

Nos Tapas

- Houmous, pain pita maison
6,90€
- Sticks de mozzarella (×6)
6,90€
- Crevettes panées au panko (×5)
8,00€
- Poulet corn flakes (×6)
6,90€
- Beignets de calamar (×6)
6,90€
- Chili cheese (×6)
6,90€



Vins Blancs

- Viognier, Domaine Camas**
Fruité, vif, arômes de fruits frais, (pêche de vigne, abricots)
4,40€/25€
- L'Auratae, Pinot Gris, Terres Siciliennes, (bio)**
Notes d'agrumes, pomme, belle fraîcheur
5,30€/29€
- Muscadet Moelleux, Domaine Malidain**
Arômes bouquet de coing, caramel, miel, bouche gourmande
4,50€/26€
- Muscadet, St Vincent, Domaine Michel Delhommeau (bio)**
Terroir de Gneiss, notes de fruits blancs et florales
4,90€/28€
- Chardonnay, Grand Braquet, Le Loroux Bottereau**
Bel équilibre entre le gras et la vivacité 25€
- Muscadet, Cru Château Thébaud 2018 Famille Lieubeau, (bio)**
Terroir de gneiss, élevage de 36 mois sur lie, fraîcheur, longueur, notes fumées, agrumes, fenouil, anis
38€
- Muscadet, Confluent, Famille Lieubeau,**
Terroir de Gneiss, vin iodé, belle minéralité, notes d'agrumes intenses
32€
- Muscadet, Vera Cruz, Domaine Luneau Papin**
Terroir de Gneiss, Fruits blancs, pamplemousse, ample, gras, bref une véritable pépite !!
45€
- Pouilly Fuissé, Domaine Vaupré**
Brioché, gourmand, sec mais tout en courbes, un vrai coup de coeur
56€
- Condrieu, Domaine Martin Clerc**
Arômes floraux de fruits à noyau
71€

Vins Rouges

-Helios, Côtes du Roussillon

Arômes de fraises gariguettes et cerises, tanins veloutés

4,90€/26€

-Rouge Plaisir, Domaine Malidain

Vin léger, notes de petits fruits rouges, un vrai glouglou !

5€/27€

-Manpôt, Domaine Bassac, (bio) Languedoc

Nez concentré de fruits rouges cuits, bouche charpentée, beaux tanins

5,30€/30€

-Franc 6, Famille Robert, Vin du Bordelais

Bel assemblage d'arômes sur les fruits rouges mais aussi sur les épices

Ici on casse tous les codes de Bordeaux, belle découverte !

5,60€/33€

-Mille Pattes, Domaine des Bérioles, (bio) 100% gamay

Cuvée conviviale, gourmand, léger, notes de framboise et de cassis

34€

-Rosalia, Domaine du Closel (bio), Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon

Rouge léger aux arômes de fruits frais, peu tannique une véritable pépite surprise !

40€

-Bien Luné, (bio) Costières de Nimes, Terre des Chardons

Tanins soyeux, puissant et finement équilibré

42€

-NOBIS, (bio) Le Temps des copains, 100% Syrah

Un vin nature, onctueux, et puissant aux allures de fruits noirs

45€

-St Emilion, Cheval noir, Maison Mähler-Besse

Un grand classique parfaitement travaillé

48€

Crozes Hermitage, Laurent Combier (bio)

Gourmandise de fruits rouges, superbe finale de violette reglissés

52€

-Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Chevrot

Tanins fins, légereté et fruits rouges croquants

55€

-Cahors, Château du Cèdre (bio) 2015

Acidité, droite et claire, jolie douceur, belle longueur

56€

Plats

Tentacule de poulpe de Concarneau, écrasé de pommes de terre, tapenade d'olives noires, tomates cerises roties, crème de balsamique, huile d'olive vierge

25€

T-bone de veau français, petits légumes de saison, sauce aux morilles

24€

Risotto aux asperges vertes et blanches, pesto, pousses d'épinard

19€

Risotto aux champignons du moment, crème de truffe

20€

Salade Caesar, salade romaine, œuf dur, tomates cerises, parmesan, poulet pané, véritable sauce Caesar

16€

Ravioles burrata et tomates anciennes, pousses d'épinard, parmesan, crème de pesto

17€

Entrecôte 300g (origine France), frites et salade, sauce au choix

25€

Tartare de bœuf (180g) au couteau, frites et salade

19€

Tartare de thon rouge de ligne à l'asiatique, (sauce soja, cacahuètes, coriandre, huile de sésame, gingembre), frites et salade

23€

Burger des Funambules, haché de bœuf, tomate, curé nantais, poitrine fumée, salade, oignons confits, sauce burger

19€

Burger L'Acrobate, poulet pané, chou chinois mariné thaï, salade, cheddar, sweet chili

18€

Burger Végé aubergine panée, chèvre, salade, oignons confits, tomate

16€

Desserts

Poire pochée

A la vanille bourbon, sablé breton, crème légère au chocolat

7,50€

Tartelette aux fraises,

Crème légère au mascarpone, sorbet fraise

8,50€

La Pavolova aux fruits

Meringue aux graines de pavot, coulis et fruits frais, sorbet

9,00€

Mi cuit au chocolat noir (64%),

Glace aux noix

9,00€

Café ou Thé gourmand

8,50€

Assiette de fromages de la laiterie Gilbert

9,50€



Notre Sélection de Vins

Vins rosés

-Cuvée Cascade, Domaine Beaumel, IGP des Mauves

Belle présence en bouche, charnu, notes de fruits blancs

4,50€/25€

