

Nos Tapas

-Chili cheese (×10)	7,00€
-Houmous	7,50€
-Sticks de mozzarella (×6)	7,50€
-Poulet corn flakes (×6)	7,50€
-Beignets de calamar (×8)	7,50€
-Gyoza aux légumes (×6)	7,50€
-Tempura de légumes	7,50€
-Crevettes panées au panko (×5)	8,50€



Vins Blancs

-Chenin de Jardin, J. Mourat (bio), Vin de France <i>100% chenin, notes d'agrumes et fruits blancs, minéral</i>	5,50€/32€

-Viognier, Domaine Camas, IGP Pays d'OC <i>Fruité, vif, arômes de fruits frais, (pêche de vigne, abricots)</i>	4,90€/26€
-Malvoisie, Domaine Marchais, AOC Coteaux d'Ancenis <i>Arômes de fleurs blanches, fruits murs, exotiques, notes de miel</i>	5,50€/30€
-Muscadet, AOP Coteaux de La Loire, Domaine Marchais, <i>Terroir de schiste, notes de fruits blancs et florales</i>	5,00€/28€
-Mon histoire, Domaine Clavel, IGP d'Oc Chardonnay 100% Chardonnay <i>Vin rond, aux arômes de fruits à chair blanche, parfait pour l'apéritif !</i>	29€
-Muscadet, Confluent, AOP Muscadet sèvre et maine (bio) Famille Lieubeau, <i>Terroir de Gneiss, vin iodé, belle minéralité, notes d'agrumes intenses</i>	32€
-Muscadet, Vera Cruz, (bio) Domaine Luneau Papin, AOP Muscadet sèvre et maine sur lie <i>Terroir de Gneiss, Fruits blancs, pamplemousse, ample, gras, bref une véritable pépite !!</i>	45€
-AOP Pouilly Fuissé, Domaine Vaupré <i>Brioché, gourmand, sec mais tout en courbes, un vrai coup de coeur</i>	68€
-AOP Condrieu, Domaine Martin Clerc <i>Arômes floraux de fruits à noyau</i>	71€

Vins Rouges

-Helios, AOP Côtes du Roussillon

Arômes de fraises gariguettes et cerises, tanins veloutés
4,90€/26€

-Rouge Plaisir, Domaine Malidain, IGP Val de Loire

Vin léger, notes de petits fruits rouges, un vrai glouglou !
5€/27€

-Manpôt, Domaine Bassac, (bio), IGP Cotes de Thongues

Nez concentré de fruits rouges cuits, bouche charpentée, beaux tanins
5,60€/32€

-Château Marie du Fou, Domaine Mourat, (bio), AOC Fiefs Vendéens Mareuil

Un équilibre entre les notes de fruits rouges, les tannins souples et la finesse. Pour tous les moments de partage !
32€

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

Tanins soyeux, puissant et finement équilibré
42€

- Cheval noir, AOC St Emilion, Maison Mähler-Besse

Un grand classique parfaitement travaillé
48€

-Cuvée L, AOC Crozes Hermitage, Laurent Combier (bio)

Gourmandise de fruits rouges, superbe finale de violette réglissée
52€

- « Coup de foudre », AOC Hautes Côtes de Nuits, Domaine Bonnardot

Tanins fins, légèreté et fruits rouges croquants
55€

-AOC Cahors, Château du Cèdre (bio) 2015

Acidité, droite et claire, jolie douceur, belle longueur
56€

Nos pépites en Vin de France :

-Franc 6, Famille Robert, Vin de France

Bel assemblage d'arômes sur les fruits rouges mais aussi sur les épices. Ici on casse tous les codes de Bordeaux, belle découverte !
5,80€/33€

-Mille Pattes, Domaine des Béroles, (bio) 100% gamay, Vin de France

Cuvée conviviale, gourmand, léger, notes de framboise et de cassis
34€

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

Un vin nature, onctueux, et puissant aux allures de fruits noirs
45€

Plats

Filet de bœuf (180g), sauce au choix, frites, salade
25€

Picanha de veau, jus court à la truffe, écrasé de pommes de terre vitelotte, poêlée de champignons
25€

Tartare de bœuf (180g) au couteau, frites et salade
19€

Tentacule de poulpe de Concarneau, écrasé de pommes de terre, tapenade d'olives noires, tomates cerises rôties, crème de balsamique, huile d'olive vierge
25€

Pavé de thon rouge, nouilles chinoises aux légumes
26€

Risotto aux légumes du moment, 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
17€

Ravioles burrata et tomates anciennes, pousses d'épinard, parmesan, crème de pesto
17€

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 préparation végétale à base de betterave, flocons d'avoine, paprika fumé, piment, chèvre, salade, oignons confits, tomate
17€

Desserts

Poire pochée

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

7,50€

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

Notre coup de coeur :

-Octimus, IGP Cévennes



Robe très pale, bouche fraîche, équilibrée, notes fruitées, 100% Niellucio Cépage Corse

5,80€/33€

-Cuvée Cascade, Domaine Beaumel, IGP Maures

Belle présence en bouche, charnu, notes de fruits blancs

4,70€/27€

