



Bienvenue au CAFÉ des PLANTES



Les formules



12,00 €

Plat du jour

Voir l'ardoise



15,00 €

Formule Leffe

Plat du jour
+
Leffe Blonde 33cl
ou Soft



12,00 €

Menu Enfant

Croque-frites ou steak haché frites
+
Coca-Cola 25cl ou Vittel 25cl
+
Mousse au chocolat

Uniquement le midi

Jusqu'à 12 ans

Les Entrées

LES ŒUFS MAYONNAISE 6€ <i>4 ½ œufs durs, mayonnaise maison & salade</i>
LA TERRINE DE CAMPAGNE 8€ <i>Env. 100 gr de terrine artisanale, cornichons & salade</i>
L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 8€ <i>Légumes selon saison, parmesan, mozzarella, pesto, tomates confites & salade</i>
L'ASSIETTE TOMATES BURRATA 8€ <i>Uniquement en saison Gaspacho de tomates, tomates, burrata, pesto & mâche</i>
L'ASSIETTE TROIS FROMAGES 8€ <i>3 fromages selon disponibilité, beurre & salade</i>

Les Salades

LA SALADE VÉGÉTARIENNE 15,5€ <i>Légumes de saison, parmesan, mozzarella, tomates confites, pesto & salade</i>
LA SALADE OCÉANE 16,5€ <i>Saumon fumé, avocat, chèvre, pamplemousse, orange concombre, tomates, pesto & salade</i>
LA SALADE CÉSAR 15,5€ <i>Blanc de poulet, œuf poché, parmesan, croûtons, tomates, oignons frits, sauce César & salade</i>

La liste des allergènes est disponible sur demande

Les Viandes

LE BURGER NANTAIS 16€ <i>Pain brioché, haché Angus, curé nantais, oignons confits cornichons, sauce burger & salade Accompagnement : Frites fraîches & salade</i>
LA BAVETTE ÉCHALOTTE 20€ <i>Env. 180 gr, sauce échalottes & vin rouge Accompagnement : Frites fraîches & salade</i>
LE STEAK HACHÉ ANGUS 10€ <i>Env. 150 gr Accompagnement : Frites fraîches & salade</i>
CŒUR DE RUMSTEACK - LANGUE DE CHAT 20€ <i>Env. 180 gr - Cœur de rumsteack, sauce échalottes & vin rouge Accompagnement : Frites fraîches & salade</i>
ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES 4€ <i>Env. 250 gr</i>
SUPPLÉMENT SAUCE 1€ <i>Sauce échalottes ou sauce roquefort ou sauce poivre</i>

Les Planches

LA PLANCHE CHARCUTERIE 12,5€ <i>Jambon cru, terrine de campagne, andouille guémenoise, saucissons, cornichons, noix, beurre & mâche</i>
LA PLANCHE FROMAGE 12,5€ <i>Selon disponibilité : Galet de la Loire, Sainte-Maure, crottin de Chavignol, tomme de Savoie, Curé nantais, beurre & salade</i>
LA PLANCHE MIXTE 18€ <i>Charcuterie & fromage</i>

Prix nets ttc en euros & Service compris.

Les Croques

LE CROQUE MONSIEUR 9€
Pain de mie, jambon blanc & emmental râpé
Accompagnement : Frites fraîches ou salade ou frites & salade

LE CROQUE MADAME 10€
Pain de mie, jambon blanc, emmental râpé & œuf sur le plat
Accompagnement : Frites fraîches ou salade ou frites & salade

Les Omelettes

L'OMELETTE NATURE 9€
4 œufs frais
Accompagnement : Frites fraîches ou salade ou frites & salade

L'OMELETTE FROMAGE 11€
3 œufs frais & fromage râpé
Accompagnement : Frites fraîches ou salade ou frites & salade

L'OMELETTE JAMBON 11€
3 œufs frais & jambon blanc
Accompagnement : Frites fraîches ou salade ou frites & salade

L'OMELETTE COMPLÈTE 12€
3 œufs frais, jambon blanc, fromage râpé & ciboulette
Accompagnement : Frites fraîches & salade

Les Bruschettas

LA BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE 12,5€
Bruschetta, légumes de saison, parmesan, mozzarella
tomates confites, pesto & salade

LA BRUSCHETTA SAUMON 13,5€
Bruschetta, saumon fumé, chèvre, avocat, tomates
confites, concombre, pesto & salade

Les Desserts

LE CAFÉ GOURMAND 8€
Assortiment de nos desserts : mousse au chocolat, gâteau
nantais, tarte citron revisitée, mi-cuit au chocolat & expresso

LA FAISSELLE 6€
Faisselle de Rians (env. 150 gr) & coulis de fruits rouges

LE MI-CUIT AU CHOCOLAT 8€
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise & chantilly

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 6€
Mousse au chocolat & copeaux de chocolat

LE GÂTEAU NANTAIS 8€
Gâteau nantais (rhum), caramel maison, amandes
grillées & chantilly

LA TARTE CITRON REVISITÉE 8€
Crème de citron, crème mascarpone, crumble
meringue & tuile

LA SALADE DE FRUITS FRAIS & SA GLACE 8€
Fruits de saison, 2 boules de glaces, coulis de fruits & chantilly
Parfums selon la saison

La sélection de vins

LES PLANTES EN ROSE

	12,5 cL	25 cL	50 cL	75 cL
Caprice Cinsault · IGP Pays d'Oc	2,60	5,00	9,20	
Terres Nobles · AOP Côtes de Provence (Syrah, Grenache, Cinsault)	5,20			26,20

LES PLANTES EN BLANC

	12,5 cL	25 cL	50 cL	75 cL
Maison Castel · Viognier · IGP Pays d'Oc	5,20	9,20	17,20	26,20
Maison Castel · Chardonnay · IGP Pays d'Oc	5,20	9,20	17,20	26,20
Domaine Chereau Carré · Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie	2,80	5,20	9,40	15,00
Domaine Durand · AOP Sancerre (Chardonnay)	5,90			30,00

LES PLANTES EN ROUGE

	12,5 cL	25 cL	50 cL	75 cL
Maison Castel · IGP Pays d'Oc (Syrah)	5,20	9,20	17,20	26,20
Domaine de Géoran · AOP Côtes du Rhône (Grenache, Syrah, Mouvèdre)	4,20	7,60	14,00	
Caprice Merlot · IGP Pays d'Oc (Merlot)	3,50	6,00	11,00	18,00
Domaine Bureau & Fils · AOP Chinon (Cabernet Franc)	4,20	7,30	14,00	21,00
Domaine Jean Bousquet · Argentine (Malbec)	5,20	10,00	19,00	29,00