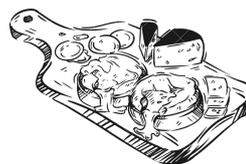


Assiettes à partager pour l'apéritif

Planche de charcuteries de terroir (jambon italien, Coppa, Sausisson fuet espagnol)	14.00
Planche de fromages de nos terroirs (Curé Nantais, fromages du moment)	14.00
Planche mixte (charcuteries et fromages locaux)	18.00
Saucisson fuet espagnol sur planche	6.90
12 huîtres n°3 de notre producteur Mr Nauleau	19.90



♥ Les cocktails

Ti-punch 4cl (rhum blanc, citron vert, sucre de canne)	7.90
Punch 12cl (rhum blanc, jus de fruits exotiques, grenadine)	7.90
La Perle 12cl (Cointreau, citron, sucre de canne et vin pétillant)	8.00
Spritz 15cl (Aperol, vin pétillant, orange, eau gazeuse)	7.50
Mojito 15cl (citron vert, menthe, rhum blanc, eau gazeuse, sucre de canne)	8.30
Cocktail du jour 12cl	8.70
Virgin mojito 15cl (citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade)	7.70
Cocktail de fruits sans alcool 15cl (jus de fruits exotiques, grenadine)	5.70
Spritz sans alcool 15cl (sirop de spritz, eau gazeuse)	7.00

Les apéritifs

Coupe de Champagne Laurent Perrier 10cl	10.00
Kir pétillant 10cl	5.20
Kir Muscadet 10cl	4.60
Kir Breton 10cl	4.95
Kir Royal	10.50
Coupe méthode traditionnelle 10cl	7.00
Martini rouge / blanc	4.70
Gin Tonic	8.00
Pastis / Ricard 2cl	3.50
Suze 5cl	4.90
Porto blanc / rouge	4.60
Americano 7cl	8.20

Whiskys (4cl)

Grants	6.90
Jack Daniel's	8.00
Aberlour 12 ans	8.50

Nos bières pression

	25cl	33cl	50cl
Heineken	3.95	4.15	7.20
Affligem	4.50	5.20	7.80
Panaché	3.95	4.95	7.20
Monaco	3.95	4.95	7.20
Picon	4.60	6.20	8.95
Bière du moment	4.50	5.60	8.50



Les sans alcool

Coca ou Coca zéro 33cl	3.80
Fanta orange 25cl	3.80
Orangina & Oasis 25 cl	3.80
Jus de fruits 25 cl (orange, ananas, tomate, pomme)	3.95
Schweppes (Tonic, agrum)	4.30
Fuze Tea 20cl	4.20
Sirop à l'eau 25cl (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)	3.20
Diabolo 25 cl	3.50
(menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)	
Limonade 25 cl	3.50
Supplément sirop 3cl	0.50
Supplément tranche	0.50

Nos bières en bouteille

Leffe (25cl)	4.50
Leffe (33cl)	5.90
Desperados 5.9° (33cl)	6.60
Heineken 0° sans alcool (33cl)	5.90

ENTRÉES

♥ Œuf parfait, crème d'automne au potimarron * Et ses champignons des sous-bois	11.50
Bavarois de saumon fumé, chantilly au yuzu * Salicornes	12.50
Terrine maison du Chef (veau, porc) * Pickles de légumes et petite salade	11.50
Assiette de la mer, mayonnaise aux herbes * (1 langoustine, 2 huîtres, 4 crevettes, bulots et bigorneaux)	17.00
Rillettes de merlu maison aux herbes fraîches *	9.90
♥ Ballotine de foie gras de canard français mi-cuit au Coteaux du Layon * Chutney d'ananas à la coriandre, toasts de pain d'épices	14.90



MOULES

(SELON DISPONIBILITÉ ET QUALITÉ)



FRITES

(Haute saison de juin à octobre -
Plus petites et moins charnues de novembre à avril)

(700-800gr)

Moules Marinières *	15.50
Moules façon carbonara *	16.80

PLATS

Suprême de poulet Label Rouge, cuit en basse température * Crème de volaille à la truffe, écrasé de pommes de terre	17.50
♥ Choucroute de la mer, sauce beurre blanc * Chou frais cuit maison, haddock, merlu, saumon, crevettes et langoustine	23.00
Poêlée de couteaux en persillade et chorizo * Pommes de terre grenailles	17.50
♥ Sole façon meunière au beurre de piment d'Espelette * Beurre de la maison Beillevaire, écrasé de pommes de terre	35.00
Fish & chips, sauce tartare, petite salade Filets de poisson panés et frites	14.50
Poêlée d'encornets en persillade * Salicornes fraîches et pommes de terre grenailles	17.50
Filet de bar rôti, sauce beurre blanc * Accompagné de riz sauvage	21.00
Tartare de bœuf (180g) au couteau "Le Classique", frites * Viande de bœuf coupée au couteau, échalotes, câpres, persil, ketchup, sauce anglaise, tabasco	19.50
Burger de La Flottille, frites * Pain artisanal, haché de bœuf, Curé nantais, lard grillé, oignons confits, tomate, salade, sauce maison	16.90
Onglet de bœuf poêlé (180g), sauce vigneronne de chez nous * Ecrasé de pommes de terre et carottes confites	19.50

*Fait maison 

Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris. Liste des allergènes sur demande.

FRUITS DE MER



6 huîtres	13.50
9 huîtres	17.50
12 huîtres	19.90
En direct de notre producteur Mr Nauleau, servies avec beurre demi-sel, citron et vinaigre-échalotes	
Assiette de crevettes roses (170gr)	9.90
Nos timbales de bulots, mayonnaise maison	
250gr	7.00
500gr	10.50

Bol de bigorneaux (200gr)	6.50
Langoustines (9 pièces)	21.00
Demi tourteau	10.50
Tourteau entier	15.00
Plateau de fruits de mer	37.00
5 huîtres n°3, 5 langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux + 1/2 tourteau (+ 8€)	
Homard breton sur demande	
Uniquement sur réservation, prix selon le cours	

DESSERTS



COUPES GLACÉES

Fabriquées en Bretagne, lait français

Riz au lait, caramel beurre salé et tuile craquante *	7.80		
Tarte fine aux poires Williams Glace	9.50	Chocolat ou Café Liégeois	8.80
♥ Moelleux chocolat 55%*, et sa glace vanille de Madagascar	9.50	Glace chocolat ou café, sauce chocolat et chantilly	
♥ Entremet citron, feuillantine et chocolat blanc *	9.50	Dame Blanche	8.80
Bowl de muesli croquant *	7.80	Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly	
Fromage blanc de chez Beillevaire, muesli et fruits de saison		La Moussaillon	8.80
Café ou Thé Dammann gourmand *	9.50	Glaces vanille, fraise et caramel beurre salé, chantilly et caramel beurre salé maison	
Assiette de fromages de nos terroirs, petite salade	9.90	La Cappuccino	8.80
		Glaces vanille, café et chocolat, chantilly et sauce chocolat maison	
		La Coupe sorbet fraîcheur	8.80
		Sorbet citron vert, cassis et passion, coulis de fruits rouges	
		La Brésilienne	8.80
		Glace rhum-raisin, vanille et noix de coco, chantilly	
		Coupe Colonel	9.50
		2 boules de sorbet citron vert, vodka (4cl)	

*Fait maison 

À COMPOSER



1 boule 3.00 2 boules 5.20 3 boules 7.90 Supplément chantilly 2.00

Les crèmes glacées

chocolat, vanille intense, coeur de fraise, rhum-raisin, noix de coco, caramel beurre salé, café, pistache, Smarties

Les sorbets

citron vert, cassis, framboise, passion

Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris. Liste des allergènes sur demande.

Ce menu est servi uniquement dans sa totalité



MENU FLOTTILLE 29.90

Œuf parfait, crème d'automne au potimarron
Et ses champignons des sous-bois

Terrine maison du Chef (veau, porc)
Pickles de légumes et petite salade

Rillettes de merlu maison aux herbes fraîches

Poêlée de couteaux persillade et chorizo
Servi avec pommes de terre grenailles

Burger de La Flottille
Pain artisanal, haché de bœuf, Curé Nantais, lard grillé, oignons confits
tomate, salade, sauce maison. Servi avec frites

Suprême de poulet Label Rouge cuit en basse température
Crème de volaille à la truffe, écrasé de pommes de terre

Riz au lait, caramel beurre salé et tuile craquante

Bowl de muesli croquant
Fromage blanc de chez Beillevaire, muesli et fruits de saison

Entremet citron, feuillantine et chocolat blanc



MENU



P'TIT CORSAIRE

Jusqu'à 11 ans

Haché de bœuf, frites
ou Petite Moules frites
ou Nuggets de filet de poulet, frites
ou Fish and chips

Yaourt local de chez Beillevaire
ou 1 boule de glace
ou Riz au lait maison

Sirop à l'eau
menthe, fraise, citron, pêche, grenadine



Ce menu est servi uniquement dans sa totalité



L'ARDOISE DU CHEF

39.90

Ballotine de foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon (+4€)
Chutney d'ananas à la coriandre, toasts de pain d'épices

Bavarois de saumon fumé, chantilly au yuzu
Salicornes

Assiette de la mer
Langoustine, huîtres, bulots, crevettes et bigorneaux

Filet de bar rôti, sauce beurre blanc
Accompagné de riz sauvage

Onglet de bœuf poêlé (180g), sauce vigneronne de chez nous
Ecrasé de pommes de terre et carottes confites

Sole façon meunière au beurre de piment d'Espelette de chez Beillevaire (+8€)
Garniture aux champignons d'automne

Choucroute de la mer, sauce beurre blanc
Chou frais cuit maison, haddock, merlu, saumon, crevettes et langoustine

Tarte fine aux poires Williams et sa glace

Moelleux chocolat 55% et sa glace vanille de Madagascar

Assiette de fromages de nos terroirs

Café ou Thé Dammann gourmand (+2€)

Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris. Liste des allergènes sur demande.

Nos vins ...

	12cl	37.5cl	75cl
Blancs			
<i>Coteaux du Layon AOP "Les Valaises" - Domaine Cochard HVE</i> Moelleux élégant, fraîcheur exotique - Aubigné sur Layon	7.00	-	35.00
 <i>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP - Famille Barreau HVE</i> Élégant, équilibre minéral et fruité - Domaine de la Cornulière à Gorges	-	18.50	23.50
 <i>Anjou blanc Quid Novi Vino AOP - Domaine Cochard HVE</i> Fraîcheur d'agrumes exotiques, bouche compotée - AOP Aubigné sur Layon	6.00	-	32.00
 <i>La Folle Blanche - Maison Lieubeau (depuis 1816) HVE</i> Iodé, minéral avec puissance de citron - Gros Plant - recommandé fruits de mer	4.90	-	27.00
<i>Sancerre AOP - Domaine Reverdy Ducrous HVE</i> Robe jaune or, nez fruits blancs, citron, bergamote	-	19.00	37.00
<i>Pouilly fumé AOP - Gilles Blanchet</i> Fin, léger et fruité, notes de pierre à fusil et arômes d'épices - Saint-Andelain	-	-	29.90
<i>Quincy AOP - Jean-Claude Roux HVE</i> Arômes de fruits de la passion et citrons confits	-	-	29.90
<i>Chablis AOC Brechain "Vieilles vignes" 2017 - Dampfrères</i> Notes d'amandes fraîches, soupçon boisé, finale sur notes minérales d'agrumes	7.00	-	36.00
<i>Entre-deux-mers AOP - Château Landereau - Mr Baylet HVE</i> Notes florales, d'agrumes (pamplemousse) et ananas - Sadirac Gironde	5.50	-	28.50
Rosés	12cl	37.5cl	75cl
 <i>Rosé de Loire AOP - Domaine de Milhoudy - Famille Cochard HVE</i> Fruits rouges et noirs, fragrance vive de bonbon anglais - Aubigné sur Layon	4.60	16.50	26.00
<i>Corse IGP - Domaine Terra Vecchia BIO HVE</i> Rond et fruité. Le soleil de la Corse	-	-	26.50
<i>A l'ombre de l'Olivier, IGP Terre du Midi HVE</i> Fruits à chair blanche et bonbon anglais	4.30	-	22.50
<i>M de Minuty, rosé de prestige IGP Provence</i> Arômes gourmands d'écorce d'orange et de groseille	6.30	-	32.00
Champagne	Coupe 10cl		75cl
<i>Laurent Perrier</i>	10.00		59.00

Rouges

	12cl	37.5cl	75cl
Saumur Champigny AOP - Domaine du Vieux Bourg HVE Couleur franche. Fruité. "Un vrai Champigny" - Varrains	4.90	18.00	29.00
♥ Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Domaine Jarry Tanins souples et soyeux, élégant en bouche - Brain sur Allones	5.20	-	29.90
Côtes du Rhône AOP - Au bout de la Vigne BIO Palais équilibré. Le bouche est ronde et juteuse, offrant des arômes de fruits rouges biens mûrs	-	-	31.50
♥ Bordeaux AOP - D de Dauzac - Château Dauzac Belles note d'épice et tanins très fins. Ample et gourmand.	5.90	-	31.00
Saint Emilion AOC - Grand Barrail Larose Elevé en fût de chêne. Nez fruits rouges et noirs rôtis, finale évoquant café et chêne grillé.	6.30	23.00	36.00

Les vins au pichet HVE de la maison Barreau & fils à Gorges

	verre	25cl	50cl
Blanc AOP - Muscadet			
Rouge VDP - Cabernet franc Merlot	4.30	9.50	16.50
Rosé VDP - Merlot-Gamay			

Les eaux

	50cl	100cl
Evian	4.50	5.50
Badoit	4.50	5.50
San Pellegrino	4.50	5.50
Perrier	33cl : 3.70	tranche : 3.90

Nos cidres

Verre de cidre Brut 20 cl	3.50
Bouteille cidre Doux 75cl	11.50
Bouteille cidre Brut 75cl	11.50

Nos boissons chaudes

Café ou Déca expresso	2.00	Petit crème	2.20
Double expresso	2.95	Gand crème	3.20
Cappuccino	3.50	Café Viennois	4.00
Irish Coffee	8.50	Chocolat chaud	3.30
Chocolat Viennois	4.90	Thé ou infusion au choix "Dammann frères"	3.90

Les digestifs (4cl)

Get 27, Get 31, Baileys, Armagnac, Cognac, Eau de vie de Poire, Calvados, Cointreau,...	7.50
---	------