



A LA CARTE

LANGUE DE BOEUF

Gribiches, croutons-----9

CRUDO DE LA CRIEE

beurre noisette, piment, pistaches, pickles de daikon 10

CROQUETTE

oignon, curé Nantais, pickle-----8



NOIX DE ST JACQUES

topinambour, lardo, café-----28

PRESSE D'ÉPAULE D'AGNEAU

mousseline, jus corsé, ail des ours-----25

BOUILLON AU WONTONS

tofu fumé, cébette, céleri, citronnelle, piment-----22

COTE DE COCHON 'LES BOTTES' (A PARTAGER POUR 2)

sauce cidre, rostis, oignon de Roscoff, pomme-----49



MILLEFEUILLE

mandarine, miel-----9

STICKY TOFFEE PUDDING

Date, chocolat, canne à sucre, glace lait ribot-----9

FROMAGES MAISON LECOQ

bleu, comté, chèvre, chutney-----10

A GRIGNOTER

Olives-----3,5

Sobrasada de Mallorca-----5,5

Charcuteries-----S 9 / L 17

(Jambon blanc truffé, Serrano 20mois)

Fromages maison Lecoq-----S 10 / L 19

(Chèvre, Comté, Bleu, chutney)

LES VINS AU VERRE

12CL

PETILLANT

Chardonnay, T.Foubert, Pays Nantais, 20-----8,5

BLANC

Melon, Domaine la Combe, Pays Nantais, 23-----6

Viognier, 'Granit', D.Reynaud,

Rhône Septentrional, 23-----7,5

Chenin Blanc, Clos de l'Épinay 'Sur le Bouchoit',

Vouvray, 23-----8,5

ROSE

Cinsault, 'Alice', les Maravilhas, Rhône, 23-----6

ROUGE

Gamay, 'L'Esquif', Terre de l'Élu, Anjou, 23-----6

Cabernet Franc, 'Un Monde Nouveau', Domaine la

Chance, Saumur, 22-----7,5

Pinot Noir, L.Salmon 'La Bareille', Pays Nantais, 23-8

Grenache/Mourvèdre, M.Richaud, Cairanne, Rhône

Méridional, 24-----9

DOUX

8CL

Ratafia de Champagne, A.Heucq, NV-----7,5

Cht Tireul la Gravière, 'Selection de Grains

Nobles', Monbazillac, 2022-----8

PX, El Maestro Sierra, Espagne, NV-----6,5
