

La Ciboulette



Plaisir et Goût

MENUS et CARTES

Patricia et Geoffroy Coutant

06.66.08.31.07

02.99.71.45.71

www.laciboulette-pg.fr

- Ouvert Tous les Midis sauf mercredi

(en semaine)



L'Ardoise du jour

3 Plats 15,00€

2 Plats 13,50€

Le Gwenn Ha Du

Poêlées de Noix de St Jacques
sur fondue d'endives au citron vert

Filet de Sandre, beurre blanc du chef

Pavé de biche poêlé , jus brun aux châtaignes

Curé nantais rôti sur sa poire

Les Gourmandises

38,00€

L'Hermine

Œuf en gelée de coques et chiffonnade de saumon fumé

Ou

Tarte fine à l'andouille sur fondue de poireaux

Pavé de lieu poché, beurre citron gingembre

ou

Suprême de pintade rôti aux champignons

Pana Cotta aux fruits rouges

ou

Marquise au chocolat et craquant à l'amande

ou

Fromages

23€

Le Triskel

Raviole de joues de porc aux pleurotes

Émulsion de champignons

ou

Effiloché de saumon fumé à la crème citronnée

Noix de Jacques rôties, Beurre Blanc du chef

ou

Magret de canard,

sauce à l'échalotte et pomme lady

Fromages (+ 3,50€)

Kouing amman revisité aux pommes

ou

Crème brûlée à la vanille

28€

L
A

C
A
R
T
E

Nos entrées :

Raviole de queues de langoustines, émulsion de champignons	10€
Effiloché de saumon fumé	9€
Tarte fine à l'andouille et poireaux	8€
Œuf en gelée de coques	8€
Poêlée de Noix de St Jacques	9€
➤ Buffet d'entrées	11€

Nos poissons :

Pave de sandre au beurre banc	16€
Cuisse de Grenouilles en persillades	16€
Filet de lieu poché Beurre citron gingembre	14€
Notre Plateau de Fruits de Mer sur commande /pers	35€

(selon disponibilité)

Nos viandes :

Suprême de pintade rôti	15€
Pavé d'Aloyau Irlandais grillé Beurre Maître d'Hôtel	20€
Pavé de biche poêlé	18€
Pour tout supplément	1,50€

Nos desserts :

Assiette de fromages /Curé	4,50€
Crème brulée	5,50€
Marquise au chocolat	5,50€
Kouing Amman	6,00€
Pana Cotta	5,00€
Café gourmand	8,50€
Coupe 2 boules de glaces	5,00€

Menu enfant 10,00€

Nuggets ou poisson, Surprise

L A C A V E

Eaux

- Plancoët plate ou bulle 75cl 5,50€
- Plancoët plate ou bulle 50cl 4,50€
- Plancoët Bulle intense 33cl 4,00€

Jus et Sodas

- Jus de Fruit Artisanal 25cl 4,50€
- Coca Cola ou Light ou thé
ou Orangina 4,50€
- Diabolo 3,50€

Bières pression

- Britt blonde Melen 25 cl 3,70€
- La Pinte 7,00€

Cidre

- Terroir brut 75cl 13,00€

Apéritifs

- Ricard , pastis 51 2cl 4,00€
- Suze 4cl
- Porto 4cl
- Martini Rouge ou Blanc 4cl
- Whisky Jamson 4cl 5,00€
- Cardhu 4cl 7,00€
- Kir vin blanc/Breton 10cl 3,50€
- Kir pétillant 10cl 6,00€

Café infusions

- Espresso / Décaféiné 1,90€
- Thé et infusions 4,00€

Digestifs

- Eaux de Vie 6,00€
- Get 27
- Menthe pastille
- Bailey's , Donjon

Les Vins Blancs

75cl

Muscadet/lit

- Bois Brûlé 2021 20,00€
- ½btle 14,00€

Cheverny 2020

- « Domaine le Portail 23,00€
- ½btle 14,00€

Sancerre «Domaine Naudet 29,00€

Chardonnais du Pays Nantais

- « Moulin Camus 20,00€
- Le Verre 3,50€
- Côte de Gascogne 25,00€

Les Vins Rosés

Sancerre « Domaine Naudet 28,00€

½btle 16,00€

Corse « San Peru 24,00€

Le Verre 3,50€

Les Vins Rouges

St Nicolas de Bourgueil 2019

- « Domaine du Plessis Renou 24,00€
- ½btle 15,00€

Côte du Rhône 2021 «Roc St Jean

25,00€

½btle 15,00€

Chinon 2019

« Domaine de Beaulieu 26,00€

Le Verre 3,50€

Fonsac « Gui Morin 2015 32,00€

Les Bulles

Champagne Pierre Domi 40,00€

½btle 24,00€

La coupe 8,00€

LES PICHETS

Blanc, Rosé , Rouge ¼ 4,80€

½ 8,00€

au verre 3,00€