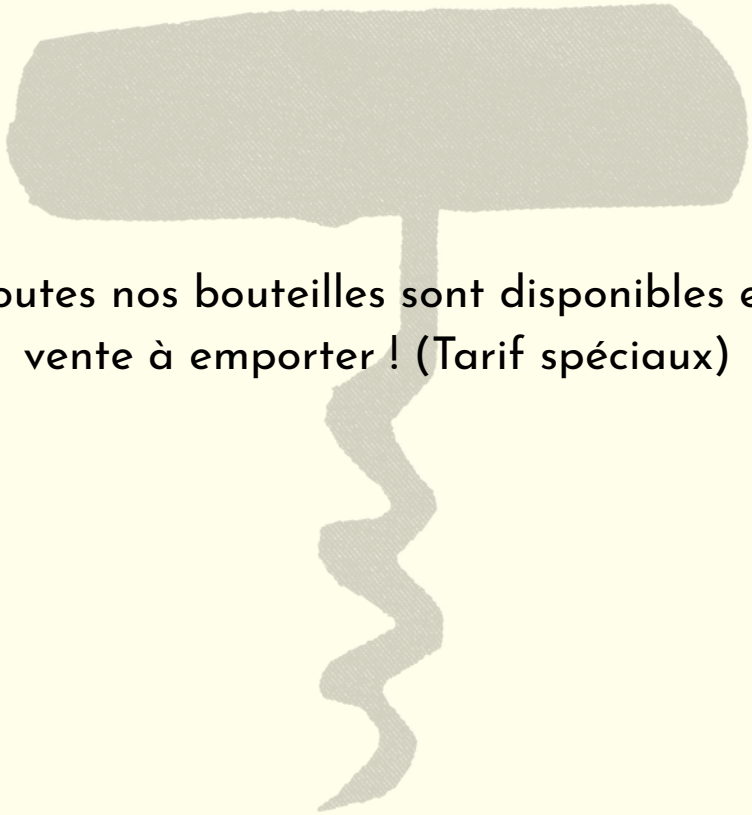
Muscadet Sèvre & Maine 2018 - Domaine de la Foliette — 45
18 mois sur lies. Complexe, parfum de miel et de pain d'épices

Gorges 2019 - La Tour Gallus — 99
65 mois sur lies. Frais, minéral, pierreux, légèrement fumé, cire d'abeille

Domaine La Tour Gallus - L'intuition 2006 — 199
218 mois sur lies. Puissance, sensation tactile, complexité, équilibre

MAGNUMS ROUGE

Pièce de l'orée 2023 - Pinot Noir - Domaine Eric Chevalier — 66
Fruits rouges, complexité, tannins souples



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) : • Thé vert jasmin • Thé vert citron-citron vert • Thé vert maté • Thé noir fruits rouges • Thé noir earl grey	4
Matcha latte	5,5
Chaï latte	4,5
Infusion Biohême : • **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	4