

# *Bienvenue*

Notre établissement ne revendique aucunement un positionnement « Gastro » ou « Semi-Gastro » mais simplement une identité de Brasserie Gourmande avec une carte réduite constituée uniquement de produits frais et de saison.

La Brasserie est ouverte pour le dîner du lundi soir au samedi soir. Elle peut être ouverte pour le déjeuner sur réservation (Séminaire, Repas d'Affaires, etc.).

*Dîner à partir de 19h00*

*Accueil en salle jusqu'à 20h30*

*Enfants de moins de 12 ans = ½ tarif*

Fermé le Dimanche

Les normes d'hygiène de la cuisine sont contrôlées par les laboratoires Pasteur-Mérieux dans le cadre d'une démarche volontaire avec au moins 4 contrôles par an.

Tous les prix sont nets, taxes et service compris.

**Nos Fournisseurs Partenaires :**

*Toutes nos viandes et poissons sont « Origine France »*

*Viandes et Poissons : Berjac (M.I.N. de Nantes-44) & La Criée (St Nazaire)*

*Fruits et Légumes : FL 44 (St Nazaire-44)*

*Produits Laitiers : Team Ouest Distralis (Noyal-sur-Vilaine-35)*

*Fromages Affinés : La Fromagerie (Missillac-44)*

*Glaces : Artisan Glacier Terre de Glaces (Ruffiac-56)*



# Menu Découverte

*Servi à l'ensemble de la table, vin compris*

Dégustez le meilleur de la cuisine de la Brasserie avec ce menu de saison élaboré par le Chef de Cuisine Cédric Luz. Le menu est composé d'une mise en bouche, de deux entrées, d'un plat, d'une dégustation de fromages et d'un assortiment de desserts.

## Option Mets et Vins

Les entrées et le plat peuvent être accompagnés, chacun, d'un verre de vin (10cl) sélectionné en alliance Mets & Vins par Béatrice Dominé, Œnologue conseil D-Vine.

Prix Net par personne ..... **49,90€**

Alliance Mets et Vins 2 verres ..... **+14,90€**

Alliance Mets et Vins 3 verres ..... **+19,90€**

\*\*\*\*\*

# Formule « Liberté Carte »

Entrée, Plat / Plat, Dessert ..... **27,90€**

Entrée, Plat, Dessert ..... **34,90€**

Entrée, Plat, Fromage, Dessert ..... **39,90€**

Composez vous-même le menu qui vous fait plaisir en sélectionnant vos entrées, plats et desserts sur la carte de saison.

Moins de 12 ans = ½ tarif

*Prix net par personne, Taxes et Service compris (hors suppléments)*

# Menu Découverte

Servi à l'ensemble de la table

## Mise en Bouche

 - *Appetizer*

\*\*\*\*

## Gravlax de Saumon et Cabillaud Fumée

*Vin : Mosel Riesling Trocken Purist 2016 (10cl)*

 - *Homemade Smoked Cod and Salmon, & one glass of Rosé*

\*\*\*\*

## OËuf au four en crème de Foie Gras

*Vin : Madiran Château Montus 2012 (10cl)*

 - *Cooked Egg in a Duck's Fatty Liver cream & one glass of Red Wine*

\*\*\*\*

## Filet de Bar de Ligne aux Algues

*Vin : Pessac Léognan Château Carbonnieux Grand Cru 2016 (10cl)*

 - *Sea Bass with Algae and one glass of White Wine*

\*\*\*\*

## Sélection de fromages affinés

 - *French Cheese*

\*\*\*\*

## Dégustation de desserts

 - *Homemade Desserts*

Café Nespresso ou Thé / Infusion Daman et Eau Minérale à discrétion

 - *Coffee, Tea and Water*

# La Carte Septembre - Octobre

## *Entrées - Starters*

**Assiette Fumée ..... 14,90€**

*Gravlax de Saumon au Sirop d'Erable et Cabillaud Fumé*

 - *Smoked Salmon and Cod*

**Terrine de début d'Automne ..... 12,40€**

*Au Canard et Châtaignes et Sorbet Figue*

 - *Duck's Terrine with Chestnuts and Figs' ice cream*

**Velouté de fin d'Eté <sup>(v)</sup> ..... 11,40€**

*Velouté de Courgettes et Crumble de Persil,*

 - *Vegetables Creamed Soup*

**Foie Gras du Manoir (+5,00€ en formule liberté) ..... 17,90€**

*Foie Gras de Canard, Chutney et Pain d'Epices Maison*

 - *Duck's Fatty Liver (+5,00€ in a Menu)*

**Soupe de Moules ..... 12,90€**

*Epices Douces*

 - *Mussels Soup with sweet Curry - 10 minutes waiting*

**Cocotte aux Morilles ..... 14,90€**

*Dès de Foie Gras Poêlés - Cuisson 10 minutes*

 - *Cooked Eggs with Morels' cream - 10 min waiting*

*(v) : Végétarien - Veggie*

# La Carte Septembre - Octobre

## *Plats – Main Courses*

Dos de Cabillaud au Fenouil ..... 23,90€

*Ecrasé de Pdt à l'anis*

 - *Cod Fillet with Fennel and Mashed Potatoes*

Bar de Ligne (+5,00€ en formule liberté) ..... 28,90€

*Sauce Crustacés et Tagliatelles de Carottes*

 - *Sea Bass with mussels's cream and carrots (+5,00€ in a Menu)*

Canard de Saison ..... 22,90€

*Figues et Miel*

 - *Duck Fillet with Figs and Honey*

Aumonière Poires Fourme d'Ambert <sup>(v)</sup>... 20,90€

*Salade Gourmande*

 - *Blue Cheese and Peer's Pie (veggie)*

Filet de Bœuf (+2,50€ en formule liberté)..... 27,90€

*Sauce Morilles – Cuisson Bleu ou Saignant recommandée*

 - *Beef Fillet with Morels's Sauce (+2,50€ in a Menu)*

La Suggestion du Chef ..... 21,90€

*Suggestion du moment à l'Ardoise*

 - *Chef's Suggestion*

<sup>(v)</sup> : *Végétarien – Veggie*

# La Carte Septembre - Octobre

## *Desserts - Desserts*

Les Fromages Affinés .....9,90€

*Sélection de Fromages Affinés – Maître Fromager de Missillac*

 - *French Cheese*

Tarte Pâtissière à la Mirabelle .....8,10€

*Contient de l'alcool en faible quantité*

 - *Plums' cream with plums alcohol and french shortbread*

Tiramisu Châtaigne .....8,90€

*Contient de l'alcool en faible quantité*

 - *Chestnut's Tiramisu*

Le Coulant Chocolat-Caramel .....8,40€

*A commander en début de repas – Cœur Caramel et Chocolat 64%*

 - *Chocolate's Lava Cake (hot)*

Brioche Perdue .....7,90€

*A commander en début de repas – Caramel Salé et Glace Vanille*

 - *Salted Caramel's butter Brioche (hot) and vanilla ice cream*

La Crème Brûlée .....7,90€

*Saveur du moment*

 - *Creme Brulee*

# Menu Briandais

Menu compris dans les Coffrets Cadeau Dîner Inclus

Changement pour Formule Liberté : +10€

## Velouté de Saison

 - *Vegetable Soup*

ou

## Terrine de Saison

 - *Chef's Terrine*

\*\*\*\*\*

## Suggestion à l'Ardoise

 - *Chef's Suggestion*

ou

## Aumonière Poire Fourme d'Ambert

 - *Blue cheese and peer's pie*

\*\*\*\*\*

## Le Gâteau Nantais et Rhum Arrangé

 - « *Gâteau Nantais* » *Local Almond Cake with Rum*

ou

## Crème Brûlée

 - *Creme Brulee*

## Les Apéritifs à partager

*A commander entre 17h et 19h*

### Planche Terroir (1 pers.)

Terrine Maison & Charcuterie  
Salade Verte  
Fromages Affinés  
Pain Nature et Céréales, Beurre



**9.90€**

### Planche & Vins (2 pers.)

Une Grande Planche Terroir  
*Charcuterie, Fromages, Salade, Pain, Beurre*  
1 Pack Découverte 2 vins (2 x 10cl)



**+**



**32.90€**