



# 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*

Bellevoie Bleu 4cl - Whisky Français Triple malt	8 €
Laphroaig 10 ans 4cl - Whisky Écossais Single Malt	12 €
Tullibardine 225 4cl - Whisky Écossais Single Malt	18 €
Ricard 2cl - Pastis anisé	6 €



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

## *Les Cocktails*

### AVEC ALCOOL

Ischia Mia 13 cl - Gin Acrobat, Liqueur d'orange amère Italienne Starlino, Liqueur de fleur de sureau, Crème de pamplemousse, Jus de citron jaune, Emulsion.	14 €
Le Boulevardier 9cl - Bourbon, Bitter Campari, Vermouth rouge Martini, Orange exprimée	14 €
Moscow Mule 14 cl - Vodka Nuage, jus de citron vert, Ginger Beer Hysope	14 €
South side 8 cl - Gin Acrobat, Jus de citron vert, Sirop de sucre, Menthe exprimée	14 €

### SANS ALCOOL

Boissons artisanales Le Schorle Bio : groseille / citron gingembre / orange / pomme / rhubarbe	6 €
L'Orangerie 15 cl - Gin sans alcool, Purée de passion, Jus de citron vert, Crodino Spritz sans alcool	10 €
Sunset Breeze 9 cl - Gin sans alcool, Jus de pamplemousse rose, Sirop d'hibiscus, Tonic Hysope	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 :

Club sandwich à la crevette et tzatzíki (6 bouchées)	13 €
Cromesquis de volaille, mayonnaise à la truffe d'été (6 bouchées)	16 €
Gaufres épinard et féta, condiment concombre wasabi (6 bouchées)	12 €
Mini bao d'agneau, tomates confites	17 €
Assiette de charcuterie	16 €
Sélection de fromage Beillevaire	15 €

### LE MENU DÉJEUNER PRÉSENTÉ SUR L'ARDOISE

(SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS) :

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

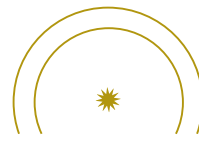
### LES ENTRÉES :

Huîtres de Quiberon par 6 / 9 / 12	18 €	24 €	29 €
Escargots en persillade BIO « Maison Royer » par 6 / 12		10 €	18 €
Œufs mimosas, menthe et noix de cajou			9 €
Ceviche de daurade, concombre et avocat, vinaigrette au lait d'amande et huile verte			14 €
Tarte fine de chèvre frais et fenouil en salade			11 €

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 :

Truite confite, sabayon à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenaille de Noirmoutier et herbes fraîches	24 €
Poisson du moment cuit façon meunière, petits pois au beurre noisette et sauge	28 €
Gnocchis poêlés, coeur de burrata, olives et citron confit (végétarien)	19 €
Vol-au-vent de ris de veau et asperges vertes	36 €
Poitrine de cochon Vendéen laqué au miel, sarrasin soufflé et tatin d'échalotes	21 €
Cordon bleu de volaille au bichonné Vendéen, ketchup maison, risotto de coquillettes à la crème de truffe	26 €
Côte de Boeuf VBF (~ 1 kg) pour deux personnes, sauce du jour Frites maison et salade	85 €
Entrecôte de Boeuf (~ 300g), sauce du jour Frites maison et salade	39 €

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 :

Flan vanille et praliné amande	<i>9€</i>
Panna cotta au lait de riz, fraises confites et fraîches, riz soufflé	<i>9€</i>
Macaron pamplemousse, rhubarbe et jus infusé au thym	<i>12€</i>
Tarte tout chocolat déstructurée	<i>11€</i>
Nage de fruits exotiques, financier noisette	<i>10€</i>
Coupe de crème glacée et sorbet Olivier Grimault, 3 Boules	<i>8€</i>
Café ou thé gourmand	<i>10€</i>

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