

Carte des boissons

<i>Kir au Muscadet 10cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Kir impérial 10cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Kir royal 10cl</i>	<i>7,50€</i>
<i>Coupe de champagne 10cl</i>	<i>7,50€</i>
<i>Martini, Suze, Pineau 4cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Apéritifs Anisés 2cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Porto rouge ou blanc 4cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Américano maison 6cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Whisky 4cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Bourbon 4cl</i>	<i>6,50€</i>
<u><i>Nos vins au verre</i></u>	
<i>AOC Muscadet 12cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Côteaux du Layon 12cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Mareuil Rosé 12cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>AOC Saumur Champigny 12cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Bières (1664, Heineken) 25cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Jus de Fruits, Orangina 25cl</i>	<i>3,20€</i>
<i>Coca Cola, Perrier 33cl</i>	<i>3,20€</i>
<i>Cidre doux ou brut (bouteille) 75cl</i>	<i>7,00€</i>
<i>Eaux Minérales (Evian, Vittel, Badoit) 100cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>1/2 eaux minérales 50cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Perrier 75cl</i>	<i>3,90€</i>

Menu Express à 15€

(1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert)

Hors boissons

Menu Gourmand à 18,50€

(1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

Hors boissons

Soupe de poisson maison et sa rouille

(Homemade fish soup)

ou

Croustillant de fromage "Curé Nantais" sur son lit de salade

(Cheese speciality with salad)

ou

Mousse de poisson "Maison" et sa crème de crevettes à l'aneth

(fish mousse with cream of shrimps and dill)

Poisson du marché, recette du jour

(Fish of the tide, cooked by the chief)

ou

Notre viande du jour, garniture changeante

(Piece of beef)

Assiette fromagère

(Cheese plate)

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon

(Crème brûlée)

ou

Mousse au chocolat

(Chocolate mousse)

ou

Tarte fine aux pommes et son caramel au beurre salé de Guérande

(Apple tart)

Tous nos plats sont travaillés, mijotés et concoctés dans notre cuisine par Daniel , notre chef

Prix nets TTC

Menu Gourmet à 29,50€

(entrée, poisson ou viande, dessert) – Hors boissons

Les entrées

Assiette d'Huîtres et Langoustines

(Oysters and scampis)

ou

Assiette du gourmet (foie gras maison, saumon fumé et magret de canard)

(Homemade foie gras, smoked salmon and smoked duck filet)

ou

Salade de Saint-Jacques et saumon fumé

(Smoked salmon with Saint-Jacques)

Les poissons

Bar poêlé au beurre blanc

(Bar with white butter sauce)

ou

Brochettes de Saint-Jacques à la crème de crustacés

(Saint-Jacques with sea food cream)

Les Viandes

Magret de canard sauce aux baies rouges

(Duck filet with red berries)

ou

Belle entrecôte aux deux poivres

(Peppered rib steak)

Les desserts

Minestrone de fruits frais et son coulis aux fruits rouges

(Fresh fruit salad)

ou

Fondant au chocolat, sauce chocolat et glace vanille

(Chocolat cake with vanilla ice cream)

ou

Crumble aux pommes et galette Saint Michel Chef Chef

(Apples speciality with cake of Saint Michel Chef Chef)

Suppléments :

L'assiette fromagère +3€

Un plat supplémentaire : +10€

Tous nos plats sont travaillés, mijotés et concoctés dans notre cuisine par Daniel , notre chef

Prix nets TTC

La Carte

<i>Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) <u>sur commande</u></i>	<i>74,00 €</i>
<i>Assiette de fruits de mer (pour 1 personne) <u>sur commande</u></i>	<i>37,00 €</i>

Les entrées

<i>Soupe de poisson maison et sa rouille</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Mousse de poisson et sa crème de crevettes à l'aneth</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Croustillant de fromage Nantais sur son lit de salade</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Assiette d'huîtres ou langoustines :</i>	
<i>Les 6 huîtres ou langoustines</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Les 9 huîtres ou langoustines</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Les 12 huîtres ou langoustines</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Salade de saumon fumé, crème de crevette et son toast</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Assiette de foie gras et magret fumé</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Assiette tout foie gras maison , compote aux figues</i>	<i>17,00 €</i>

Les poissons

<i>Poisson du marché</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Filet de Bar poêlé, beurre blanc tradition</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Brochettes de Saint-Jacques à la crème de crustacés</i>	<i>23,00 €</i>

Les Viandes

<i>Magret de canard sauce aux baies rouges</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Belle entrecôte aux deux poivres</i>	<i>20,00 €</i>

Les desserts

<i>Mousse au chocolat</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Tarte fine aux pommes et caramel au beurre salé de Guérande</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Crumble aux pommes et galette Saint Michel Chef Chef</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Crème brulée à la vanille Bourbon, sucre roux</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Minestrone de fruits frais et son coulis aux fruits rouges</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Assiette fromagère</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Fondant au chocolat, sauce chocolat et sa glace vanille</i>	<i>8,00 €</i>

Origine de nos viandes : France et Union Européenne

*Tous nos plats sont travaillés, mijotés et concoctés dans notre cuisine par Daniel , notre chef
Prix nets TTC*

Menu enfant (moins de 12 ans) 9,50€

Mousse de foie d'oie

ou

Assiette de crudités

Poisson du marché

ou

Viande du jour

Mousse au chocolat

ou

Crème brûlée

ou

Glace

En fin de repas...

<i>Café</i>	<i>1,80€</i>
<i>Thé ou Infusion</i>	<i>2,50€</i>
<i>Digestifs (Get 27, Calvados, Cointreau, Grand Marnier) 4cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Cognac Rémy Martin 4cl</i>	<i>7,00€</i>
<i>Eaux de vie blanche 4cl</i>	<i>7,00€</i>
<i>Armagnac 4cl</i>	<i>7,00€</i>

Tous nos plats sont travaillés, mijotés et concoctés dans notre cuisine par Daniel , notre chef

Prix nets TTC

Les midis aux Sablons

Du Mercredi au Samedi midi

Apéritif gourmand

2 huîtres, 2 langoustines, un verre de 12cl de Muscadet

7,00€

Découvrez nos grandes assiettes ...

Assiette Océane 11,50€

Méli mélo de salades,
Saumon fumé et son toast,
Mousse aux deux poissons,
Crème de crevettes à l'aneth,
Soupe de poisson maison
Gambas tiède

Assiette Bouchère 12,50€

Méli mélo de salades,
Vinaigrette à la framboise
Emincé de Boeuf,
Sauce marchand de vin,
Mignon de porc,
Beurre maître d'hôtel,
Flan de légumes maison
Mini brochette tomate-chorizo

Assiette Tout Canard 13,50€

Méli mélo de salades,
Vinaigrette à la framboise
Foie gras mi-cuit maison,
Magret fumé,
Manchons confits,
Compote de figue,
Copeaux de chocolat

Toutes nos assiettes sont servies avec une timballe de pommes de terre cuisinées du Chef

Forfait boisson à 2€ :

Un verre de vin (Muscadet, Mareuil Rosé, Saumur Champigny)

ou

Une 1/2 bouteille d'eau (Evian, Vittel, Badoit)

Une envie de dessert seul ou à partager ?

Pour 3,00€ de plus

Crème brûlée à la vanille Bourbon, sucre roux

Mousse au chocolat

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé (fleur de sel de Guérande)

Sans oublier notre café à 1,00€

Tous nos plats sont travaillés, mijotés et concoctés dans notre cuisine par Daniel , notre chef

Prix nets TTC