



# Bienvenue au CAFÉ des PLANTES

## Les formules



12,90 €

### Plat du jour

Voir l'ardoise



15,90 €

### Formule Leffe

Plat du jour  
+  
Leffe Blonde 33cL  
ou Soda au choix



12,90 €

### Menu Enfant

Croque-frites ou steak haché frites  
+  
Sirop à l'eau ou diabololo  
+  
Mousse au chocolat

Uniquement le midi

Jusqu'à 12 ans

## Les Entrées

**LES ŒUFS MAYONNAISE** ..... 6€  
3 ½ œufs durs bio, mayonnaise maison & salade

**LA TERRINE DE CAMPAGNE** ..... 8€  
Env. 100 gr de terrine artisanale, cornichons & salade

**L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** ..... 8€  
Légumes selon saison, parmesan, mozzarella,  
pesto, tomates confites & salade

**L'ASSIETTE TOMATES BURRATA** ..... 8€  
Uniquement en saison  
Gaspacho de tomates maison, tomates, burrata, pesto & mâche

**L'ASSIETTE TROIS FROMAGES** ..... 8€  
3 fromages selon disponibilité, beurre & salade

## Les Salades

**LA SALADE VÉGÉTARIENNE** ..... 15,5€  
Légumes de saison, parmesan, mozzarella,  
tomates confites, pesto & salade

**LA SALADE OCÉANE** ..... 16,5€  
Saumon fumé, avocat, chèvre, pamplemousse, orange,  
concombre, tomates, pesto & salade

**LA SALADE CÉSAR** ..... 15,5€  
Blanc de poulet pané maison, œuf dur, parmesan, croûtons,  
tomates, oignons frits, sauce césar & salade

## Le Poisson

**LE FISH & CHIPS** ..... 18€  
Env. 160 gr - Préparation quotidienne - Quantité limitée  
Poisson selon arrivage, panure maison & sauce maison  
Accompagnement : Frites fraîches & salade

## Les Viandes

**LE BURGER NANTAIS** ..... 18€  
Bun brioché artisanal - fabrication boulangère, haché Angus,  
Curé nantais, confit d'oignons maison, cornichons, sauce burger & salade  
Accompagnement : Frites fraîches & salade

**LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU** ..... 18€  
Env. 150 gr - Préparation quotidienne - Quantité limitée  
Assaisonnement, condiments et épices selon l'inspiration du chef  
Accompagnement : Frites fraîches & salade

**LA BAVETTE ÉCHALOTES** ..... 22€  
Env. 180 gr, sauce maison : échalotes & vin rouge  
Accompagnement : Frites fraîches & salade

**LE STEAK HACHÉ ANGUS** ..... 11€  
Env. 150 gr  
Accompagnement : Frites fraîches & salade

**LA LANGUE DE CHAT - CŒUR DE RUMSTEACK** ..... 22€  
Env. 180 gr - Cœur de rumsteack, sauce au choix  
Accompagnement : Frites fraîches & salade

**L'ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES** ..... 4€  
Env. 250 gr

**SUPPLÉMENT SAUCE MAISON** ..... 1€  
Sauce échalotes ou sauce roquefort ou sauce poivre

## Les Planches

**LA PLANCHE CHARCUTERIE** ..... 12,5€  
Jambon cru, terrine de campagne, andouille bretonne,  
rosette, cornichons, beurre & mâche nantaise

**LA PLANCHE FROMAGE** ..... 12,5€  
Selon disponibilité : Galet de la Loire, camembert,  
tomme de Savoie, Curé nantais, beurre & salade

**LA PLANCHE MIXTE** ..... 18€  
Charcuterie & fromage

La liste des allergènes est disponible sur demande

## Les Croques

- LE CROQUE MONSIEUR** ..... 10€  
Pain de mie artisanal, jambon blanc, crème entière & emmental  
Accompagnement : Frites fraîches ou salade ou frites & salade
- LE CROQUE À LA DINDE** ..... 10€  
Pain de mie artisanal, jambon de dinde, crème entière & emmental  
Accompagnement : Frites fraîches ou salade ou frites & salade
- LE CROQUE MADAME** ..... 11€  
Pain de mie artisanal, jambon blanc, emmental, crème & 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 ou salade ou frites & salade

## Les Bruschettas

- LA BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE** ..... 12,5€  
Bruschetta artisanale - fabrication boulangère, légumes de saison, parmesan, mozzarella, tomates confites, pesto & salade
- LA BRUSCHETTA SAUMON** ..... 13,5€  
Bruschetta artisanale - fabrication boulangère, saumon fumé, chèvre, avocat, tomates confites, concombre, pesto & salade

## Les Desserts

- LE CAFÉ GOURMAND** ..... 9€  
Assortiment de nos desserts maison : 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 glace, 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                                | 2,80    | 5,20  | 9,20  | -     |
| Terres Nobles · AOP Côtes de Provence (Syrah, Grenache, Cinsault) | 6,20    | 11,70 | 22,30 | 31,20 |

### LES PLANTES EN BLANC

|                                                         | 12,5 cL | 25 cL | 50 cL | 75 cL |
|---------------------------------------------------------|---------|-------|-------|-------|
| Domaine Chereau Carré · Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie | 2,80    | 5,20  | 9,20  | -     |
| 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 |
| UBY n°4 · IGP Côtes de Gascogne                         | 6,20    | 11,70 | 22,30 | 31,20 |

### LES PLANTES EN ROUGE

|                                                                     | 12,5 cL | 25 cL | 50 cL | 75 cL |
|---------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------|-------|
| Caprice · Merlot · IGP Pays d'Oc                                    | 3,50    | 6,00  | 11,00 | -     |
| Domaine de Géoran · AOP Côtes du Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre) | 4,20    | 7,60  | 14,00 | -     |
| Maison Castel · Pinot noir · IGP Pays d'Oc                          | 5,20    | 9,20  | 17,20 | 26,20 |
| Domaine Bureau & Fils · AOP Chinon (Cabernet Franc)                 | 5,20    | 9,20  | 17,20 | 26,20 |
| Domaine Jean Bousquet · Argentine (Malbec)                          | 6,20    | 11,70 | 22,30 | 31,20 |