

Déjeuner de 12h à 13h45, tous les jours
Boissons incluses

Dîner de 19h à 21h30, tous les jours
Boissons incluses

FORMULE CLUB | 28€

Plat maison au choix

MOULES À LA MARINIÈRE OU AU CURRY, POMMES AMANDINES RÔTIES AU TANDOORI |

PANCAKES AUX ÉPINARDS, SAUMON FUMÉ ET BÉARNAISE ALLÉGÉE |

TRAVERS DE PORC GRILLÉ, RISONI AU CURRY |  

ROULÉ DE BOEUF FROMAGE FRAIS ET OLIVES DE KALAMATA, MESCLUN AUX COPEAUX DE LÉGUMES | 

BROCHETTES DE POULET MARINÉ AU CITRON VERT, FINE RATATOUILLE |  

POKÉBOWL VÉGÉTARIEN DE SAISON AU RIZ À SUSHI |

Dessert au choix

ASSIETTE DE FROMAGES ET SON MESCLUN, Accompagnée de fruits secs

SKYR DE LA "MAISON BEILLEVAIRE" ET MUESLI CROUSTILLANT BIO 

MOUSSE AU CHOCOLAT "KALINGO 65%", MENDIANTS CARAMÉLISÉS

SALADE DE FRUITS DE SAISON AU MIEL ET CITRON VERT

GÂTEAU NANTAIS "MAISON" ET CAMEL BEURRE SALÉ

DESSERT DU JOUR

FORMULE PLANCHA | 38€

Plat maison au choix

LOTTE GRILLÉE VIERGE COCO, CITRON VERT |

ONGLET DE BOEUF GRILLÉ SAUCE CHIMICHURRI | 

GAMBAS SNACKÉES À LA PLANCHA SAUCE "CHERMOULA" |

Garniture au choix :

· RISONI AU CURRY

· FRITES AU FOUR AUX ÉPICES

· FINE RATATOUILLE

· MESCLUN AUX COPEAUX DE LÉGUMES

Dessert au choix

ASSIETTE DE FROMAGES ET SON MESCLUN, Accompagnée de fruits secs

SKYR DE LA "MAISON BEILLEVAIRE" ET MUESLI CROUSTILLANT BIO 

MOUSSE AU CHOCOLAT "KALINGO 65%", MENDIANTS CARAMÉLISÉS

SALADE DE FRUITS DE SAISON AU MIEL ET CITRON VERT

GÂTEAU NANTAIS "MAISON" ET CAMEL BEURRE SALÉ

DESSERT DU JOUR

BOISSONS

Boisson fraîche au choix

Une 1/2 eau micro-filtrée
Un verre de vin
Une Brigantine de Pornic (+2€ supplément)

Boisson chaude

*Les formules Club sont comprises dans les forfaits pension complète et demi-pension
Cette carte vous est proposée par le Chef du restaurant La Terrasse Vincent CARCAILLON.
Formule Plancha sous réserve des conditions météorologiques*