

MENU ÉPICURIEN

Entrée / plat / dessert
Starter / main course / dessert

- 35 € -

Du lundi 02 Juin au dimanche 08 Juin 2025

À la carte possibilité de choisir une entrée, un plat et/ou un dessert seul
Option to choose a starter, main course and/or dessert alone

Entrées au choix – Choice of starters

Carpaccio italien, pesto basilic, roquette, pignons de pin torréfiés et copeaux de parmesan
Italian carpaccio, basil pesto, arugula, roasted pine nuts and parmesan shavings
- 9,50 € -

Velouté de topinambour, œuf poché, pleurotes snackées, condiment noisettes et huile d'herbes aromatiques
Topinambour soup, poached egg, snackade oyster mushrooms, hazelnut seasoning and herb oil
9,50€ -

Tartare de saumon, échalote ciselée, graines de grenade, sésame, salade d'herbes aromatiques et vinaigrette soja
Salmon tartare, chopped shallot, pomegranate seeds, sesame, herb salad and soy dressing
- 10,50 € -

Plat chaud au choix – Choice of main courses

Raviolo ricotta-épinard, tomate confite, siphon chèvre-basilic, graines de courges
Raviolo ricotta-spinach, tomato confit, goat basil siphon, squash seeds
19,50 € -

Magret de canard Breton, gratin dauphinois carottes et pomme de terre, jeunes pousses d'épinards, sauce tartufata
Duck breast from Brittany gratin dauphinois carrot and potato, young spinach shoots, tartufata sauce
- 19,50 € -

Pavé de sandre, déclinaison autour du chou fleur, poêlées de champignons, beurre Nantais
Pike-perch fillet, variation around the cauliflower, mushrooms, Nantais butter
- 20,50 € -

Desserts – Desserts

Notre assiette de fromages et sa salade verte aux noix
Plate of cheeses and salad
- 10,50 € -

Pavlova aux agrumes, crème au zestes d'oranges et citron vert, sorbet pamplemousse
Pavlova with citrus, cream with orange zests and lime, grapefruit sorbet
- 9,50 € -

Sablé breton, surprise vanille, ganache caramel au beurre salé, compotée de pommes, noix de pécan caramélisées
Breton sablé, surprise vanilla, salted butter caramel ganache, apple compote, caramelized pecans
- 9,50€ -

Croustillant feuillantine, crémeux chocolat noir, ganache chocolat blanc tonka, framboises, streusel cacao et son coulis fruits rouges
Crispy feuillantine, creamy dark chocolate, ganache white tonka chocolate, raspberries, streusel cacao and its red fruit coulis
- 10,50 € -

*produits surgelés - Frozen products

LA CARTE

ET AUSSI

Hors menu - Off menu

Entrées – Starters

Gaspacho andalou, buratta crémeuse, baguettine toastée, huile d'olive verte
Vitello tonatto, light emulsion with alfalfa tuna and lemon zest

- 9,50 € -

Tartare de crevette avocat-grenade, salade d'herbes aromatiques, émulsion sriracha
Avocado-pomegranate shrimp tartare, herb salad, sriracha emulsion

- 16,50 € -

Salades (Petit et grand format) – *Salad (Small and large format)*

Salade gourmande au poulet croustillant*, lard grillé, œuf poché, copeaux de parmesan, sauce César
Gourmet salad with crispy chicken, grilled bacon, poached egg, parmesan shavings, Cesar sauce*

- 9,50 € / 17,50 €

Plats chauds – Main course

Bruchetta Caprese, tomate ancienne, mozzarella di bufala, crème de pesto, huile de basilic
Bruchetta Caprese, old tomato, mozzarella di buffala, pesto cream, basil oil

- 20,50 € -

Risotto à l'encre de seiche et aux algues wakamé, dos de lieu jaune, espuma iodée, tuile ivoire
Risotto with cuttlefish ink and edamame beans, yellow herring back, iodized espuma, ivory tile

- 23,50 € -

Onglet de veau, écrasé de pomme de terre au pesto d'ail des ours, cebette ciselée, vierge d'échalotes
au piment d'Espelette

Veal chop, mashed potato with bear garlic pesto, chiseled cebette, shallots virgin with Espelette pepper

- 24,90 € -

L'inimitable burger de « La Brasserie de Carquefou »

The inimitable burger of the « Brasserie de Carquefou » -

Pain Bretzel, steak haché* français 150g, confit de tomate cerise à l'ail, fromage de chèvre, miel,
roquette, frites maison ou frites de patate douce*

- 19,50 € -

L'avocado toast, fromage frais aux herbes, œuf poché, fêta et graines de grenade,
frites de patate douce

The avocado toast : fresh cheese with herbs, poached egg, fêta cheese, and pomegranate seeds, sweet potato fries

Végé (vegetarian) : **16,50€**

Au saumon mariné (with marinated salmon) : **18,50€**

L'Omelette à votre goût (jambon/fromage, fines herbes ou complète), frites maison

Omelette to your taste (ham/cheese, herbs or complete) homemade fries

- 15,50 € -

Desserts – Desserts

Notre assiette de fromages et sa salade verte

Plate of cheeses and salad

- 10,50€ -

Vacherin vanille- cookie, ganache caramel au beurre salé, éclats de noix de pecan torréfiés

Vanilla vacherin, raspberry, basil whipped cream, red fruit coulis

- 10,50 € -

Tartelette aux fraises, crème diplomate au basilic, coulis de fruits rouges, zests de citron vert

Strawberry tartlet, basil crème diplomate, red fruit coulis, lime zests

- 10,50 € -

Café ou thé gourmand avec délices sucrés choisis

Coffe or tea with sweet treats

- 9,50 € -

Coupe de glaces ou sorbets 3 boules au choix

3 scoops of your choice of ice cream

- 8,00 € -

*produits surgelés - Frozen products

Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris
Prices in euros - Incl. tax - service included

LA CARTE

A+



MENU KIDS

(Jusqu'à 12 ans – up to 12 years)

Plat / dessert / boisson
Main course / dessert / drink

- 13 € -

Choisis ton plat

Choose your dish

Nuggets de poulet* ou fish N'Chips*
Beef burger or bolognese tagliatelle or chicken nuggets* or fish N'chip's

Choisis ton accompagnement

Choose your accompaniment

Riz ou Haricots verts ou frites* (pommes de terre)
Rice or green beans or french fries* (potatoes or sweet potato) or mashed potatoes with butter*

Choisis ton dessert

Choose your dessert

1,2 ou 3 boules de glace au choix - chantilly
ou moelleux chocolat *ou salade de fruits
1,2 or 3 scoops of ice cream or chocolate cake * or fruit salad

Choisis ta boisson

Choose your drink

Coca-Cola (Classique ou Zéro) / Sirop à l'eau / Oasis Tropical
/ Vittel (50cl)

EN CONTINU AU BAR...

Offrez-vous une pause gourmande
à toute heure du jour et de la nuit !

Petit format - Small Grand format - Large

Planche de charcuteries 11.50 € 17.50 €
Charcuterie board

Planche de fromages 11.50 € 17.50 €
Cheese board

Planche mixte 12.50 € 17.50 €
Charcuteries et fromages - Cold cuts and cheeses

Croque-monsieur* et salade verte 14.50 €
«Croque-monsieur» and salad

Moelleux* au cœur coulant chocolat 7.50 €
Chocolate cake*

Café/thé gourmand avec pièces sucrées 9.50 €
Coffee or tea with sweet treats

ROOM SERVICE

Vous pouvez choisir l'ensemble des plats de la carte.
Un supplément de 5€ par personne vous sera facturé pour le service.
Nous remercions notre aimable clientèle de prévoir 30 minutes d'attente
Entre la commande et le service.

You can choose all the dishes from the menu.
A supplement of 5€ per person will be charged for the service.
We thank our kind customers for planning a 30 minutes wait between the order and the service.

Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris
Prices in euros - Incl. tax - service included

*produits surgelés - Frozen products

LES VINS

Blancs AOC/AOP *White wines*

	<u>12cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
Bourgogne AOC	8.00 €	32.00 €	45.00 €
Chablis « Domaine du Colombier » 2020			
Côtes Du Rhône AOC			35.00 €
Côtes Du Rhône Réserve « Domaine Du Grand Veneur » 2021 			
 Val de Loire AOC	8.50 €		48.00 €
Sancerre « Les Caillottes » 2022 			
Val de Loire AOC		33.00 €	
Sancerre « Les Caillottes » 2021 			
Val de Loire AOC	7.00 €		32.00 €
Quincy « Guy Saget » 2020			
Val de Loire AOP			28.00 €
Muscadet Sèvres et Maine « Domaine Du Moulin Camus » 2020			
Côtes de Bergerac AOC	7.00 €		34.00 €
Côtes de Bergerac « Arôme Gaia » 2019 			

Rosés AOC/AOP *Rosé wines*

	<u>12cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
Provence AOP			39.00 €
Côtes de Provence « Domaine Saint Victorin » 2021 			
Provence AOP	6.5 €		32.00 €
Côteaux d'Aix en Provence « Château Virant » 2022			
Provence AOP		24.00 €	
Côteaux d'Aix en Provence « Château Virant » 2021			

50cl

 Languedoc AOC	7.00 €	29.00 €	35.00 €
Pic Saint-Loup Clos Des Augustins « Les Bambins » 2021 			

Rouges AOC/AOP *Red wines*

	<u>12cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
Vallée du Rhône AOC	6.50 €	27.00 €	35.00 €
Côtes du Rhône « Grand Veneur » 2020 			
Vallée du Rhône AOC			52.00 €
Crozes Hermitage « Domaine Pradelle » 2021			
Languedoc AOP			43.00 €
Terrasses du Larzac « Domaine de l'Aigueliere » 2020			
Bourgogne AOC			79.00 €
Hautes Côtes de nuits AEGERTER « Belles Canailles » 2022			
Bordeaux AOC	6.00€	19.00€	28.00 €
Côtes de Bordeaux « Château Gravelines » 2020			
Bordeaux AOC			65.00 €
Saint Emilion Grand Cru « Château Lescure » 2016 			
Bordeaux AOP			98.00 €
Saint-Estèphe Cru Bourgeois « Château de Côme » 2019 			
Val de Loire AOP	6.50 €		33.00 €
Bourgeuil « Domaine Des Sonnets » 2018			
 Val de Loire AOC	7.00 €	24.00 €	36.00 €
Chinon Les Galuches « Domaine Raffault » 2021 			

Champagnes *Champagnes*

	<u>12cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
Tsarine Premium Brut	8.00 €		60.00 €
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12.00 €	37.00 €	79.00 €
Laurent Perrier Brut millésimé 2012			89.00 €

LES BOISSONS

Vins d'apéritif *Appetizers wines*

Crème de cassis, mûre, framboise de Bourgogne Cartron

Kir Nantais - 12.5cl	6.50 €
Kir royal au Champagne Tsarine Premium Brut - 12.5cl.....	12.00 €
Cidre "Sassy" de Normandie - 33cl  	6.00 €

Bières pression *Draft beers*

	15 cl	25 cl	50 cl
Bière du moment	3.30 €	4.50 €	9.00 €
Affligem.....	4.50 €	5.70 €	9.70 €

Bières bouteille *Draft beers*

Heineken - 25cl	5.50 €
Pelforth Brune - <i>caramélisée & de caractère</i> - 33cl	6.90 €
Corona- <i>fraiche et délicate</i> - 33cl.....	7.50 €
Hapkin blonde - <i>riche & fruitée</i> - 33cl	6.90 €
Lagunitas IPA - <i>amère aux notes d'agrumes</i> - 35.5 cl.....	6.90 €
Grimbergen ambrée - 33cl	5.90 €
Grimbergen blonde - 33cl	5.90 €
Mort Subite Witte Lambic - 33cl	7.50 €
Desperados - <i>arômes de tequila & d'agrumes</i> - 33cl.....	7.50 €
Desperados Virgin 0,0% - 33cl	5.50 €
Heineken 0,0% - 33cl	5.50 €

Soft *Soft*

	25cl	33cl	50cl
Coca-Cola / Cherry / Zéro.....	4.80 €		
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite	4.80 €		
Orangina, Schweppes Indian Tonic	4.80 €		
Schweppes Agrum, Fuze tea pêche	4.80 €		
Red Bull		5.10 €	
Mona citron vert  		5.10 €	
Mona pétillant pomme  		5.10 €	
Jus de tomate, orange ou pomme, multi fruits.....	4.60 €		
Nectar de pamplemousse rose	4.60 €		
Nectar d'ananas, fraise, abricot	4.60 €		
Jus de citron frais pressé.....	6.00 €		
Jus d'orange frais pressé.....	6.00 €		

Un zeste de fraîcheur *A zest of freshness*

Le Bora Bora – <i>Purée de coco, Jus d'Ananas, Jus de Passion, Jus de citron vert</i>	7.50 €
Le Rio – <i>Jus d'ananas, Jus de Passion, Sirop de vanille, Purée de passion</i>	7.50 €
Coffee mocktail – <i>Café, Sucre de canne, Jus d'Ananas, Jus de citron vert, menthe</i>	7.50 €

Cocktails **DEMANDER NOTRE COCKTAIL DU MOMENT !** *Cocktail*

Hot Apple - 12cl	10.00 €
Vodka, Cidre, Sirop d'épices d'hiver	
Kiwiz - 12cl	9.50 €
Gin, Sirop de kiwi, Jus de citron vert frais, Eau pétillante	
Tempête tropicale - 16cl.....	9.50 €
Rhum Havana Club 3 ans, Jus de passion, Sirop de vanille, Purée de passion	
Ti corn - 15cl	10.50 €
Whisky Jack Daniel's, Sirop de thé chai, Jus de citron vert frais, Eau pétillante, Angostura bitter	

Apéritifs *Appetizers*

Ricard, Pastis 51 - 2cl	5.00 €
Martini Bianco, Martini Rosso, Campari, Suze- 6cl.....	6.00 €
Porto rouge Sandeman Ruby, Graham's Fine Tawny - 6cl.....	6.00 €
St Raphaël Quina Ambre - 6cl	6.00 €
Lillet blanc ou rouge - 6cl	6.00 €

Apérikids l'apéro des presque grands - 15cl	5.00 €
--	--------

LES BOISSONS

Boissons chaudes *Hot drinks*

Expresso.....	2.80 €
Café au lait « noisette »	3.50 €
Double expresso.....	4.30 €
Thé vert Sencha - Kusmi Tea 	3.60 €
Thé English Breakfast - Kusmi Tea 	3.60 €
Détox : Maté, thé vert et citronnelle - Kusmi Tea 	3.60 €
Boost : Maté, thé vert et épices - Kusmi Tea 	3.60 €
Prince Wladimir : Thé noir, agrumes, vanille et épices - Kusmi Tea 	3.60 €
Thé vert de Chine à la menthe Nanah - Kusmi Tea 	3.60 €
Label impérial : Thé vert, orange et cannelle - Kusmi Tea 	3.60 €
Infusion Camomille - Kusmi Tea 	3.60 €
Aquarosa - Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes - Kusmi Tea 	3.60 €
Matcha Latte 	3.60 €
Chocolat Commerce Équitable Monbana Latte 	3.60 €

Eaux minérales *Mineral water*

	33cl	50cl	1L
Vittel.....		4.20 €	5.50 €
San Pellegrino		4.20 €	5.50 €
Perrier.....	4.00 €		
Perrier tranche	5.00 €		

Vodka *Vodka*

Vodka Absolut - 4cl	8.00 €
Grey goose - 4cl.....	10.50 €

Rhum *Rum*

Rhum Havana Club 3 ans (Cuba) - 4cl	8.00 €
Don papa baroko (Philippines) - 4cl	11.00 €
Diplomatico Exclusiva Reserva (Venezuela) - 4cl	12.00 €
Zacapa 23 ans (Guatemala) - 4cl.....	15.00 €

Tequila & Gin *Tequila & Gin*

Tequila Sauza - 4cl	9.00 €
Gin Gibson - 4cl	8.50 €
Monkey 47 Dry Gin - 4cl.....	10.00 €
Gin Generous coriandre & combava - 4cl	12.00 €

Whisky *Whiskey*

Chivas Regal 12 ans- 4cl	12.00 €
Tokinoka blended Japan - 4cl	10.00 €
Whiskie J&B rare - 4cl	8.00 €
Aberlour 10 ans - 4cl	11.00 €
Talisker 10 ans - 4cl	11.00 €
Jack Daniel's - 4cl	10.00 €
Bulleit Kentucky Rye 95 Bourbon Whisky - 4cl	10.00 €
Jameson - 4cl	9.00 €
Haig Club Clubman - 4cl	10.00 €

Digestifs *Digestives*

Cognac Hennessy VS - 4cl	10.50 €
Armagnac Château de Laubade Hors d'Âge - 4cl.....	8.50 €
Calvados Drouin - 4cl.....	8.00 €
Eaux de vie (Poire williams, Framboise, Mirabelle, Veille prune) - 4cl	7.50 €
Cointreau - 4cl.....	7.50 €
Get 27 ou Get 31 - 4cl.....	8.00 €
St-Germain - 4cl.....	8.00 €