

MENU DU MIDI

Semaine du 22 au 27 avril

SG : sans gluten

SL : sans lactose

V : vegan

VG : végétarien

Formules :

Entrée / Plat / Dessert : 21,5 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 18,5€

Plat : 14,5

Enfant : 13,5€ (Plat / Dessert / P'tit verre)

Entrées

Mozzarella, olives de kalamata, vinaigrette umeboshi
et crumble sarrasin [VG]

Maquereau fumé mariné sumac, chou chinois rôtis [SG-SL]

Plats

Palak paneer, polenta à l'aneth, naan et rougail de radis [VG]

(dès mardi) Poisson du jour, sauce maltaise, asperges,
riz aux épices et fruits secs [SG]

Poulet aux olives et citron confit, frites, salade (+1.5€) [SG]

Desserts

Ile flottante, crème anglaise vanille tonka,
caramel au cidre et noisettes torréfiées [SG]

Mousse au chocolat, chantilly au piment d'espelette
et praliné cacahuètes [SG]

Légumes :

Ferme urbaine de l'Alouette Rit (Nantes, BIO)

Ferme de Sandra et Matthieu Gilbert
(Chavagnes-en-Paillers 85, BIO)

Champignons :

Le Champignon Urbain (Nantes, BIO)

Légumineuses :

Vivien d'Anjou (Soudan 44, BIO)

Fromages :

Ferme de Grand Lieu

(St-Lumine-de-Coutais 44, BIO)

Oeufs :

Ferme des mille et une pattes

(Carquefou, 44, BIO)

Pain 100% levain:

Arlot Cheng (Nantes, BIO)

Vianades :

Le Terroir de Florian

(Nantes)

Boeuf origine France

Canard origine France