

*le mercredi soir,  
et du vendredi soir au dimanche midi*

## *Notre menu Plaisir*



Ask for our menu in English

*À choisir parmi la carte*

*entrée, plat, dessert 29,90 €*

*entrée, plat ou plat dessert 24,90 €*

*hors boisson*

*suivant votre régime alimentaire, n'hésitez pas à nous demander*

### *Nos entrées*

*Le Velouté de Chou Fleur Breton au Saumon fumé*

*Mélange de Céréales 9,90 €*

*La fricassée d'Escargot grand-mère 13,50 €*

*associée d'une sauce Champignon légèrement aillée*

*Le Houmous de Pois Chiche, aiguillette de Poulet mariné*

*Féta, Cacahuète 12,50 €*

*Le Foie gras de Canard, (suppl 4,50€) 15,50 €*

*Fruits secs macérés au Malvoisie, ses Toasts,  
sa Fleur de Sel de la Baie de Bourgneuf en Retz*

# *Le midi, du mercredi au vendredi*

## **MENU AFFAIRE**

**entrée/plat ou plat/dessert 15,50 €**

**entrée/plat/dessert 18,90 €**

**VOIR ARDOISE**

---

## **A LA CARTE**

**BURGER STEACK HACHE FRAIS, JAMBON DE VENDEE, CHEDDAR  
COMPOTEE D'OIGNON MIEL CIDRE, FRITES MAISON 14,90 €**

OU

**L'ENTRECOTE (~ 250 G) SNACKEE, FLEUR DE SEL  
BEURRE PERSILLE AU PIMENT DOUX D'ESPELETTE 25,50 €**

---

## **MENU DECOUVERTE**

**entrée/plat ou plat/dessert 24,90 €**

**entrée/plat/dessert 29,90 €**

**VELOUTE DE CHOU FLEUR BRETON AU SAUMON FUME, MELANGE CEREALES  
OU**

**HOUMOUS DE POIS CHICHE, AIGUILLETTE DE POULET MARINE, FETA, CACAHUETE  
OU**

**FOIE GRAS DE CANARD FRUITS SECS MACERES AU MALVOISIE ET SES TOASTS (suppl 4,50 €)**

**\* \* \* \* \***

**RETOUR DE PECHE (VOIR ARDOISE)**

OU

**LE MIJOTE DE COCHON, MIEL, SAUCE SOJA AUX HERBES THAI**

OU

**L'ENTRECOTE (~ 250 G) SNACKEE, FLEUR DE SEL, BEURRE PERSILLE AU PIMENT DOUX D'ESPELETTE  
OU**

**PIECE DE BOEUF A LA PLANCHA (VOIR ARDOISE)**

OU

**BURGER STEACK HACHE FRAIS, JAMBON DE VENDEE, CHEDDAR, COMPOTEE D'OIGNON MIEL CIDRE,  
FRITES MAISON**

**\* \* \* \* \***

**L'ASSIETTE DE 4 FROMAGES, CONFITURE DE CERISES NOIRES**

OU

**GACHE POEELE POMMES CAMEL BEURRE SALE**

OU

**MOELLEUX CHOCOLAT AU LAIT CAMEL, VERRINE BANANE ROTIE A LA VANILLE**

## Nos plats

*Le retour de pêche à l'inspiration du Chef* 16,90 €

*Les Noix de Saint-Jacques et Crevettes (suppl 3,00€)  
Crèmeux de Petit Pois au Lard fumé* 22,50 €

*Le mijoté de Cochon,  
Miel, sauce Soja aux Herbes Thaï* 17,50 €

*La pièce de Boeuf VBF à la plancha* 18,90 €  
*(dessus de palette tendre et juteux) sauce du moment*

*L'Entrecôte (env 250 g) VBF snackée, Fleur de Sel (suppl 6,00€)  
Petit Beurre persillé au Piment doux d'Espelette* 25,50 €

*Le Burger Steak haché frais, Jambon de Vendée, Cheddar  
Compotée d'Oignon Miel Cidre, Frites maison* 16,90 €

## Nos desserts

*L'assiette de 4 Fromages, confiture de Cerises noires* 9,00 €

*Le Moelleux Chocolat au Lait Caramel  
Sa verrine de Banane rôtie à la Vanille* 9,00 €

*La Gâche poêlée Pommes Caramel au Beurre salé* 8,50 €

*Le Sablé Breton Mangue Confite Praliné, Graines de  
Courge Verrine Exotique* 9,00 €

**Pour les plus jeunes** 11,00 €

*Sirop à l'eau*

*Jambon de Vendée  
Steack haché frais, Frites maison  
Glace ou cookie*



**Le Restaurant est ouvert**  
*du mercredi au dimanche midi*  
*fermé le jeudi soir*

**RESERVATIONS**

*par tél : 02 99 71 15 42*

*sur le site : [www.allonscheznath.fr](http://www.allonscheznath.fr)*

**Extrait de notre carte des Vins**

*verre de vin de 4,00 € à 7,00 €*

*vin en pichet le midi : 25 cl 6,00 € ; 50 cl 10,00 €*

		<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
<u>Vin blanc</u>	Chardonnay IGP	26,50 €	
	Malvoisie AOP	27,90 €	
	Quincy AOP	29,80 €	
<u>Vins rosés</u>	Mareuil AOC Aigle d'Azur Mourat	26,90 €	16,50 €
	Cotes de Provence AOP Maurin Maures	27,50 €	
	Terra Vecchia IGP	23,90 €	
<u>Vins rouges</u>	Mareuil AOC Vignes oubliées Aigle d'Azur Mourat	26,90 €	16,50 €
	Saumur Champigny AOP Domaine vieux bourg	27,70 €	16,50 €
	Médoc AOP Béjac Romelys	26,50 €	
	Pinot noir AOP Epineuil	28,50 €	
	Hautes Côtes de Nuits AOP Framée Moillard	35,00 €	