# Notre carte

## NOUVEAUX MENUS POUR LA RENTRÉE

## Nos formules express du midi

Disponible uniquement du mardi midi au vendredi midi et hors jours fériés

Formule plat seul : 11,90€

Formule entrée + plat ou plat + dessert : 14,90€

Formule entrée, plat, dessert : 18,90€

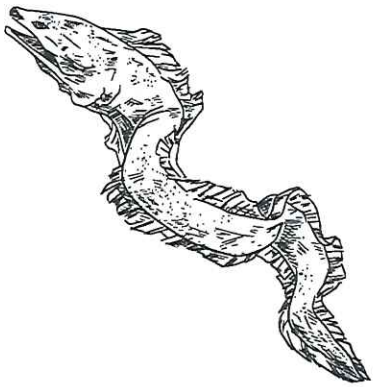
## Menu Gabie 12,50€

Les petits gourmands du Pays de Retz

Plat : Steak de bœuf haché ou poisson pané ou Nuggets de poulet

Dessert : Mousse au chocolat ou salade de fruits frais ou coupe glacée 1 boule (vanille, fraise ou chocolat)

Sirop maison (grenadine, menthe ou pêche) ou eau plate ou jus de pomme



## Menu Les Marais du Retz 28€

- Terrine du chef avec cornichons
- Salade de chèvre chaud sur pain grillé

**

- Echine de porc grillée, gratin dauphinois, sauce à la moutarde
- Poisson du marché, crème citronnée, légumes de saison

**

- Île flottante
- Salade de fruits frais

## Menu La Côte de Jade 36€

- Huître de Bourgneuf (6 pièces)
- Assiette de charcuteries artisanales

**

- Dorade entière grillée, sauce vierge, légumes de maraîchers
- Magret de canard, sauce aux baies rouges, gratin dauphinois maison

**

- Profiteroles au chocolat, chantilly
- Riz au lait maison, sauce caramel beurre salé

## Menu Entre Vignes et Océan 44€

- Noix de Saint-Jacques poêlées, petits légumes
- Assiette de Foie gras de canard mi-cuit et son chutney

**

- Bar entier grillé, beurre Nantais, légumes de saison
- Entrecôte (300g) grillée, frites maison, sauce béarnaise

**

- Café gourmand du Terroir
- Baba au Rhum chantilly, shooter de Rhum

## Planches à partager

- Camembert rôti et délices du terroir : 18,50€
  Camembert rôti, jambon de Vendée, frites maison, salade
- La sélection de charcuteries et fromages du Pays Nantais : 18,50€
  Jambon sec, saucisson, terrine, tomme , fromage de chèvre, camembert
- Les dorés du Pays de Retz : 18,50€
  Beignets de crevettes, beignets de camemberts, éperlans frits, accras de morue, beignets d'encornets
- L'apéro Atlantique : 18,50€
  Bulots, crevettes roses et bigorneaux

# Les entrées et hors d'œuvre du Pays de Retz

- Assiette d'huîtres de la Baie de Bourgneuf
  6 huîtres : 12€ ou 12 huîtres : 22€
- L'Anguille des marais (Ail et persil): 13,50€
- Le Chef en Terrine : 13,50€
- Salade de chèvre chaud sur son pain grillé : 8€
- Le velouté de la Côte : 12€
  Soupe de poissons de la Côte, croûtons et gruyère
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney au pomme : 16€
- Assiette de charcuteries paysannes (Jambon sec, saucisson, terrine) : 9€

# Nos grillades et plats

Nos viandes sont accompagnées d'une garniture au choix "maison" et d'une sauce

Garnitures : Frites, salade, gratin dauphinois ou mogettes
Gamiture supplémentaire : 3,50€

Sauces : Béarnaise, Gorgonzola ou poivre vert
Supplément sauce supplémentaire : 2,50€

- Échine de porc grillée (300g) : 22,50€
- Potence de boeuf flambée au whisky 300g : 27,50€
- Entrecôte "Extra" Normande VBF 300g : 28,50€
- Bûche d'onglet de boeuf 300g : 26,50€
- Côte de boeuf 1kg pour 2 personnes : 72€
- Saucisse au Muscadet aux fines herbes 250g : 17,50€
- Trilogie des trois petits cochons (Saucisse au Muscadet, Andouillette et Boudin noir) : 27,50€
- Burger Végétarien du Maraîcher : 17,90€
  Galette de légumes bio du Pays de Retz, fromage de chèvre, courgettes grillées, sauce tomate
- L'incontournable jarret de porc 1kg : 25,50€
  Temps de cuisson 30 minutes
- Boudin noir aux oignons 250g : 17,50€
- L'exceptionnelle andouillette tressée main 450g : 32€
- Magret de canard entier 400g : 27€
- Le Burger du Pays de Retz : 19,90€
  Pain artisanal, steak haché de boeuf charolais 180g, Curé Nantais fondu, oignons, salade, tomate et frites maison

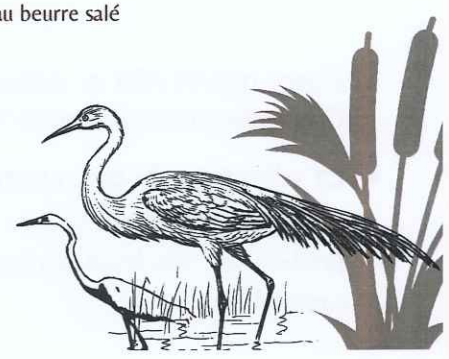
# Nos poissons

- Bar entier grillé 380g : 28€
- Dorade Royale grillée 380g : 26€
- Noix de Saint-Jacques : 27€
- Anguilles du lac de Grand Lieu (Ail et persil) : 28€

Nos poissons sont accompagnés d'une marinade au citron, huile d'olive et au persil frais.

# Végan

- Wok de légumes de saison

# Les douceurs du Pays de Retz

- Salade de fruits frais : 8€
- Baba au rhum nantais : 8€
- L'incontournable mousse au chocolat : 8€
- Les choux gourmands de Retz : 9€ Deux choux, sauce chocolat, glace vanille, chantilly, amandes
- Nuage nantais : 8€ Ile flottante revisitée avec une crème anglaise à la vanille et une touche de caramel au beurre salé
- Le riz crémeux au beurre salé : 8€ Riz au lait enrichi d'une pointe de caramel au beurre salé
- Le café ou thé gourmand : 11,50€ Quatre variétés de desserts + chantilly
- La sélection de fromages du Pays Nantais : 14€
  Curé nantais, tomme de Vendée, Fromage de chèvre fermier, bleu de Bretagne, camembert fermier
- Irish coffee : 11€
- Coupe colonel : 10€