

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

-Viognier, Domaine Camas, IGP d'OC <i>Fruité, vif, arômes de fruits frais, (pêche de vigne, abricots)</i>	4,90€/26€
-Mon histoire, Domaine Clavel, IGP d'Oc <i>100% Chardonnay, arômes de fruits secs et fruits à chair blanche</i>	5,00€/28€
-Muscadet, AOP Coteaux de La Loire, Domaine Marchais, <i>Terroir de schiste, notes de fruits blancs et florales</i>	5,10€/29€
-Malvoisie, Domaine Marchais, AOC Coteaux d'Ancenis <i>Arômes de fleurs blanches, fruits murs, exotiques, notes de miel</i>	5,50€/30€
-Muscadet, Confluent, AOP Muscadet sèvre et maine (bio) <i>Famille Lieubeau, Terroir de Gneiss, vin iodé, belle minéralité, notes d'agrumes intenses</i>	32€
-Château Thébaud, AOP Muscadet Sèvre et Maine Château Thébaud, (bio), Famille Lieubeau <i>Un cru du muscadet avec 36 mois d'élevage, notes d'agrumes bien murs, finement épicé, un petit bijou !</i>	38€
-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>	42€
-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€
-Chenin de Jardin, J. Mourat (bio), Vin de France <i>100% chenin, notes d'agrumes et fruits blancs, minéral</i>	32€

Vins Rouges

- 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€
- Marginal (bio), AOP Costières de Nîmes, Terre des Chardons
Tanins élégants, généreux et finement équilibré
42€
- Bout du monde, AOP St Chinian, Château de Gragnos
Notes de griotte, framboise, prune, bouche structurée, belle profondeur
45€
- Cheval noir, AOC St Emilion, Maison Mähler-Besse
Un grand classique parfaitement travaillé
48€
- Cuvée L, AOC Crozes Hermitage, Laurent Combiér (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 :** 
- Léon, Château Gragnos, Vin de France
Structuré, tanins souples, notes de fraise et de groseille
5,50€/33€
- Stratus, Merceron, Vin de France
Notes de petits fruits noirs et rouges, belle fraîcheur, une véritable gourmandise !
5,70€/34€
- Mille Pattes, Bérioles, (bio) 100% gamay, Vin de France
Cuvée conviviale, gourmand, léger, notes de framboise et de cassis
35€
- NOBIS, (bio) Le Temps des copains, 100% Syrah, Vin de France
Un vin nature, onctueux, et puissant aux allures de fruits noirs
45€

Plats

→Nouveautés !

- T-bone de veau basse température**, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre bleue d'Artois, poêlée de champignons
25€
- Burger pulled pork**, sauce barbecue fumée, salade, tomate, cheddar, oignons confits
22€
- Pièce du boucher (180g)**, sauce au choix, frites ou pommes Grenailles, salade
22€
- Coquillettes à la crème de truffe**, jambon italien truffé
20€
- Salade de chèvre chaud (AOP crottin de chavignol)**, miel, thym, pain de campagne, jambon speck, poire rôtie, vinaigrette violette, oignons frits, grenade
19€
-
- Filet de bœuf VBF (180g)**, sauce foie gras, frites ou pommes Grenailles, salade
26€
- Tartare de bœuf VBF (180g) au couteau**, frites ou pommes Grenailles et salade
19€
- Poisson du jour (servi uniquement le soir)**, garniture selon l'inspiration du chef
20€
- Risotto aux légumes du moment**
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 ricotta-épinard**, sauce Alfredo, pignons de pin torréfiés
17€
- Burger des Funambules**, haché de bœuf, tomate, curé nantais, poitrine fumée, salade, oignons confits, sauce burger
19€
- Burger Végé** préparation végétale à base de betterave, flocons d'avoine, paprika fumé, piment, chèvre, salade, oignons confits, tomate, sauce mango curry
18€

Desserts

Poire pochée (servie tiède)

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

7,50€

Mi cuit au chocolat noir (64%),

Glace gianduja-noisettes

9,00€

La Pavlova aux fruits

Meringue aux graines de pavot, coulis, fruits frais, gelées, sorbet, tuiles

10€

Café ou Thé gourmand

9,50€

Digestif gourmand 4cl (rhum Botran, cognac, folie nantaise, champagne 10cl -- supp 1€)

14€

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€



