



L A B R A S S E R I E

Les Spritz de l'Abbaye

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	10 €
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 :

Crème de courge à l'huile de sésame, naans au fromage frais (6 Bouchées)	9 €
Assiette de charcuterie régionale	13 €
Truite fumée bio de Bretagne	12 €
Croque-monsieur truffé et cécina (8 Bouchées)	22 €
Sélection de fromages Beillevaire	12 €
Café / Thé gourmand	10 €

LE MENU DÉJEUNER PRÉSENTÉ SUR L'ARDOISE

(SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS) :

Entrée / plat ou plat / dessert	26 €
Entrée / plat / dessert	32 €

LES ENTRÉES :

Huîtres de notre sélection par 6 / 9 / 12	18 €	24 €	29 €
Escargots en persillade BIO « Maison Royer » 6 / 12		10 €	18 €
Filet de maquereau fumé, tartare de légumes et vinaigrette granny-smith acidulée			13 €
Pâté en croûte de volaille et foie gras, confit d'oignon rouge			14 €
Velouté de panais de nos régions, crèmeux de cresson et œuf de caille parfait			11 €
Saumon fumé bio, blinis, salade d'algues et crème crue			16 €

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 :

Filet de rouget grillé, risotto de sarrasin au parmesan et poireaux à l'étuvée	24 €
Médailon de lieu jaune nacré, écume de crevettes rose, Tombée de chou Pak choï et céleri rave	28 €
Ravioles de champignons nantais et parmesan, bouillon de Shiitaké au café (végétarien)	21 €
Magret de canard de chez Alain François, sauce tonka et orange, Dauphinois de topinambours et gremolata de choux de Bruxelles	26 €
Caillette aux deux moutardes, jus au madère Feuille à feuille de pommes de terre et crème crue aux herbes fraîches	22 €
Pièce de Veau selon arrivage Dauphinois de topinambours et tombée de chou Pak choï	26 €
Ribs de Bœuf VBF (400gr) sauce BBQ Frites maison et salade	36€
Côte de Boeuf VBF (~ 1 kg) pour deux personnes, sauce du jour Frites maison et salade	85 €

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 :	
Pavlova déstructurée, chantilly, guimauve citronnelle et fruits exotiques	9€
Tarte tatin et crème crue vanillée	10€
Gaufre, ganache montée au chocolat Dulcey et copeaux de kiwi	11€
Riz au lait vanille, tuile aux amandes et caramel au beurre salé	8€
Cookie chaud au chocolat noir Manjari, pâte à tartiner noisettes et glace vanille	9€
Coupe de crème glacée et sorbet Olivier Grimault, 3 Boules	8€

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