

## Les Planches Apéro de l'Ardoise

La légère... (pour 1 ou 2 personnes)

pour démarrer le repas

17€

La XXL !!! Pour les professionnels de l'apéro...

29 €

(Hors menu gourmand)



## Nos Entrées



## Nos Salades



**Brochette de crevettes rôties et son croustillant,**  
Crèmeux de Chorizo, Framboises, coulis de Roquette

12€

**Magret de Canard au sel fumé,** chips de Pommes de terre,  
Mayonnaise moutarde à l'ancienne et miel,  
mangue et noisettes aux fines herbes

10€

**Tataki de Thon,** Coulis Teriyaki aux agrumes et soja,  
tapenade de tomates et avocat, Tagliatelle de poivrons confits

10€

**L'Atlantica :** brochette de crevettes, tataki de thon,  
tapenade de tomates et avocat, tomates de saison,  
crèmeux chorizo, toasts de pain grillé,

21€

**La Vегgie :** Burrata di Buffalo, falafels aux céréales,  
mayonnaise à l'ancienne et miel, chips de pommes de terre,  
melon, tomates de saison

17€

**La Ducky :** magret de Canard au sel fumé,  
Tagliatelle de poivrons confits, Curé Nantais,  
mangue et noisettes aux fines herbes,  
tomates de saison

19€



## Nos Tartares



**Le Tartare Traditionnel :** Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins

17€

**Le Tartare Aller/retour :** Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha  
et sa sauce au choix (oeuf à cheval supplément 1 €)

18€

**Le Tartare Milanais :** Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha,  
gratiné au Gorgonzola et oignons frits

20€

**Le Tartare Di Buffalo :** Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins, Burrata di Buffalo et coulis de roquette

21€

\*Nos tartares sont accompagnés de pommes de terre frites et salade verte\*



## Nos Accompagnements et Sauces



**Accompagnements :** Pommes de terre frites, Tagliatelle de Poivrons confits, Ecrasé de pommes de terre à la cive,  
Pommes de terre Grenailles, Risotto aux champignons et curry vert, Salade verte

3€

**Sauces :** Poivre, Gorgonzola, Mayonnaise à l'ancienne et miel, Teriyaki aux agrumes et soja, Échalotes confites,  
Crème curry vert

1€



## Nos Burgers



**Le Chicken'run :** Poulet pané, écrasé de pommes de terre à la cive, Scamorza fumée, tapenade de tomates et avocat,  
chorizo snacké, salade et Pommes de terre frites

20€

**Le Beef'coïn :** Haché de bœuf charolais, Magret de Canard au sel fumé, échalote confite, fromage Curé Nantais,  
Mayonnaise à l'ancienne et miel, salade et pommes de terre frites

21€



## Nos Plats Terre & Mer



**Entrecôte de bœuf VBF (300g),** sauce au choix, pommes de terre grenailles et crèmeux de carottes (menu gourmand +4€)

26€

**Pièce du boucher du moment (250gr),** sauce au choix, pommes de terre frites et salade verte (menu gourmand +2€)

23€

**Risotto aux champignons et curry vert,** Falafels aux céréales, pétales de Parmesan et Tagliatelle de Poivrons confits

17€

**Haché de bœuf VBF (180g),** sauce au choix, pommes de terre frites et salade verte

18€

**Brochettes de crevettes rôties,** Risotto aux Champignons et curry vert, tapenade de tomates confites et avocat,  
chips de pommes de terre

20€

**Poisson de la criée,** croustillant de chorizo, écrasé de pommes de terre à la cive, crème au basilic et  
Tagliatelle de poivrons confits

21€

**L'Ardoise du Chef :** à consulter sur notre ardoise (selon le cours du marché et arrivage)

29€

\* Nos viandes sont d'origines française et européenne.

# Nos Desserts

**Crème brûlée à la Vanille**, chantilly à la passion et framboises

**Tartelette sablée**, crémeux au chocolat, éclats de noisettes et sorbet à l'orange

**Profiteroles Bun's**, glace vanille, coulis de chocolat chaud et chantilly

**Déclinaison de fruit frais**, crumble au spéculoos et sorbet à la pêche

**Fantaisie des desserts** : assortiment de quatre gourmandises du moment

9€

**Café/thé Gourmand** : fantaisie des desserts accompagnée de sa boisson chaude (*menu gourmand +1€*)

10€

## Nos Coupes Glacées

**Les Parfums des Glaces et des Sorbets :**

**Nos Crèmes Glacées :** Vanille, Caramel beurre salé, Chocolat-nuty, Menthe-Chocolat, Noix de Coco, Pistache, Café

**Nos sorbets :** Fraise, Framboise, Citron vert, Passion, Ananas, Orange, Pêche

**Composez vos coupes de glaces :**

Glace une boule 3€ \_\_\_ Glace deux boules 6€ \_\_\_ Glace trois boules 8€ \_\_\_

Supplément chocolat chaud / caramel beurre salé / fruits rouges / exotique : 1€

Supplément chantilly : 1€

### Les Coupes Classiques

8€

**Le Chocolat Liégeois** : deux boules glace chocolat-nuty, chocolat chaud & chantilly

**Le Café Liégeois** : deux boules glace café, expresso & chantilly

**Le Caramel Liégeois** : deux boules glace caramel, coulis de caramel & chantilly

**La Dame blanche** : deux boules glace vanille, chocolat chaud & chantilly

### Les Coupes Gourmandes

9€

**La Savoureuse** : glaces caramel et vanille, Crème brûlée, Biscuit sablé, coulis de caramel & chantilly

**La Frutissima** : sorbets pêche, orange et ananas & chantilly à la passion et framboises

**La Melba Rossa** : sorbets fraises et framboises, tartare de fruits rouges, coulis fruits rouges & chantilly

**La Pistaccio** : glaces choco-nuty et pistache, crémeux au chocolat & chantilly

## Notre Formule du midi

\* Valable uniquement le midi, du Lundi au Vendredi et hors jours fériés  
(aucune promotion ne sera acceptée sur les formules du midi)

Formule du midi* consultez notre ardoise !!!	Plat du jour ou Maxi-Salade du jour	15€
	Grillade du jour	17€
	Formule duo ardoise	19€
	Formule trio ardoise	21€

\*Certains plats engendrent un supplément sur les formules (grillade du jour+2€ et café gourmand +2€)

<b>ARDOISE EXPRESS</b>	<p>Petite salade du jour + plat du jour + dessert du jour...</p> <p>Le service 3 en 1 pour un repas express !! Avec au choix : 25cl heineken ou 1 verre de vin ou 1/2 eau minérale "uniquement le midi du lundi au vendredi"</p>	23€
------------------------	--	-----

### Les Coupes Digestives

(menu gourmand +1€)

10€

**Le Colonel** : deux boules sorbet citron vert & Vodka

**La Caraïbe** : deux boules sorbet passion & Rhum vieux

**L'Iceberg** : deux boules glace menthe chocolat & Mentilla

## Nos Menus

\* Valables tous les jours midi et soir

<b>Menu* Gourmand</b>	<b>Entrée</b> au choix parmi les entrées et salades de la carte	33€
	<b>Plat</b> au choix parmi les tartares, burgers et plats de la carte	
	<b>Dessert</b> au choix parmi les desserts et coupes de glaces de la carte	

\* Un choix parmi tous les plats à la carte (hors «L'ardoise du chef»)  
Certains plats engendrent un supplément

<b>Menu Enfant</b> jusqu'à 10 ans	Haché charolais <b>ou</b> Poulet pané <b>ou</b> Burger junior	12€
	Fantaisie de desserts junior <b>ou</b> une Boule de glace	
	Sirop à l'eau <b>ou</b> diabolos <b>ou</b> jus de fruits (pomme, orange ou ananas)	