



83 BOULEVARD DE LA PRAIRIE AU DUC
44200 NANTES
02 28 49 20 65



@lesfunambulesdenantes



@les_funambules_de_nantes



*Des produits frais,
locaux et de saison*

*Une cuisine travaillée, bistrot,
bistronomique et plus encore...*



Nos tapas

-Houmous, pain pita

6,00€

-Croquettes de pommes de terre, sauce creamy

6,00€

-Burrata, pesto basilic, tomates cerises

11,50€



Vins Blancs

-**Muscadet, Domaine Michel Delhommeau**, (bio) St Vincent
Terroir de Gneiss, notes de fruits blancs et florales

5,00€/26€

-**Viognier, Maison Lorgeril**, Pennautier
Fruité, vif, arômes de fruits frais, (pêche de vigne, passion)

4,20€/25€

-**Cheverny, Domaine de la Grange**
Bouche élégante, notes d'acacia, ananas

5,30€/30€

-**Muscat Moelleux, Domaine Malidain**
Arômes bouquet de coing, caramel, miel, bouche gourmande

4,20€/25€

-**Muscadet Le Verger** Domaine Luneau Papin (biodynamie)
Terroir de schiste, fruité, agrumes, rond et gourmand

29€

-**Muscadet, Domaine des cognettes**, Cru Clisson 2015 (bio)
Terroir de granit, élevage 45 mois en cuve, fruits confits, ample et structuré

34€

-**Muscadet, Clos de la Butte**, Eric Chevalier
Terroir de quartz et galets roulés, nez fin, intense, minéral, salin

27€

-**Muscadet, Vera Cruz**, Domaine Luneau Papin
Terroir de Gneiss, Fruits blancs, pamplemousse, ample, gras, bref une véritable pépite !!

45€

-**Chardonnay, Domaine Philippe Chénard**, Le Pallet
Bel équilibre entre le gras et la vivacité

25€

-**Condrieu, Domaine Martin Clerc**
Arômes floraux de fruits à noyau

71€

-**Pouilly Fuissé, Domaine Vaupré**
Brioché, gourmand, sec mais tout en courbes

56€



Vins Rouges

- Manpôt, Domaine Bassac, (bio) Languedoc**
Nez concentré de fruits rouges cuits, bouche charpentée, beaux tanins
5,30€/30€
- Cheverny, Domaine La Grange**
Fruits rouges et noirs, rond et puissant
5,10€/28€
- Rouge Plaisir, Domaine Malidain**
Vin léger, notes de petits fruits rouges, un vrai glouglou !
5€/27€
- Helios, Côtes du Roussillon**
Arômes de fraises gariguettes et cerises, tanins veloutés
4,90€/26€
- Crozes Hermitage, Laurent Combiér**
Gourmandise de fruits rouges, superbe finale de violette reglissés
42€
- Mille Pattes, Domaine des Bérioles, (bio) 100% gamay**
Cuvée conviviale, gourmand, léger, notes de framboise et de cassis
32€
- Bien Luné, (bio) Costières de Nimes, Terre des Chardons**
Tanins soyeux, puissant et finement équilibré
37€
- NOBIS, (bio) Le Temps des copains, 100% Syrah**
Un vin nature, onctueux, et puissant aux allures de fruits noirs
35€
- Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Chevrot**
Tanins fins, légèreté et fruits rouges croquants
52€
- Cahors, Château du Cèdre 2015**
Acidité, droite et claire, jolie douceur, belle longueur
45€
- Chateauneuf du pape, La Cabotte, 2016**
Arômes complexes, pleins, profonds, fruits noirs, épices
68€



Plats

- Poisson du marché**, crème iodée, coquillages, pommes de terre safranées, petits pois, pousses d'épinard, condiment kumquat
18€
- Burger des Funambules**
haché de bœuf, curé nantais, poitrine fumé, mâche, oignons confits, sauce creamy
18€
- Burger Végé**
galette de pommes de terre aux herbes, chèvre, mâche, crème d'oignons
17€
- Risotto petit épeautre**, parmesan, petits pois, pousses d'épinard, tomates cerises
17€
- Demi magret de canard**, polenta crémeuse, jus passion
19€
- Tartare de bœuf au couteau**, frites et salade
ou
Tartare de thon, frites et salade
18€
- Pièce de bœuf**, frites et salade, sauce au choix
18 €
- Salade Italienne**
Salade, pesto basilic, jambon Serrano, tomates, olives, parmesan, gressins, tomates confites, burrata
17€



Desserts

Choco là, chaud framboise !

Moelleux au chocolat, cœur coulant framboise, crème anglaise à la framboise

7,50€

La Fraise

Mousse yahourt, insert rhubarbe-fraise, coque chocolat blanc, crumble cacao, sorbet fraise

8,50€

La Pomme

Bavaroise pomme cacahuètes, sablé cacahuètes, insert pomme caramel, sorbet pomme, chouchous

8,50€

Assiette de fromages de la laiterie Gilbert

7,50€

Notre Sélection de Vins

