



# L A B R A S S E R I E

## *Les Spritz de l'Abbaye*

Spritz Starlino 12cl - Orange d'Italie	10 €
Spritz Ramazzoti 12cl - Orange d'Italie et infusion d'hibiscus	10 €
Spritz Saint germain 12cl - Liqueur de fleur de sureau française	14 €
Spritz Crodino Aperitivo 17.5cl - Sans Alcool	9 €

## *Les Apéritifs*

Douce Folie 4cl - Vermouth Nantais Blanc ou Rouge	8 €
Bellevoie Bleu 4cl - Whisky Français triple malt	8 €
Tullibardine 225 4cl - Whisky Écossais Single Malt	18 €



# L A B R A S S E R I E

## *Les Cocktails*

### AVEC ALCOOL

Ischia Mia 13 cl - Gin Nuage, crème de pamplemousse, fleur de sureau, starlino et blanc d'œuf	14 €
Hemingway 8 cl - Rhum blanc, jus de cranberry, sirop de maraschino	14 €
Moscow Mule 14 cl - Vodka Nuage, jus de citron vert, Ginger Beer	12 €
South side 8 cl - Gin Nuage, jus de citron jaune et sirop de sucre	12 €

### SANS ALCOOL

Boissons artisanales Le Schorle Bio : groseille / citron gingembre / orange / pomme / rhubarbe	6 €
Péché Mignon 14 cl - Purée de pêche, citron, feuille de menthe, Ginger ale bio	9 €
Cap Taillat 12 cl - Jus de pamplemousse, sirop d'agave, jus de citron vert, eau tonique bio	10 €

## *Les Bières*

Pression Peroni 25cl - Bière blonde légère Italienne	5 €
Pression Hellfest IPA 25cl - Bière Indian Pale Ale	5 €
Deux Béliers Hesperides 33cl - Bière Session IPA de Basse Goulaine	7 €
Deux Béliers Asteria 33cl - Bière blonde de Basse Goulaine	7 €
Deux Béliers Aristée 33cl - Bière ambrée de Basse Goulaine	7 €



# L A B R A S S E R I E

## NOS ASSIETTES À PARTAGER :

Accras de cabillaud, sauce barbecue (7 bouchées)	9 €
Houmous aux légumes du moment, huile de sésame	7 €
Croque-Monsieur à l'huile de truffe (9 bouchées)	17 €
Poêlée de foies de volailles au Xérès (7 bouchées)	12 €
Tartine végétarienne rôtie (10 bouchées)	12 €
L'assiette de charcuterie douce de notre sélection	12 €

## LE MENU DÉJEUNER PRÉSENTÉ SUR L'ARDOISE (SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS) :

Entrée / plat ou plat / dessert	25 €
Entrée / plat / dessert	30 €

## L'ÉCAILLER : (COQUILLAGE OU CRUSTACÉ SUIVANT L'ARRIVAGE)

Huîtres de notre sélection par 6 / 9 / 12	18 €	24 €	29 €
Crevettes roses (180gr) et mayonnaise			8 €

## LES ENTRÉES :

Pâté de campagne cuit en cocotte et pickles de légumes	11 €
Céleri rémoulade	9 €
Œuf cocotte aux pleurotes et herbes fraîches	12 €
Tourteau mayonnaise, poireaux et sarrasin soufflé	15 €

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE

NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ



# LA BRASSERIE

## LES PLATS :

Pavé de Saumon d'Isigny mi-cuit au beurre blanc et échalotes confites Mousseline de pommes de terre au beurre fumé	23 €
Poisson du moment à l'andouille, vinaigrette acidulée au citron caviar Courges rôties	25 €
Lasagne snackée de légumes, condiment chimichurri (végétarien)	19 €
Saucisse de la ferme des cochons d'Antan , jus au Muscadet Carottes rôties entières	19 €
Faisan à la bourguignonne, jus moutarde à l'ancienne Pâtes gratinées	24 €
L'entrecôte VBF (~300gr), sauce du jour Frites maison et salade	38 €
Côte de Boeuf VBF (~1 kg), sauce du jour Frites maison et salade	61 €

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE

NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ



# LA BRASSERIE

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ BEILLEVAIRE 12€

## LES DESSERTS :

Tarte fine à la pomme, crème crue vanillée	9€
Éclair tout chocolat	9€
Café - Thé gourmand	10€
Mille-feuille vanille, caramel onctueux	11€
Pumpkin pie à la muscade et citron	10€
Tarte à la poire confite, posset et noix de pécan	10€

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE

NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ