

## Apéritifs

Marsala aux amandes 5 cl .....	4,00€
Coupe de champagne 17 cl .....	7,50€
Kir 17 cl (mûre, cassis, pêche, cerise, framboise) .....	4,10€
Kir pétillant 17 cl .....	4,90€
Martini blanc ou rouge 5 cl .....	4,10€
Porto blanc ou rouge 5 cl .....	4,10€
Suze 5 cl .....	4,10€
Ricard 2 cl .....	4,10€

## Whiskies

	2cl	4 cl
JB .....	3,50€	5,50€
Talisker 10 ans .....		6,50€
Glenkinchie 12 ans .....		7,50€
Dalwhinnie 15 ans .....		8,00€
Lagavulin 16 ans .....		8,50€

## Cocktails

Vodka orange 25 cl .....	6,50€
Américano maison 20 cl .....	6,50€
Cocktail maison 25 cl .....	6,50€
Cocktail maison sans alcool .....	5,50€
Whisky Coca 25 cl .....	6,50€

## Bières

Bière 1664 25 cl .....	3,90€
Bière Heineken 25 cl .....	4,10€
Panaché 33 cl .....	4,80€
Picon bière 33 cl .....	5,00€
Pression Lefe Blonde 33 cl .....	5,00€
Pression Lefe Blonde 50 cl .....	6,00€



## Eaux

	100 cl	50 cl
Vittel (eau plate) .....	4,50€	3,50€
San Pellegrino (eau gazeuse) .....	5,50€	4,50€

## Softs

Jus de fruit (orange, ananas, abricot) 25cl .....	3,50€
Coca 33 cl ou Orangina 25 cl ou Nestea tea 25 cl .....	3,80€
Shweppes Agrum' 25 cl .....	3,80€
Sirop à l'eau 25 cl .....	2,50€
(Fraise, menthe, cassis, citron, grenadine)	
Diabolo 25 cl .....	3,50€
(Fraise, menthe, cassis, citron, grenadine)	
Perrier 33 cl .....	3,90€



# Entrées

- Cassolette de Saint-Jacques** ..... 13,90€  
*et langoustines à la fondue de poireaux*
- Assiette de jambon Vendéen**..... 9,50€
- Assiette de foie gras maison** ..... 15,50€  
*et ses toasts*
- Croustillant de chèvre** ..... 11,00€  
*et Jambon Vendéen*
- Aumônière d'andouille** ..... 11,00€  
*et pommes de terre  
à la crème de moutarde*

# Salades

## FROIDES

- La Parisienne**..... 9,50€  
*Salade, jambon, tomate, emmental,  
asperge, œuf sur le plat*
- La Niçoise**..... 9,50€  
*Salade, thon, tomate, oignon, haricots verts,  
poivrons, olives, anchois*
- La Landaise** ..... 14,50€  
*Salade, tomate, filet de magret fumé,  
foie gras maison, toasts*
- La Marco Polo** ..... 9,50€  
*Salade, tomate, œuf, Fusilli,  
thon, crevettes, cornichons*

## CHAUDES

- La Campagnarde** ..... 9,80€  
*Salade, lardons, croûtons, tomate, andouille,  
cornichons, pommes de terre*
- La Gascogne**..... 10,90€  
*Salade, tomate, croûtons, filet de magret fumé,  
gésiers confits, œuf sur le plat*
- La Beaujolaise** ..... 9,50€  
*Salade, tomate, croûtons, lardons, œuf sur le plat*
- La Suisse** ..... 9,50€  
*Salade, tomate, chèvre chaud sur toasts, lardons*
- L'Océane**..... 13,50€  
*Salade, saumon fumé, noix de  
Saint-Jacques tièdes, tomate*
- La Gorgonzola** ..... 9,50€  
*Salade, tomate, lardons, pomme de terre,  
croûtons, gorgonzola, crème*
- La Nordique** ..... 10,50€  
*Salade, tomate, saumon fumé,  
crème fraîche, pomme de terre*
- La Chicken**..... 10,90€  
*Salade, tomate, croûtons, poulet au curry,  
filet de magret fumé, œuf sur le plat*

# Pâtes

- Spaghettis bolognaise**..... 9,00€
- Tagliatelles carbonara** *Lardons, crème, œuf* .... 10,50€
- Tagliatelles au saumon fumé**..... 10,50€  
*Saumon, tomate, crème*
- Tagliatelles aux St-Jacques**..... 15,50€  
*Noix de Saint-Jacques, julienne de légumes, crème*
- Tagliatelles Campagnola**..... 11,00€  
*champignons, poivrons, lardons,  
jambon, crème, tomate*
- Spaghettis au gorgonzola, crème** ..... 10,50€
- Spaghettis au chèvre** *Crème, chèvre* ..... 10,50€
- Spaghettis napolitaine** ..... 12,50€  
*Tomates confites, sauce tomate, jambon de pays,  
copeaux de parmesan*
- Spaghettis pesto crevettes** ..... 15,50€  
*Grosses crevettes*
- Lasagnes bolognaise**..... 12,50€
- Fusilli au thon** *Thon, tomate, crème* ..... 11,50€
- Fusilli au poulet** *poulet, curry, crème, poivrons*.... 12,50€
- Fusilli Terre et Mer**..... 17,50€  
*Saint-Jacques, langoustines, chorizo, crème fraîche*
- L'assiette de frites** ..... 2,50€
- L'assiette Salade verte**..... 2,50€

# Burgers

- Le Bistro** ..... 15,50€  
*Bun's, steak haché 200g, cheddar,  
cornichons, sauce cocktail,  
tomate, oignons confits,  
Bun's, frites et salade*
- Le Nantais**..... 15,50€  
*Bun's, steak haché 200g, jambon  
de pays, Curée Nantais, oignons  
confits, tomate, Bun's,  
sauce tomate, frites et salade*
- Le Montagnard**..... 15,50€  
*Bun's, steak haché 200g, poitrine  
fumée, fromage à raclette, tomate,  
oignons confits, Bun's,  
crème moutardée, frites et salade*
- Double Bistro** ..... 18,50€  
*Bun's, steaks hachés 2x150g,  
cheddar, cornichons, sauce cocktail,  
tomate, oignons confits, galette de  
pommes de terre, frites et salade*
- Le Croustil** ..... 15,50€  
*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  
**14,50€**

## FOND CRÈME

- Savoyarde** Crème fraîche, mozzarella, fromage à raclette, oignons, pommes de terre, oeuf, poitrine fumée, jambon. **12,50€**
- Julia** Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, pointes d'asperges, aneth ..... **12,00€**
- Bergera** Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, chèvre ..... **11,00€**
- Amorino** Crème fraîche, mozzarella, champignons, andouille, oignons, œuf ..... **11,50€**
- Paccalito** Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, gésiers confits, œuf, oignons ..... **12,50€**
- Corrallo** Crème fraîche, mozzarella, St-Jacques, champignons, ail, persil ..... **14,50€**
- Calzone** Pizza reine soufflée avec crème ..... **11,50€**
- Paysanne** Crème fraîche, champignons, lardons, pomme de terre, mozzarella ..... **10,50€**
- 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 ..... **16,50€**

## FOND TOMATE

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

- Pêcheur** Tomate, crème fraîche, mozzarella, moules, crevettes, St-Jacques, aneth ..... **13,00€**
- Quatre Saisons** Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, jambon, champignons, olives ..... **10,50€**
- Domenico** Tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon de Vendée ..... **11,50€**
- Vesuvio** Tomate, mozzarella, chorizo, oignons, origan... **10,00€**
- Louisa** Tomate, mozzarella, bolognaise maison, rondelles de tomates, origan ..... **10,50€**
- Pizza du Chef** Tomate, mozzarella, gésiers confits, champignons, œuf ..... **10,50€**
- 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 ..... **15,50€**
- Augustino** Tomate, mozzarella, magret fumé, pêche fruit, miel ..... **11,50€**
- Maria** Tomates, lardons, chorizo, viande hachée, mozzarella, fromage à raclette, épices Tex-Mex ..... **13,00€**
- Paco** Tomate, sauce barbecue, poulet au curry, viande hachée, oignons, poivron, mozzarella ..... **13,00€**
- Kebab** Tomate, viande Kebab, oignons, crème, ail, persil, rondelles de tomates, mozzarella ..... **13,50€**
- Périgourdine** Tomate, mozzarella, filet de magret fumé, tomate fraîche, fois gras, salade verte ..... **16,00€**
- Bi-Hand** Tomate, mozzarella, Curée Nantais, jambon de pays ..... **13,00€**
- Bambino** Tomate, jambon, mozzarella - 12 ans ..... **7,00€**
- 50/50** Deux demi pizzas au choix ..... **14,70€**
- Supplément** (Lardons, œuf, jambon, chorizo ...) ..... **1,20€**
- Supplément** (S-Jacques et langoustines) ..... **4,00€**

# Viandes

- Escalope bolognaise** ..... **16,90€**  
Escalope de veau, bolognaise gratinée
- Escalope Marsala** ..... **16,90€**  
Escalope de veau, crème, champignons, marsala
- Escalope Milanaise** ..... **16,90€**  
Escalope de veau panée
- Escalope Boccocchini** ..... **17,90€**  
Escalope de veau, crème, gorgonzola jambon Vendéen et mozzarella gratinée
- Escalope Bretonne** ..... **16,90€**  
Escalope de veau, lardons, crème, champignons
- Escalope Gorgonzola** ..... **16,90€**  
Escalope de veau, sauce gorgonzola

- Escalope Armella** ..... **16,90€**  
Escalope de veau, crème, jambon blanc, chèvre et mozzarella gratinés
- Entrecôte grillée** (250 gr) VVF ..... **18,90€**
- Bavette à l'échalote confite** (200 gr) ..... **16,90€**
- Brochette de bœuf grillée** VVF (250 gr) ..... **16,90€**
- Confit de canard** ..... **17,90€**
- Steak haché à cheval VVF** (200 gr) ..... **14,90€**

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'ancienne ..... **2,00€**



## Menu 19,90 €

**Saint Marcellin 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**

**Tiramisu maison**

**Café Gourmand** (+ 2,00 €)

## Menu 28,90 €

**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**

**Entrecôte grillée**

**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 = 13,50 €**

**Entrée + plat = 11,00 €**

**Plat + dessert = 11,00 €**

**Plat du jour = 9,90 €**

*Boisson non comprise  
dans les menus et formule*



## Menu Bambino

*servi jusqu'à 12 ans*

**9,50 €**

**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 33cl**



# Coupe Glacées

<b>Zoubida Maison</b> .....	<b>7,50€</b>
<i>Profiteroles maison à la noix de coco, chantilly</i>	
<b>Profiteroles</b> .....	<b>7,50€</b>
<i>Profiteroles maison à la glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Banana Split</b> .....	<b>7,50€</b>
<i>Glace vanille, fraise, chocolat, banane, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Dame Blanche</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Pêche Melba</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>2 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche, chantilly</i>	
<b>Poire Belle-Hélène</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>2 boules vanille, poire, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Chocolat Liégeois</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Café Liégeois</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>2 boules café, sauce café, chantilly</i>	
<b>Caramel Liégeois</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>2 boules caramel au beurre salé, sauce caramel, chantilly</i>	
<b>Pôle Sud</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>2 boules menthe, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Sidonie</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>2 boules pistache, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Fraise Melba</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>2 boules vanille, fraises, coulis de fruits rouges, chantilly (selon saison)</i>	
<b>Barthélemy</b> .....	<b>8,00€</b>
<i>Sorbet passion, framboise, coulis de fruits rouges, kiwi, banane, chantilly</i>	
<b>Africaine</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>Glace noix de coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Quimpéroise</b> .....	<b>8,20€</b>
<i>2 boules vanille, demi-Myster, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Guingampaise</b> .....	<b>8,20€</b>
<i>1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, demi-Myster, sauce caramel, chantilly</i>	
<b>Fantaisie</b> .....	<b>7,00€</b>
<i>Sorbet citron, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	
<b>Negresco</b> .....	<b>8,50€</b>
<i>1 boules chocolat, caramel au beurre salé, chocolat chaud, Whisky 2cl, chantilly</i>	
<b>Saint-Martin</b> .....	<b>8,50€</b>
<i>2 boules Rhum-raisin, Rhum brun 2cl, chantilly</i>	
<b>Iceberg</b> .....	<b>8,50€</b>
<i>Glace menthe, chocolat, Peppermint 2cl, chantilly</i>	
<b>Colonel</b> 2 boules citron, Vodka 2cl .....	<b>8,50€</b>
<b>Général</b> 2 boules vanille, Whisky 2cl .....	<b>8,50€</b>
<b>Nougat glacé maison</b> .....	<b>6,50€</b>
<i>Au coulis de fruits rouges</i>	
<b>Coupe glacée</b> (2 boules au choix) .....	<b>4,00€</b>
<b>Supplément</b> chantilly ou chocolat chaud .....	<b>1,20€</b>



## Deserts

<b>Assiette de fromages</b> .....	<b>5,80€</b>
<i>ou chèvre chaud</i>	
<b>Mousse au chocolat maison</b> .....	<b>5,80€</b>
<b>Crème brûlée maison</b> .....	<b>6,30€</b>
<b>Tiramisu maison</b> .....	<b>6,30€</b>
<b>Tarte Tatin maison</b> .....	<b>6,80€</b>
<i>et sa boule de glace</i>	
<b>Café gourmand</b> .....	<b>7,20€</b>
<b>Déca gourmand</b> .....	<b>7,70€</b>
<b>Thé gourmand</b> .....	<b>7,70€</b>
<b>Capuccino gourmand</b> .....	<b>7,50€</b>

(Prix nets )



## Blancs

	75 cl	37,5 cl	(verre) 15 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOP .....	16,50€	11,50€	4,00€
Menetou-Salon AOP .....	23,50€	14,50€	
Chardonnay IGP .....	17,50€		4,50€
Côteaux du Layon .....	20,50€		6,00€

## Rosés

Rosé de Loire AOC .....	18,50€	12,00€	
Vins de Corse IGP .....	18,50€		4,50€
Côtes de Provence AOC .....	18,50€	12,50€	

## Rouges

Saumur Champigny AOP .....	23,90€	13,50€	
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP .....	23,90€	13,50€	5,50€
Chinon AOP .....	23,90€	13,50€	
Côtes du Rhône AOP .....	19,90€		
Bordeaux AOP .....	19,90€		
Bordeaux Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP .....	30,90€		
Bordeaux Sainte-Estephe MDC .....	38,90€		
Bordeaux Saint-Emilion MDC .....	40,90€		
Bordeaux Margaux .....	48,50€		

## Italiens

Bardolino (rosé) .....	18,80€	13,00€	5,00€
Chianti (rouge) .....	18,90€	13,00€	5,50€
Remole Toscana IGT (Rouge) .....	23,90€		

## Effervescents

	75cl
Cidre doux .....	9,50€
Vin mousseux (méthode traditionnelle) .....	25,50€
Champagne (Lanson Black Label) .....	17cl 7,50€ ..... 37,5cl 25,50€ ..... 50,00€

## Au pichet

	50cl	25cl
Rouge .....	6,50	4,50
Rosé .....	6,50	4,50

## Boissons Chaudes

Expresso .....	1,90€
Décaféiné .....	2,00€
Café-crème .....	2,00€
Cappuccino (café et chantilly) .....	3,80€
Irish coffee (café chaud, Whisky, chantilly) .....	8,50€
Double expresso .....	3,60€
Thé - Infusion .....	3,10€

## Digestifs

Cognac aux amandes .....	6,00€
Rhum Diplomatico .....	7,00€
Limoncello, Amaretto .....	5,50€
Pippermint, Manzana .....	5,50€
Cognac, Calvados, Armagnac .....	6,00€
Poire William, Menthe, Baileys .....	5,50€