

Nouveau



LA FLOTTILLE

Brasserie

ENTRÉES

OEUF PARFAIT ET EMULSION DE CARBONARA Chips de coppa	11,30
SAUMON FUMÉ ARTISANAL Assiette de saumon fumé artisanal, crème montée citronnée	14,50
TARTINE DE CURÉ NANTAIS Chiffonnade de jambon italien, tomates confites et pistaches	9,50
FOIE GRAS MAISON ET SON CHUTNEY Foie gras de canard au Coteaux du Layon et chutney de saison	16,00
ASSIETTE DE LA MER 1 langoustine, 2 huîtres, bulots, 4 crevettes et bigorneaux	15,50
BOÎTE DE SARDINES "LA BELLE ILLOISE" Petit beurre salé et toasts	9,70

MOULES-FRITES

De juin à octobre haute qualité, pleine saison
De novembre à avril, plus petites et moins charnues

MOULES MARINIÈRES	13,50
MOULES CRÈME AUX LARDONS	14,80

Ce menu est servi uniquement dans sa totalité

MENU FLOTTILLE 27€

ŒUF PARFAIT, ÉMULSION DE CARBONARA ET CHIPS DE COPPA
TARTINE DE CURÉ NANTAIS, CHIFFONNADE DE JAMBON ITALIEN, TOMATES CONFITES ET PISTACHES
ASSIETTE DE CREVETTES, BEURRE AUX ALGUES « BEILLEVAIRE » ET MAYONNAISES MAISON
POÊLÉE DE COUTEAUX EN PERSILLADE, CHORIZO GRILLÉ ET NOUILLES SOBA
BURGER DE LA FLOTTILLE (pain artisanal, haché de bœuf charolais, Curé Nantais, lard grillé, tomate, salade, sauce maison)
BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF 180G, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
PANNA COTTA INFUSÉE AU YUZU, COULIS EXOTIQUE ET ANANAS FRAIS
ENTREMET CROUSTILLANT MAISON, CHOCO/CARAMEL
BOWL DE MUESLI CROQUANT, FROMAGE BLANC «BEILLEVAIRE» ET FRUITS ROUGES (FRAIS ET COULIS)

Ce menu est servi uniquement dans sa totalité

L'ARDOISE DU CHEF 39€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU COTEAUX DU LAYON ET SON CHUTNEY DE SAISON
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ARTISANAL ET CRÈME MONTÉE CITRONNÉE
ASSIETTE DE LA MER (langoustine, huîtres, bulots, crevettes et bigorneaux)
FILET DE BAR FRAIS, SAUCE BEURRE BLANC, FENOUIL RÔTI ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
½ MAGRET DE CANARD EN BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE YAKINIKU ET NOUILLES SOBA
SOLE FAÇON MEUNIÈRE AU BEURRE DE PIMENT D'ESPELETTE «BEILLEVAIRE» ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE +5€
CHOUROUTE DE LA MER AU CHOU FRAIS, SAUCE BEURRE BLANC (haddock, cabillaud, saumon, crevettes et langoustine)
COMME UNE TARTE AU CITRON MERINGUÉE ET SABLÉ PISTACHE
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON ET GLACE ORANGE SANGUINE
ASSIETTE DE FROMAGES DU PAYS DE RETZ (curé nantais, tommes des marais et romier)

FRUITS DE MER

6 HUÎTRES	13,50
9 HUÎTRES	17,50
12 HUÎTRES En direct de notre producteur Mr Nauleau servies avec beurre demi sel, citron et vinaigre échalottes	19,90
ASSIETTE DE CREVETTES ROSES (170G)	9,00
NOS TIMBALES DE BULOTS	
250 GR	7,00
500 GR	10,50
BOL DE BIGORNEAUX (200G)	6,50
LANGOUSTINES (9 PIECES)	21,00
DEMI TOURTEAU	10,50
TOURTEAU ENTIER	15,00
LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 5 huîtres n°3, 5 langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux 1/2 Tourteau + 8€	37,00
HOMARD BRETON SUR DEMANDE Uniquement sur réservations, prix selon le cours	

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

MENU

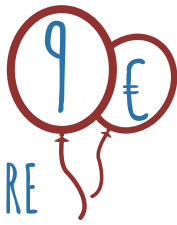
P'TIT CORSAIRE

Jusqu'à 12 ans

haché de boeuf charolais, frites
ou petite moules frites
ou nuggets de filet de poulet, frites
ou fish and chips

Yaourt local "Beillevaire"
ou 1 boule de glace
ou entremet choco/caramel

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



PLATS

1/2 MAGRET DE CANARD, SAUCE YAKINIKU	17,50
½ magret de canard en basse température, sauce Yakiniiku et nouilles Soba	
CHOUROUTE DE LA MER, SAUCE BEURRE BLANC	22,00
Chou frais, haddock, cabillaud, saumon, crevettes et langoustine	
SOLE MEUNIERE AU BEURRE DE PIMENT D'ESPELETTE	28,00
Beurre de la maison « Beillevaire » et écrasé de pommes de terre	
FILET DE BAR FRAIS, SAUCE BEURRE BLANC	19,80
Filet de bar, beurre blanc, fenouil rôti et écrasé de pommes de terre	
POÊLÉE DE COUTEAUX, PERSILLADE ET CHORIZO GRILLÉ	15,50
Poêlée de couteaux en persillade, chorizo grillé et nouilles Soba	
CHICKEN BURGER	15,70
pain artisanal, filet de poulet pané, cheddar, lard grillé, tomate, salade, sauce maison	
BURGER DE LA FLOTTILLE	15,70
pain artisanal, haché de bœuf charolais, Curé Nantais, lard grillé, tomate, salade, sauce maison	
BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF 180G	16,50
Brochette d'onglet de bœuf 180g, écrasé de pommes de terre, salade	

COUPES GLACÉES

Fabriquées en Bretagne, lait français

Chocolat ou café liégeois	7,30
Glaces chocolat ou café, sauce chocolat et chantilly	
Dame Blanche	7,30
Glaces vanille, sauce chocolat maison et chantilly	
La Moussaillon	7,30
Glaces vanille, fraise et caramel beurre salé, chantilly et caramel beurre salé maison	
La cappuccino	7,30
Glaces vanille, café et chocolat, chantilly et sauce chocolat maison	
La coupe sorbet fraicheur	7,30
Sorbets citron vert, cassis et passion, coulis de fruits rouges	
La brésilienne	7,30
Glaces rhum-raisin, vanille et noix de coco, chantilly	
Coupe colonel	8,50
2 boules de sorbet citron vert, vodka (4cl)	

À COMPOSER

1 boule	2,80
2 boules	4,95
3 Boules	6,90
supplément chantilly	1,90
Les crèmes glacées	
Chocolat, vanille intense, coeur de fraise, menthe-chocolat, rhum-raisin, noix de coco, caramel beurre salé, café, pistache et smarties	
Les sorbets	
Citron vert, cassis, pêche, framboise et passion.	

MENU DE LA SEMAINE

servi uniquement le midi du mardi au vendredi

Entrée + plat + dessert	17,90
Entrée + plat / plat + dessert	14,90
Plat du jour	11,50
Entrée du jour	8,00
Dessert du jour	7,00

DESSERTS

Comme une tarte au citron meringuée, sablé pistache	10,00
Bowl de muesli croquant et Fromage blanc "Beillevaire"	7,50
Bowl de muesli croquant, fromage blanc « Beillevaire » et fruits rouges (frais et coulis)	
Café/Thé Gourmand	7,90
Entremet choco/caramel, panna cotta et verrine comme une tarte au citron meringuée	
Moelleux au chocolat maison et sa glace	10,00
Moelleux au chocolat maison et sa glace orange sanguine	
Panna cotta au Yuzu, coulis exotique et ananas frais	7,60
Assiette de fromages du pays de Retz	9,80
Curé nantais, tommes des marais, romier et petite salade.	
Entremet croustillant choco/caramel maison	8,00