

## LES ENTRÉES

Terrine de foie gras à la sangria	16.00 €
Emincé de Ris de Veau, douceurs d'oignons rouge à l'encre de sèche et vanille	15.00 €
Tarte fine aux légumes croquants	13.00 €
douceur de patates douces et fèves de tonka Ω Δ	14.00 €
Tartare de Saint Jacques acidulé, espuma d'huître Ω	12.00 €
Maquereaux marinés au safran, vinaigrette pamplemousse, accompagnés d'une mousse légère au fenouil	

## LES VIANDES



Tataki de bœuf, sauce teriyaki, accompagné d'une mousseline de pommes de terre au wasabi (Origine UE)	28.00 €
<b>Pour chaque Tataki acheté, 1€ versé à Childhood</b>	
Suprême de volaille Label Rouge® d'Ancenis farci, sauce aux cèpes et sa pomme de terre façon crêpe	25.00 €
Carré d'agneau aux épices orientales, sauce aux 4 épices, accompagné d'un palet de céleri confit et d'une betterave en croute d'herbes	24.00 €

## LES POISSONS

Pavé de turbot, émulsion de poivre de séchuan citronnée, accompagné d'une tombée d'épinards et d'une espuma de vitelottes	26.00 €
Saumon Label Rouge® confit en basse température, émulsion d'ail rose de Lautrec et sa poêlée d'artichauts boutons	25.00 €
Dos de Cabillaud, crème de chorizo, accompagné d'un chou farci d'une embeurrée aux amandes	24.00 €

## LE VÉGÉTARIEN

Wok de légumes aux noix et aux amandes Ω Δ	17.00 €
--	---------

## L'ASSIETTE DE FROMAGES

Fromages affinés de la maison "Beillevaire"	9.00 €
---	--------

## LES DESSERTS

Poires confites sur clafoutis, crème anglaise pistache Δ	8.50 €
Religieuse caramel au beurre salé	8.50 €
Dôme châtaigne-pain d'épices, cœur de clémentine	8.00 €
L'assiette noire intense	8.00 €
Sablé breton crémeux citron, parfum de Bergamote	8.00 €
Café "l'Assise"	7.00 €

# LE MENU L'ASSISE

Menu à 32€

Plat, Dessert

Menu à 36€

Entrée, Plat

Menu à 45€

Entrée, Plat, Dessert

Amuse-Bouche

## ENTRÉES

Tartare de Saint Jacques acidulé  
espuma d'huitres

*Saint Jacques tartar slightly acid, oyster foam*

Graves - Château Blondelle - 9.00 € ◊

Ou

Terrine de foie gras à la sangria  
*Terrine of foie gras sangria flavor*

Terradria - Georges Duboeuf Reserve 2007 - 8.50 € ◊

## PLATS

Tataki de bœuf, sauce teriyaki, accompagné  
d'une mousseline de pommes de terre au wasabi (Origine UE)  
*Beef tataki style, served with a teriaky sauce and potatoes and wasabi "mousseline"*

Bordeaux Supérieur A.O.C - Château Dartigues 2010 - 8.00 € ◊

Ou

Saumon label rouge confit en basse température,  
émulsion d'ail rose de Lautrec et sa poêlée d'artichauts boutons  
*Red label salmon confit at low temperature with a pink garlic  
from Lautrec emulsion, served with sautéed artichoke*

Val de Loire - Domaine de la Chesnaie - 8.00 € ◊

## DESSERTS

Sablé breton crémeux citron, parfum bergamote  
*Financier, lemon and bergamot cream*

Crémant de Loire Rosé - Langlois Château - 9.00 € ◊

Ou

Religieuse au caramel au beurre salé  
*Choux bun filled with caramel custard cream,  
Crisp wafer and mascarpone caramel, Chantilly cream*

Crémant de Loire Brut - Langlois Château - 8.00 € ◊

Ω Plat "Santé" / Healthy - Δ Végétarien / Vegetarian - ◊ Accord mets et vins  
Taxes et service compris - taxes and service included

# LE MENU NANTAIS

35€ (entrée, plat et dessert)

## ENTRÉE

Dôme Brin de noix, esprit "Lu"

*Dome of Brun de noix cheese*

## PLAT

Tournedos de merlu en habit vert, beurre rouge

Accompagné d'un risotto aux carottes nantaises

*Thick round of hake with red butter and carrots from Nantes risotto*

## DESSERT

Tarte crémet nantais aux parfums de coings

*Cremet Nantais tarte with quince*

Entrée : 11€ - Plat : 18€ - Dessert : 6€

Taxes et service compris – taxes and service included

# LE MENU ENFANT

18€ (entrée, plat et dessert)

## ENTRÉES / STARTERS

Mesclun de salade

*Mixt salad leaves*

Ou

Légumes de saison

*Seasonnal vegetables*

## PLATS / MAIN COURSES

Penne rigate à la sauce tomate

*Penne pasta & tomato sauce*

Ou

Finger de poisson pané

*Fish fingers*

Ou

Blanc de poulet rôti, frites

*Roasted chicken breast, french fries*

## DESSERTS

Salade de fruits

*Fruit salad*

Ou

Gaufre chocolat-chantilly

*Waffel with hot chocolate & whipped cream*

Ou

Glacé

*Ice cream*

## BOISSONS / DRINKS

Jus de fruits ou eau minérale

*Fruit juice or still water*

Garniture supplémentaire : 3.00 €

Extra side : 3.00 €

Tous les plats de la carte sont à -50% pour les enfants de moins de 12 ans et pour la moitié de la quantité.

*All dishes on the menu are -50 % for children under 12 years and for half the quantity.*

# CARTE DES VINS

## LA LOIRE

	<b>ROUGE</b>	Bte 75cl
Les fiefs Vendéens AOC <i>Domaine J.Mourat "Collection" 2014</i>	28.00 € Menetou Salon AOC <i>Domaine Leclerc 2014</i>	40.00 €
Chinon AOC <i>Domaine Les Galuches 2014</i>	35.00 € Saumur Champigny AOC <i>Domaine Filliatreau 2014</i>	41.00 €
Saint Nicolas De Bourgueil AOC <i>Domaine Les Valettes 2014</i>	39.00 € Sancerre AOC <i>Domaine Pierre Prieux &amp; Fils 2011</i>	59.00 €
	<b>BLANC</b>	Bte 75cl
Vouvray AOC <i>Domaine Brisebarre 2010</i>	31.00 € Muscadet Sèvre & Maine AOC <i>Domaine de la Cassemichère 2010 - Cuvée 1601</i>	42.00 €
Muscadet Sèvre & Maine AOC <i>Domaine Perraudière 2013</i>	36.00 € Sancerre AOC <i>Domaine Moreux 2014</i>	44.00 €
Coteaux du Layon AOC <i>Domaine des Trottières 2014</i>	39.00 € Pouilly Fumé <i>Domaine Redde "Le Petit Fumé" 2014</i>	49.00 €
Menetou Salon AOC <i>Domaine Leclerc 2014</i>	40.00 €	

## BORDEAUX

	<b>ROUGE</b>	Bte 75cl
Bordeaux AOC <i>Château Gravelines "Carrat" 2014</i>	21.00 € Saint Emilion Grand Cru AOC <i>Château d'Arcole 2009</i>	69.00 €
Bordeaux Supérieur AOC <i>Château Dartigues 2011</i>	29.00 € Pauillac AOC <i>Domaine Dauprat 2012</i>	90.00 €
Médoc AOC <i>Château Fontis "Fontissimo" 2013</i>	35.00 € Saint Julien AOC <i>Terroir de Saint Julien 2013</i>	120.00 €
Côtes de Bordeaux, Cadillac AOC <i>Château Ricaud 2011</i>	38.00 € Margaux AOC (1.5L) <i>Sirène de Giscours 2004</i>	260.00 €
Grave AOC <i>Château Brondelles 2011</i>	41.00 € Saint Estephe Grand Cru <i>Château Cos d'Estournel 2003</i>	600.00 €
Médoc Cru Bourgeois AOC <i>Château Les Ormes Sorbets 2007</i>	66.00 €	
	<b>BLANC</b>	Bte 75cl
Grave AOC <i>Château Brondelles 2012</i>	31.00 € Sauterne 1er Grand Cru <i>Château Rieussec 1997</i>	420.00 €
Sauterne AOC <i>Château La Tour Blanche 1990</i>	390.00 €	

## BOURGOGNE

Côtes De Nuits Villages  
Domaine Ravaut 2013

Aloxe Corton AOC  
Domaine Ravaut 2012

Saint Véran AOC  
Domaine du Val des Roches 2012

Chablis AOC  
Domaine du Colombier 2014

## COTE DU RHONE

Côtes Du Rhône AOC  
Domaine De La Soumade 2014

Crozes Hermitage AOC  
Domaine Pradelle "Les Hirondelles" 2012

Vacqueyras AOC  
Domaine de la Monardière 2013

Châteauneuf Du Pape AOC  
Domaine de Nalys 2011

## ALSACE

Gewurztraminer Grand Cru AOC  
Maison E.Rentz "Froehn" 2012

## PROVENCE

**ROSÉ**  
Côtes de Provence AOC  
Domaine des Vinginières 2014

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Aimery AOC  
Merlot "Nobles Vignes" 2013

Faugères AOC  
Abbaye de Sylva Plana "La Closeraie" 2013

**BLANC**  
Domaine De La Baume AOC  
Réserve de la Baume 2014

**ROUGE** Bte 75cl  
55.00 € Pommard AOC 92.00 €  
Domaine du pavillon 2011

84.00 €

**BLANC** Bte 75cl  
42.00 € Meursault AOC 87.00 €  
Domaine Jean - Marie Bouzereau 2012

45.00 €

**ROUGE** Bte 75cl  
31.00 € Beaumes De Venise AOC 49.00 €  
Domaine de Durban 2011

45.00 € Châteauneuf Du Pape AOC 64.00 €  
Domaine de Nalys 2010

45.00 €

**BLANC** Bte 75cl  
69.00 € Condrieu AOC 140.00 €  
Georges Vernay "Les Terrasses de l'Empire" 2011

**BLANC** Bte 75cl  
45.00 € Riesling Grand Cru AOC 45.00 €  
Maison E.Rentz "Froehn" 2011

## CORSE

Bte 75cl **ROSÉ** Bte 75cl  
31.00 € Sonriza 28.00 €  
Île de beauté 2014

**ROUGE** Bte 75cl  
21.00 € Corbières AOC 38.00 €  
Château Grand Moulin  
"Vieilles Vignes" 2011

32.00 € La Clape AOC 55.00 €  
Château de la Négly "La Falaise" 2012

**ROSÉ** Bte 75cl  
30.00 € Marcel Martin AOC 22.00 €  
Cuvée Traditionnelle "Syrah rosé" 2014

## LES VINS AU VERRE

		<b>ROUGE</b>	12.5cl	
Bordeaux Supérieur AOC <i>Château Dartigues 2011</i>	8.00 €	Menetou Salon AOC <i>Domaine Lederc 2014</i>	10.00 €	
Côtes Du Rhône AOC <i>Domaine De La Soumade 2014</i>	9.00 €	Haut Médoc <i>Ormes Sorbets 2007</i>	13.00 €	
		<b>BLANC</b>	12.5cl	
Muscadet Sèvre & Maine AOC <i>Domaine Perraudière 2013</i>	8.00 €	Graves AOC <i>Château Brondelle 2014</i>	9.00 €	
Terradria AOC <i>Georges Duboeuf Reserve 2007</i>	8.50 €	Chablis AOC <i>Domaine du Colombier 2014</i>	13.00 €	
		<b>BLANC MOELLEUX</b>	<b>ROSÉ</b>	12.5cl
Coteaux du Layon AOC <i>Domaine Des Troitières 2013</i>	10.50 €	Val de Loire AOC <i>Domaine de la Chesnaie 2014</i>		8.00 €

## LES DEMI-BOUTEILLES

		<b>ROUGE</b>	Bte 37.5
Côtes Du Rhône AOC <i>Domaine Grivelière 2014</i>	19.00 €	Pinot Noir AOC <i>Domaine Roux 2014</i>	28.00 €
		<b>BLANC</b>	Bte 37.5cl
Chablis AOC <i>Domaine Du Colombier 2014</i>	25.00 €	Sauterne Second Grand Cru Classé <i>Château Lamothe Guignard 1999</i>	53.00 €
Sancerre AOC <i>Domaine Patrice Moreux 2014</i>	26.00 €		

## LA SELECTION INTERNATIONALE

		<b>ROUGE</b>	Bte 75cl
Montepeluciano AOC <i>Primo Montepeluciano, Farnese Italy 2012</i>	25.00 €	Tempranillo AOC <i>Riscal 1860, Espagne 2012</i>	33.00 €
Chianti AOC <i>Banfi Toscan 2013</i>	30.00 €	Pinot Noir AOC <i>Glen Carlou, Paarl, Afrique du Sud 2011</i>	40.00 €
		<b>BLANC</b>	Bte 75cl
Riesling AOC <i>Allendorf, Germany 2013</i>	28.00 €	Sauvignon Blanc AOC <i>Warwick Estate, Afrique du Sud 2014</i>	34.00 €
Pinot Grigio AOC <i>Contessa, Giovanna Monci 2013</i>	29.00 €		