

Nos Tapas

- Houmous
- Beignets de calamar (×8)
- Gyoza aux légumes (×6)
- Jalapenos au chèvre (×6) **8,50€**
- Sticks de mozzarella (×6)
- Poulet pané (×6)
- Tempura de légumes

-Chiffonnade de jambon à la truffe d'été
(100g)

10€

-Burrata (125g), huile de truffe, crème
balsamique à la truffe

10€

-Burrata (125g), huile de truffe, crème
balsamique à la truffe

10€

-Jambon cebo ibérique
(100g)

15€

-Planche Mixte

20€

Vins Blancs

-Chardonnay, IGP Val de Loire, Domaine Malidain (bio)

Attaque agréable, ronde et fruitée, notes de fruits blancs

4,80€/27€

-Viognier, Domaine Camas, IGP d'OC

Fruité, vif, arômes de fruits frais, (pêche de vigne, abricots)

4,90€/26€

-Muscadet, AOP Muscadet Côtes de Grandlieu (bio),
Domaine Malidain

Terroir de gneiss et micaschistes, finesse et fraîcheur

5,10€/29€

-Malvoisie, AOP Coteaux d'Ancenis, Domaine Merceron

Notes de fruits, blancs, exotiques, jolie sucrosité

5,90€/32€

-Muscadet, Confluent, AOP Muscadet sèvre et maine (bio)

Famille Lieubeau,

*Terroir de Gneiss, vin iodé, belle minéralité, notes
d'agrumes intenses*

32€

-Château Thébaud, AOP Muscadet Sèvre et Maine Château
Thébaud, (bio), Famille Lieubeau

*Un cru du muscadet avec 36 mois d'élevage, notes
d'agrumes bien murs, finement épicé, un petit bijou !*

38€

-Muscadet, Vera Cruz, (bio) Domaine Luneau Papin, AOP
Muscadet sèvre et maine sur lie

*Terroir de Gneiss, Fruits blancs, pamplemousse, ample,
gras, bref une véritable pépite !!*

42€

-AOP Pouilly Fuissé, Domaine Vaupré

*Brioché, gourmand, sec mais tout en courbes, un vrai coup
de coeur*

68€

-AOP Condrieu, Domaine Martin Clerc

Arômes floraux de fruits à noyau

71€

-Chenin de Jardin, J. Mourat (bio), Vin de France

100% chenin, notes d'agrumes et fruits blancs, minéral

32€

Vins Rouges

-Helios, AOP Côtes du Roussillon

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

-Pigmentum Malbec de Cahors, AOC Cahors

Tanins beurrés, arômes de framboises, cassis, mûre
5,20€/29€

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

Nez concentré de fruits rouges cuits, bouche charpentée, beaux tanins
5,60€/34€

-Espérance, AOP Pic Saint Loup, (bio), Château de Valflaunès

Notes de petits fruits mûrs, touches de poire et vanille, classique et raffiné
37€

-Bien Luné (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€

-Cuvée beau rivage de By, AOP Médoc, Château La Tour de By

Finesse et légèreté, notes de fruits rouges et groseille, un très joli vin de Bordeaux
48€

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

Gourmandise de fruits rouges, superbe finale de violette reglissée
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, un cahors pépète !
56€

Nos pépites en Vin de France :

-Renverse moi (bio), Fabien Reboul, Cinsault/Carignan, Vin de France

Une robe rubis, une explosion de fruits des bois, une vraie gourmandise acidulée
5,40€/29€

-Mille Pattes, Bérioles, (bio) gamay, Vin de France

Cuvée conviviale, gourmand, léger, notes de framboise et de cassis
36€

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

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

Plats

Gambas sauvages à la plancha, nouilles chinoises aux petits légumes
23€

Suprême de volaille (France), jus au thym, ratatouille et pommes Grenaille
21€

Pièce du boucher (France) (180g), sauce au choix, frites ou pommes Grenailles, salade
22€

Filet de bœuf VBF (France)(180g), sauce foie gras, frites ou pommes Grenailles, salade
25€

Tartare de bœuf VBF à l'italienne (France, Charolais) (180g) au couteau, frites ou pommes Grenailles et salade
21€

Salade Caesar, salade romaine, œuf dur, tomates cerises, parmesan, poulet pané (France), véritable sauce Caesar
18€

Salade Italienne, salade, burrata, tomates d'antan, jambon italien, réduction balsamique, pesto basilic maison
19€

Salade de chèvre chaud (AOP crottin de chavignol), miel, thym, pain de campagne, jambon speck (Italie), poire rôtie, vinaigrette violette, oignons frits, grenade
19€

Poisson du jour (servi uniquement le soir et le week-end), garniture selon l'inspiration du chef
22€

Risotto aux champignons du moment, crème de truffe
20€

Ravioles ricotta-épinard, sauce Alfredo, pignons de pin torréfiés
18€

Burger des Funambules, haché de bœuf (France), tomate, curé nantais, poitrine fumée, salade, oignons confits, sauce burger
20€

Burger Végé préparation végétale à base de betterave, flocons d'avoine, paprika fumé, piment, chèvre, salade, oignons confits, tomate, sauce mango curry
18€

Desserts

Tartelette façon mojito

Biscuit sablé, crème citron jaune, crème citron vert à la menthe, meringue, sorbet citron

8,50€

Avec un **shot de rhum** pour le coté « mojito »

9,50€

Mi cuit au chocolat noir (64%),

Glace gianduja-noisettes

9,00€

La Pavolova 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€

Menus enfants 10€

Steak haché ou Filet de poisson ou Nuggets

Avec frites ou légumes

+

1 ou 2 Boules de glace

Notre Sélection de Vins

Vins rosés

Notre coup de coeur : 

-Rose des vents, (bio), AOP Coteaux Varois en Provence

Robe très pale, bouche fraîche, équilibrée, notes fruitées

6,00€/35€

-Cuvée Cascade, Domaine Beaumel, IGP Maures

Belle présence en bouche, charnu, notes de fruits blancs

4,70€/27€



