



Planche Apéro

12,00€

Apéritifs

Marsala aux amandes 5 cl	4,50€
Coupe de champagne 17 cl	8,00€
Kir 17 cl (mûre, cassis, pêche, cerise, framboise)	4,50€
Kir pétillant 17 cl	5,50€
Martini blanc ou rouge 5 cl	4,50€
Porto blanc ou rouge 5 cl	4,50€
Suze 5 cl	4,50€
Ricard 2 cl	4,50€

Whiskies

	2 cl	4 cl
JB	4,00€	6,00€
Talisker 10 ans		7,00€
Glenkinchie 12 ans		8,00€
Dalwhinnie 15 ans		8,00€
Lagavulin 16 ans		9,00€

Cocktails

Vodka orange 25 cl	7,00€
Américano maison 20 cl	7,00€
Cocktail maison 17 cl	7,00€
Cocktail maison sans alcool	5,50€
Whisky Coca 25 cl	7,00€

Bières

Bière 1664 25 cl	4,00€
Bière Heineken 25 cl	4,00€
Panaché 33 cl	5,00€
Picon bière 33 cl	5,50€
Pression Leffe Blonde 33 cl	6,00€
Pression Leffe Blonde 50 cl	7,00€



Eaux

	100 cl	50 cl
Vittel (eau plate)	5,00€	4,00€
San Pellegrino (eau gazeuse)	6,00€	5,00€

Softs

Jus de fruit (orange, ananas, abricot) 25 cl	4,00€
Coca 33 cl ou Orangina 25 cl ou Nestea tea 25 cl	4,00€
Schweppes Agrum' 25 cl	4,00€
Sirop à l'eau 25 cl	2,50€
(Fraise, menthe, cassis, citron, grenadine)	
Diabolo 25 cl	4,00€
(Fraise, menthe, cassis, citron, grenadine)	
Perrier 33 cl	4,00€

Entrées

- Cassolette de Saint-Jacques** 14,00€
et langoustines à la fondue de poireaux
- Assiette de charcuterie**..... 12,00€
- Assiette de foie gras maison** 15,50€
et ses toasts
- Croustillant de chèvre** 11,00€
et Jambon Vendéen
- Aumônière d'andouille** 12,00€
*et pommes de terre
à la crème de moutarde*

Salades

FROIDES

- La Parisienne**..... 10,00€
*Salade, jambon, tomate, Emmental,
asperge, œuf sur le plat*
- La Niçoise**..... 10,00€
*Salade, thon, tomate, oignon, haricots verts,
poivrons, olives, anchois*
- La Landaise** 15,00€
*Salade, tomate, filet de magret fumé,
foie gras maison, toasts*
- La Marco Polo** 10,00€
*Salade, tomate, œuf, Fusilli,
thon, crevettes, cornichons*

CHAUDES

- La Campagnarde** 10,00€
*Salade, lardons, croûtons, tomate, andouille,
cornichons, pommes de terre*
- La Gascogne**..... 11,50€
*Salade, tomate, croûtons, filet de magret fumé,
gésiers confits, œuf sur le plat*
- La Beaujolaise** 10,00€
Salade, tomate, croûtons, lardons, œuf sur le plat
- La Suisse**..... 10,00€
Salade, tomate, chèvre chaud sur toasts, lardons
- L'Océane**..... 14,00€
*Salade, saumon fumé, noix de
Saint-Jacques tièdes, tomate*
- La Gorgonzola** 10,00€
*Salade, tomate, lardons, pomme de terre,
croûtons, gorgonzola, crème*
- La Nordique** 11,00€
*Salade, tomate, saumon fumé,
crème fraîche, pomme de terre*
- La Chicken**..... 11,00€
*Salade, tomate, croûtons, poulet au curry,
filet de magret fumé, œuf sur le plat*



- Spaghettis bolognaise**..... 9,00€
- Tagliatelles carbonara** *Lardons, crème, œuf*.... 11,00€
- Tagliatelles au saumon fumé**..... 12,00€
Saumon, tomate, crème
- Tagliatelles aux St-Jacques**..... 16,00€
Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux, crème
- Tagliatelles Campagnola**..... 12,00€
*Champignons, poivrons, lardons,
jambon, crème, tomate*
- Spaghettis au gorgonzola, crème**..... 11,00€
- Spaghettis au chèvre** *Crème, chèvre* 11,00€
- Spaghettis napolitaine** 13,00€
*Tomates confites, sauce tomate, jambon de pays,
copeaux de parmesan*
- Spaghettis pesto crevettes** 16,00€
Grosses crevettes
- Lasagnes bolognaise**..... 13,00€
- Fusilli au thon** *Thon, tomate, crème* 12,00€
- Fusilli au poulet** *Poulet, curry, crème, poivrons*.... 13,00€
- Fusilli Terre et Mer**..... 18,00€
*Saint-Jacques, langoustines, chorizo,
fondue de poireaux, crème fraîche*
- L'assiette de frites** 3,00€
- L'assiette salade verte**..... 2,50€

Burgers

- Le Bistro**..... 16,00€
*Bun's, steak haché 200g, cheddar,
cornichons, sauce cocktail,
tomate, oignons confits,
Bun's, frites et salade*
- Le Nantais**..... 17,00€
*Bun's, steak haché 200g,
jambon de pays, Curée Nantais,
oignons confits, tomate, Bun's,
sauce tomate, frites et salade*
- Le Montagnard**..... 17,00€
*Bun's, steak haché 200g,
poitrine fumée, fromage à raclette,
tomate, oignons confits, Bun's,
crème moutardée, frites et salade*
- Double Bistro** 20,00€
*Bun's, steaks hachés 2x150g,
cheddar, cornichons, sauce cocktail,
tomate, oignons confits, galette
de pommes de terre, frites et salade*
- Le Croustil** 17,00€
*Steak haché 200g, cheddar,
sauce barbecue, salade, tomate,
oignons confits, galette de pommes
de terre, œuf sur le plat*



Pizzas

L'originale
Frites, salade verte, Demi-pizza au choix
15,00€

FOND CRÈME

- Savoyarde** Crème fraîche, mozzarella, fromage à raclette, oignons, pommes de terre, œuf, poitrine fumée, jambon .. 13,00€
- Julia** Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, pointes d'asperges, aneth 13,00€
- Bergera** Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, chèvre 12,00€
- Amorino** Crème fraîche, mozzarella, champignons, andouille, oignons, œuf 12,00€
- Paccalito** Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, gésiers confits, œuf, oignons..... 13,00€
- Corrallo** Crème fraîche, mozzarella, St-Jacques, champignons, ail, persil 15,00€
- Calzone** Pizza reine soufflée avec crème 12,00€
- Paysanne** Crème fraîche, champignons, lardons, pomme de terre, mozzarella..... 11,00€
- Margaux** Crème fraîche, champignons, chorizo, merguez, œuf, mozzarella 11,00€
- Cat Pat** Crème fraîche, tomates, raviole de Royan, mozzarella ± un ingrédient au choix 14,00€
- Mika** Crème fraîche, Saint-Jacques, langoustines, fondue de poireaux, mozzarella 17,00€

FOND TOMATE

- Marguerita** Tomate, mozzarella 8,00€
- Geppetto** Tomate, mozzarella, champignons, lardons, œuf, ail, persil 11,50€
- Romaine** Tomate, mozzarella, jambon, champignons 9,00€
- Sicilienne** Tomate, mozzarella, oignons, anchois, olives, origan..... 12,00€
- Reine** Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf . 10,00€
- Catalane** Tomate, crème fraîche, mozzarella, thon 11,00€
- Vénitienne** Tomate, mozzarella, champignons, chorizo, œuf, olives..... 11,00€

- Pêcheur** Tomate, crème fraîche, mozzarella, moules, crevettes, St-Jacques, aneth 14,00€
- Quatre Saisons** Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, jambon, champignons, olives 11,00€
- Domenico** Tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon de Vendée 12,00€
- Vesuvio** Tomate, mozzarella, chorizo, oignons, origan... 11,00€
- Louisa** Tomate, mozzarella, bolognaise maison, rondelles de tomates, origan 11,00€
- Pizza du Chef** Tomate, mozzarella, gésiers confits, champignons, œuf 11,00€
- Caulina** Tomate, jambon, chorizo, merguez, mozzarella, œuf 11,00€
- Ophelia** Tomate, jambon, mozzarella, chèvre 11,00€
- Roma** Tomate, crème fraîche, St-Jacques, saumon fumé, mozzarella, crevettes roses entières 16,00€
- Augustino** Tomate, mozzarella, magret fumé, pêche fruit, miel..... 12,00€
- Maria** Tomates, lardons, chorizo, viande hachée, mozzarella, fromage à raclette, épices Tex-Mex 14,00€
- Paco** Tomate, sauce barbecue, poulet au curry, viande hachée, oignons, poivron, mozzarella 14,00€
- Kebab** Tomate, viande Kebab, oignons, crème, ail, persil, rondelles de tomates, mozzarella 14,00€
- Périgourdine** Tomate, mozzarella, filet de magret fumé, tomate fraîche, fois gras, salade verte..... 17,00€
- Bi-Hand** Tomate, mozzarella, Curé Nantais, jambon de pays..... 14,00€
- Bambino** Tomate, jambon, mozzarella - 12 ans 7,00€
- 50/50** Deux demi pizzas au choix 15,00€
- Supplément** (Lardons, œuf, jambon, chorizo ...)..... 1,50€
- Supplément** (St-Jacques et langoustines)..... 4,00€

Viandes

- Escalope bolognaise** 17,00€
Escalope de veau, bolognaise gratinée
- Escalope Marsala** 17,00€
Escalope de veau, crème, champignons, marsala
- Escalope Milanaise** 18,00€
Escalope de veau panée
- Escalope Boccoccini** 18,00€
Escalope de veau, crème, gorgonzola jambon Vendéen et mozzarella gratinée
- Escalope Bretonne** 17,00€
Escalope de veau, lardons, crème, champignons
- Escalope Gorgonzola** 17,00€
Escalope de veau, sauce gorgonzola

- Escalope Armella** 17,00€
Escalope de veau, crème, jambon blanc, chèvre et mozzarella gratinés
- Bavette à l'échalote confite** (200 gr) 18,00€
- Brochette de bœuf grillée** (250 gr)..... 18,00€
- Confit de canard** 18,00€
- Steak haché à cheval** (200 gr)..... 15,00€

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Garnitures : frites ou pâtes fraîches ou écrasé de pommes de terre ou haricots verts

Supplément sauce : poivre, gorgonzola, moutarde à l'ancienne3,00€

Menu 21,00 €

Saint-Marcelin à la poitrine fumée

Aumônière d'andouille

et pommes de terre à la crème de moutarde

Gratiné de la mer

Saint-Jacques, crevettes, moules, crème, ail, persil, tomate

•••

Bavette à l'échalote *confite*

Feuilleté de dos de cabillaud

aux écailles de chorizo

Le Bistro *(Burger)*

Escalope Marsala

•••

Assiette de fromage (+ 3,50 €)

à commander en début de repas

•••

Crème brûlée maison

Dame blanche

Mousse au chocolat noir maison

Tiramisù maison

Café Gourmand (+ 2,00 €)

Menu 30,00 €

Cassolette de St-Jacques

et langoustines à la fondue de poireaux

Foie gras maison et ses toasts

Salade Océane

•••

Brochette de St-Jacques *au saumon fumé (+4€)*

Escalope de veau bretonne

Brochette de bœuf *à la crème de foie gras*

Confit de canard

•••

Assiette de fromage (+ 3,50 €)

à commander en début de repas

•••

Crème brûlée maison

Mousse au chocolat maison

Nougat glacé maison *au coulis de fruits rouges*

Profiteroles maison

Tarte Tatin maison *avec sa boule de glace*

Café Gourmand (+ 2,00 €)

Formule du jour

*(uniquement du lundi midi
au vendredi midi sauf jours fériés)*

Entrée + plat + dessert = 14,00 €

Entrée + plat = 12,00 €

Plat + dessert = 12,00 €

Plat du jour = 10,00 €

*Boisson non comprise
dans les menus et formules*



Menu Bambino

servi jusqu'à 12 ans

10,00 €

Nuggets / frites *ou* **Pâtes Bolognaise**

ou **Jambon / frites** *ou* **Pizza bambino**

ou **Tomate, mozzarella, jambon**

•••

Glace surprise

•••

Un verre de jus d'orange

ou **Coca** *ou* **Ice Tea 25cl**

Coupe Glacées

Zoubida Maison	8,00€
<i>Profiteroles maison à la noix de coco, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Profiteroles	8,00€
<i>Profiteroles maison à la glace vanille, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Banana Split	8,00€
<i>Glace vanille, fraise, chocolat, banane, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Dame Blanche	7,50€
<i>2 boules vanille, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Pêche Melba	7,50€
<i>2 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche, Chantilly</i>	
Poire Belle-Hélène	7,50€
<i>2 boules vanille, poire, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Chocolat Liégeois	7,50€
<i>2 boules chocolat, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Café Liégeois	7,50€
<i>2 boules café, sauce café, Chantilly</i>	
Caramel Liégeois	7,50€
<i>2 boules caramel au beurre salé, sauce caramel, Chantilly</i>	
Pôle Sud	7,50€
<i>2 boules menthe, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Sidonie	7,50€
<i>2 boules pistache, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Fraise Melba	8,00€
<i>2 boules vanille, fraises, coulis de fruits rouges, Chantilly (selon saison)</i>	
Barthélemy	9,00€
<i>Sorbet passion, framboise, coulis de fruits rouges, kiwi, banane, Chantilly</i>	
Africaine	7,50€
<i>Glace noix de coco, chocolat, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Quimpéroise	9,00€
<i>2 boules vanille, demi-Mystère, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Guingampaise	9,00€
<i>1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, demi-Mystère, sauce caramel, Chantilly</i>	
Fantaisie	7,50€
<i>Sorbet citron, cassis, coulis de fruits rouges, Chantilly</i>	
Negresco	9,00€
<i>1 boules chocolat, caramel au beurre salé, chocolat chaud, Whisky 2cl, Chantilly</i>	
Saint-Martin	9,00€
<i>2 boules rhum-raisins, rhum brun 2cl, Chantilly</i>	
Iceberg	9,00€
<i>Glace menthe, chocolat, Peppermint 2cl, Chantilly</i>	
Colonel 2 boules citron, Vodka 2cl	9,00€
Général 2 boules vanille, Whisky 2cl	9,00€
Nougat glacé maison	7,00€
<i>Au coulis de fruits rouges</i>	
Coupe glacée (2 boules au choix)	4,00€
Supplément Chantilly ou chocolat chaud	1,50€



Desserts

Assiette de fromages	7,00€
<i>ou chèvre chaud</i>	
Mousse au chocolat maison	6,00€
Crème brûlée maison	6,50€
Tiramisù maison	6,50€
Tarte Tatin maison	7,00€
<i>et sa boule de glace</i>	
Café gourmand	7,50€
Déca gourmand	8,00€
Thé gourmand	8,00€
Capuccino gourmand	8,00€

(Prix nets)

Blancs

	75 cl	375 cl	(verre) 15 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP	17,00€	12,00€	4,00€
Menetou-Salon AOP	25,00€	15,00€	
Chardonnay IGP	18,00€		5,00€
Côteaux du Layon	22,00€		7,00€

Rosés

Rosé de Loire AOC	19,00€	13,00€	
Vins de Corse IGP	19,00€		5,00€
Côtes de Provence AOC	19,00€	13,00€	

Rouges

Saumur-Champigny AOP	27,00€	15,00€	
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP	27,00€	15,00€	6,50€
Chinon AOP	27,00€	15,00€	
Côtes du Rhône AOP	20,00€		
Bordeaux AOP	20,00€		
Bordeaux Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP ...	32,00€		
Bordeaux Sainte-Estephe MBC	40,00€		
Bordeaux Saint-Emilion MBC	43,00€		
Bordeaux Margaux MBC	50,00€		

Italiens

Bardolino (rosé)	20,00€	14,00€	6,00€
Chianti (rouge)	20,00€	14,00€	6,00€
Remole Toscana IGT (rouge)	26,00€		

Effervescents

	75cl
Cidre doux	10,00€
Vin mousseux (méthode traditionnelle)	30,00€
Champagne (Lanson Black Label) 17cl	8,00€ 55,00€

Au pichet

	50cl	25cl
Rouge	7,00€	5,00€
Rosé	7,00€	5,00€

Boissons Chaudes

Expresso	2,00€
Décaféiné	2,50€
Café-crème	2,50€
Cappuccino (café et Chantilly)	4,50€
Irish coffee (café chaud, Whisky, Chantilly)	9,00€
Double expresso	4,00€
Thé – Infusion	4,00€

Digestifs

Cognac aux amandes	7,00€
Rhum Diplomatico	8,00€
Limoncello, Amaretto	6,00€
Pippermint, Manzana	6,00€
Cognac, Calvados, Armagnac	7,00€
Poire Williams, Menthe, Baileys ...	6,00€