

Formule à 30€

boissons comprises

• PLAT MAISON AU CHOIX

Lasagnes végétales roulées au parmesan

Feuilleté de St Jacques à la bretonne et au curé nantais

Burger de joue de boeuf confite à la Brigantine,
avocat au poivre vert et son mesclun de salade



Mi-cuit de saumon laqué à la Thaï et nouilles sautées

Pastilla de pintade et ses légumes de saison



• DESSERT MAISON AU CHOIX

Assiette de fromages de la Maison Bordier
Accompagnée de fruits secs

Skyr de la Maison Beillevaire et son muesli croustillant Bio



Délice coco-passion et graines de courges torréfiées

Dessert du jour

Gâteau nantais "Maison" et caramel beurre salé

Boisson fraîche au choix

Eau micro-filtrée ou un verre de vin (12cl)

ou avec un supplément de 2€ :

un kombucha (25cl) ou un smoothie (25cl) ou une Brigantine de Pornic (33cl)

Boisson chaude

La formule est comprise dans les forfaits pension complète et demi-pension.

Cette carte vous est proposée par le Chef du restaurant La Terrasse Vincent CARCAILLON.

PETITE FAIM

DOUCEUR DU MOMENT

5€

COOKIE

5€

DUO DOUCEUR

1 douceur du moment ou 1 cookie et un café ou un thé

7€

DUO FRAÎCHEUR

1 douceur du moment ou 1 cookie et un jus de pomme

7.90€



Prix nets, toutes taxes incluses et services inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS BOISSONS CHAUDES

cafés

Expresso.....	3.20€
Décaféiné 	3.20€
Chicoré  	3.20€
Double Espresso.....	5.50€
Cappucino.....	5.50€
Café viennois.....	5.50€
Chocolat Chaud Monbana.....	5.00€
Chocolat Viennois.....	5.50€
+ 0,30€ Supplément Lait	

NOS BOISSONS CHAUDES

Thés & Infusions Bio Kusmi Tea

Infusion	4.50€
<i>Verveine, Aqua Rosa (hibiscus & fruits rouges), Feel Zen (rooibos, pomme, mélisse), Camomille</i>	
Thé Noir	4.50€
<i>Anastasia (Earl Grey au citron et fleur d'oranger), Nature de Ceylan, Earl Grey Bergamote, Fruits Rouges</i>	
Thé Vert	4.50€
<i>Nature de Chine, Jasmin, Menthe, BB Détox (pamplemousse et fruits exotiques)</i>	
Supplément Citron ou Lait	0.30€

LES BOISSONS FRAÎCHES

SMOOTHIE BIO

Banane framboise poire, Mangue passion (25cl)..... 6.00€

KOMBUCHA BIO

Citron vert menthe, Hibiscus myrtille (25cl) 6.00€

FRUIT PRESSÉ

Orange, citron ou pamplemousse (16cl) 7.00€

JUS DE FRUIT

Pomme (25cl) 6.00€

BIÈRE ARTISANALE DE PORNIC

Brigantine au Choix : Ambrée, IPA ou Blanche (33cl) 7.00€

SIROP À L'EAU MICROFILTRÉE PLATE OU GAZEUSE

Fraise, Pêche, Menthe (33cl) 2.00€

SODA

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina (33cl)..... 5.00€

BOISSON GAZEUSE LOCALE "LA FRENCH"

Ginger Beer, Pamplemousse Rose (33cl)..... 5.00 €

LES EAUX

	50cl	100cl
Plancoët plate.....	4.50€	6.50€
Plancoët gazeuse.....	4.50€	6.50€
		75cl
Eau microfiltrée.....		4€

Boire cette eau microfiltrée c'est découvrir une expérience nouvelle pour un véritable retour aux sources, fraîche et purifiée, cette eau n'a été ni transportée, ni stockée... Elle est tout simplement microfiltrée directement sur place. Servie plate ou gazeuse, elle constitue un retour à la simplicité.

Choisir cette eau de votre restaurant, c'est aussi faire un geste pour la planète. Pour le respect de l'environnement, les bouteilles sont réutilisables et recyclables. Eau rendue potable par traitements avec ou sans adjonction de gaz carbonique.

LES APÉRITIFS

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	12.5cl	75cl
Champagne Castelnau Brut <i>5 ans d'âge</i>	14€	60€
Champagne Castelnau Rosé <i>3 ans d'âge</i>		75€
Crémant.....	9€ <i>(12cl)</i>	29€



LES COCKTAILS

	12cl
MOJITO.....	13€
<i>Rhum Bacardi, sucre, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>	
COPA CABANA	13€
<i>Cachaça Leblon, jus de mangue, nectar de fraise</i>	
CALIFORNIA GIRLS	15€
<i>Champagne Castelnau (brut), sirop de gingembre, nectar de pamplemousse</i>	
SPRITZ.....	13€
ST GERMAIN HUGO.....	15€
<i>Liqueur St Germain, Martini Proseco, citron vert, menthe</i>	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

	24cl
L'ABRICÔTIER.....	9€
<i>Jus de pomme, nectar d'ananas, nectar d'abricot, sirop de gingembre</i>	
MATIYA.....	9€
<i>Nectar de mangue, jus de fraise, citron vert</i>	

LES APÉRITIFS

LES ANISES 4cl

RICARD ou PASTIS 51..... 6€

LES VERMOUTHS ET PORTOS 6cl

MARTINI..... 7€
Rouge, Blanc, Dry, Bitter ou Rosé

PORTO GRAHAM'S..... 6€
Rouge, Blanc

LES KIRS 12cl

KIR ROYAL (CASTELNAU)..... 15€

KIR AU CRÉMANT..... 10€

KIR BRETON AU CIDRE ARTISANAL "CHÂTEAU SASSY" 8€

KIR AU SAUVIGNON DE TOURAINE..... 8€

Crème : Cassis, pêche, mûre, framboise, violette

LES WHISKIES 4cl

BLACK BUSH..... 8€

EDDU SILVER (*whisky breton 100% blé noir*)..... 11€

NIKKA..... 13€

LAGAVULIN *16 ans* 18€

NOS VINS BLANCS

	12cl	75cl
UBY 0% (0% alcool) 	7€	28€
AOC BORDEAUX Le D de Dauzac  (Médaille d'Or 2024)	8€	33€
CHINON (100% Chenin) Couly Dutheil	10€	41€
VF OVNI Domaine Mourat	9€	36€
IGP MÉDITERRANÉE CADET DE LA BÉGUDE Domaine de la Béguide  	7€	27€

NOS VINS ROUGES

	12cl	75cl
IGP SYRAH NATURALYS Gérard Bertrand 	8€	31€
AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR Le D de Dauzac 	9€	35€
AOP SAINT-POURÇAIN Domaine de Bellevue 	9€	37€
IGP MÉDITERRANÉE CADET DE LA BÉGUDE Domaine de la Béguide 	7€	27€

NOS VINS ROSES

	12cl	75cl
UBY 0% (0% alcool) 	7€	28€
COTEAUX VAROIS Château Escarelle	10€	39€
AOC FIEFS VENDÉENS MAREUIL J.Mourat 	10€	39€
VF OVNI Domaine Mourat (100% Grolleau)	9€	36€
AOP CÔTEAU D'AIX-EN-PROVENCE Jove  	10€	41€
IGP MÉDITERRANÉE CADET DE LA BÉGUDE Domaine de la Béguide  	7€	27€