

Menu du vignoble

30,90€

ENTRÉES

- Terrine du chef
- Gaspacho du moment
- **+2€** • Camembert rôti (150g), miel, thym et ses toasts
- **+2€** • Gravlax de saumon, crème acidulée aux herbes, œufs de saumon

PLATS

- Demi mètre de hampe, frites maison, sauce au choix et salade
- Suprême de volaille jaune, risotto de fregola sarda, jus de poulet aux olives
- Cocotte de chipirons, huile vierge au chorizo et ratatouille maison

DESSERTS

- Au choix dans la carte
- **+2€** • Café ou Thé gourmand

Tous nos tarifs sont indiqués en euros TTC - Service compris.
La liste des allergènes peut être consultée sur demande.

Entrées et planches à partager

- | | | |
|--|---------|---------|
| • Terrine du chef maison
pickles d'oignons, salade | 7.50€ | |
| • Gaspacho du moment
condiments concombre, poivrons et croûtons | 7.50€ | |
| • Camembert rôti miel/noix (200g)
et ses toasts | 9.90€ | |
| • Carpaccio de légumes marinés
et burratina, huile aux herbes | 9.90€ | |
| • Bruschetta
tomates, pesto, parmesan | 10.90€ | |
| • Gravlax de saumon
crème acidulée aux herbes, œufs de saumon | 11.90€ | |
| | <hr/> | |
| | 2 pers. | 4 pers. |
| • La planche Végétarienne
blinis, légumes croquants, houmous,
tempuras de légumes et ses sauces | 9.90€ | 16.90€ |
| • La planche Mixte
assortiment de charcuterie et fromages | 11.90€ | 19.90€ |
| • La planche Continentale
tenders de poulet, guacamole
et ses quesadillas, sticks de mozza | 12.90€ | 21.90€ |

" Chaque bouchée est une promesse : celle de savourer une cuisine
sincère, responsable, et respectueuse des ressources. "

Tous nos tarifs sont indiqués en euros TTC - Service compris.
La liste des allergènes peut être consultée sur demande.

Salades

- | | |
|--|------------------|
| • La César
romaine, œuf, anchois, tenders de poulet,
croûtons et sauce César | 17,50€ |
| • L'asiatique
gyoza légumes et poulet, pilon de poulet,
légumes croquants, sésame grillé | 17,90€ |
| • Poke bowl
concombre, mangue, riz, fève de soja,
grenade, thon mariné, carottes
- Version végé (sans thon) | 17,90€
16,90€ |

Menu du chou chou

10,90€

PLATS avec frites et/ou légumes

- Tenders de poulet
- Steak haché
- Fish and chips

DESSERTS

- Gaufre sauce chocolat
- 2 boules de glace

BOISSONS

Sirop à l'eau / Jus d'orange
Coca-Cola

Poissons

- **Fish and chips** 17,90€
sauce tartare
- **Cocotte de chipirons** 18,90€
huile vierge au chorizo et ratatouille maison
- **Mi-cuit de thon** 21,90€
comptée de poivrons doux à la menthe,
riz venere

Viandes et grillades

- **Suprême de volaille jaune** 17,90€
risotto de fregola sarda, jus de poulet aux olives
- **Secreto de porc mariné aux agrumes** 18,50€
pommes de terre grenailles
- **Demi mètre de hampe de bœuf** 18,90€
frites maison, sauce au choix
- **Tartare de bœuf au couteau (180g)** 19,50€
frites maison et salade
- **Ribs de porc barbecue** 19,90€
pommes de terre grenailles
- **Magret de canard (200g)** 20,90€
tian de légumes, sauce au miel
- **Noix d'entrecôte (250g)** 24,90€
frites maison, sauce au choix

Burgers

- **Le Classique** 17,90€
pain brioché*, steak haché (140g),
cheddar, pickles d'oignons, sauce barbecue,
salade et frites maison
- **Le Nantais** 18,90€
pain brioché*, steak haché (140g),
Curé Nantais, pickles d'oignons,
sauce moutarde à l'ancienne,
salade et frites maison
- **+3€** Supplément double steak
- **Le Végé** 17,90€
galette de pommes de terre, courgettes,
carottes, herbes fraîches, crème aux herbes,
salade et frites maison
- **Le Canard** 18,90€
pain brioché*, effiloché de canard,
galette de pommes de terre, confit d'oignons,
cheddar et frites maison

* Pains briochés de la Maison Bonin

Sauces

poivre - béarnaise - bleu - tartare

Accompagnements

frites maison - pommes de terre grenailles
ratatouille - tian de légumes - riz venere

Desserts

- **Riz au lait** 7,90€
caramel au beurre salé et riz soufflé
- **Brioche perdue** 8,90€
crème et fruits du moment
- **Cheesecake pomme citron vert** 8,90€
croquant spéculos
- **Tiramisu à notre façon** 8,90€
glace café
- **Finger chocolat** 8,90€
gelée de framboise
- **Le brownie de la cantine** 8,90€
brownie chocolat, caramel crémeux, praliné et cacahuètes caramélisées, crème anglaise
- **Café ou thé gourmand** 8,90€
- **Assiette de fromages** 9,00€
sélection du moment



À La Cantine Du Vignoble nous croyons que la cuisine est un lien entre la nature et votre assiette. Nous nous engageons à travailler exclusivement avec des produits frais et de saison, en privilégiant les partenariats avec des producteurs locaux pour favoriser le circuit court.

Coupes glacées

- **La dame blanche** 8,00€
glace vanille, sauce chocolat et chantilly
 - **Le colonel** 8,00€
glace citron et vodka
 - **Le pavlova fruits rouges** 8,50€
glace vanille, sorbet fruits rouges, coulis fruits rouges, chantilly et meringue
 - **Le brookie** 8,50€
glace cookies nuts, glace brownie, glace caramel, coulis caramel, brisure de cookies et chantilly
 - **L'escapade aux Antilles** 8,50€
glace rhum raisin, glace passion, glace mangue, coulis exotique, mangue ou ananas, chantilly
-
- **1 boule** 2,50€
 - **2 boules** 5,00€
 - **3 boules** 7,50€

+1€ Supplément chantilly

Nos parfums de glace :

caramel, rhum raisin, chocolat, vanille, fraise, citron, framboise, café

Bières

Bières pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Gallia Coq d'habitude - blonde (4,2°)	4,30€	6,10€	8,20€
Gallia Nouveau Western IPA (6°)	4,80€	6,90€	9,30€
Affligem de saison	4,70€	6,70€	8,90€
Bière du moment	4,70€	6,70€	8,90€

Bières bouteilles

Trompe Souris Blanche BIO (5°) Belle amertume grâce à la coriandre et aux écorces d'orange amère	7,00€
Trompe Souris Triple BIO (8°) Fruits jaunes sec, abricot et raisin	7,00€
Trompe Souris Berliner Weisse BIO (5°) Arômes de myrtille et framboises	7,00€
Desperados (5,9°) Blonde légère, citronnée, aromatisée à la téquila	6,50€
Heineken 0.0 (0°)	6,00€



Spiritueux

Whisky

Jack Daniel's Apple, Fire, Honey (4cl)	9,00€
Jack Daniel's N°7 (4cl)	7,00€
Jack Daniel's Gentleman (4cl)	8,00€
Whisky Aberlour 10 ans (4cl)	10,00€
Whisky Toki (4cl)	10,00€
Whisky Bourbon Wild Turkey (4cl)	9,00€

Cognac «Renaud Delile» Viaud Dominique

Cognac VS*** 3 ans (4cl)	9,00€
Cognac VSOP 10 ans (4cl)	12,00€

Eaux & Softs

Vittel / San Pellegrino (50cl)	3,50€
Vittel / San Pellegrino (1L)	5,90€
Perrier (33cl)	4,30€
Coca-Cola / Zéro (33cl)	4,40€
Schweppes Tonic / Agrumes (25cl)	4,40€
Orangina (25cl) / Fuzetea (25cl)	4,40€
Limonade (25cl)	3,40€
Diabolo (25cl)	3,80€
Sirop à l'eau (25cl) Fraise / Grenadine / Menthe / Citron / Pêche / Banane / Kiwi	2,20€
Jus de fruits Granini (25cl) Orange / Ananas / Pomme / Abricot / Tomate	4,20€

Boissons chaudes

Café	2,00€	Chocolat chaud	3,20€
Déca	2,20€	Chocolat Viennois	3,90€
Grand café	3,90€	Thé / Infusion	
Café allongé	2,10€	Dammann	3,50€
Café crème	2,90€	Ceylan / Earl grey / Fruits rouges / Menthe / Tilleul / Verveine	
Café Viennois	3,90€		



Digestifs

Menthe Pastille (4cl)	7,00€
Get 27 (4cl)	7,00€
Bailey's (4cl)	7,00€
Limoncello (4cl)	7,00€

Tous nos tarifs sont indiqués en euros TTC - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Réalisé par ELÉDONE - Studio de création - 07 88 32 38 42



LA CANTINE
DU VIGNOBLE



Boissons

APÉRITIFS • BIÈRES • COCKTAILS
SPIRITUEUX • DIGESTIFS
VINS • SOFTS



Tél. : 02 40 04 65 66
Site : www.lacantineduvignoble.fr
20, rue de l'Atlantique
44115 Basse-Goulaine

Cocktails

Ti Punch (8cl)	8,50€
Rhum Trois Rivières Blanc cuvée spéciale, citron vert, sirop de sucre de canne	
Mojito (17cl)	8,90€
Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier	
Pina Colada (16cl)	9,00€
Rhum, jus d'ananas, lait de coco	
Moscow Mule (16cl)	9,50€
Vodka, Gingerbeer, citron vert	
Gin Tonic (12cl)	9,50€
Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron	
Le Paloma (16cl)	9,50€
Téquila, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, jus de pamplemousse, Perrier	
Le Bikini (16cl)	9,50€
Rhum, téquila, gin, jus d'ananas, pastèque, citron et framboise	
L'Espresso Martini (10cl)	9,50€
Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, expresso	
Apérol Spritz (12cl)	8,50€
Apérol, Prosecco, Perrier	
Saint Germain Spritz (12cl)	9,50€
Saint Germain, Prosecco, Perrier	
Limoncello Spritz (12cl)	9,50€
Limoncello, Prosecco, Perrier	

Mocktails

Virgin Mojito	7,00€
Sirop Monin saveur rhum, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
La virgin colada	7,00€
Crème de coco, lait et jus d'ananas	
Le Détox	7,00€
Jus de carotte, curcuma, gingembre, basilic, jus d'orange	
Le Bahia	7,00€
litchi, rose et framboise, jus d'orange	

Apéritifs

Martini blanc / rouge (6cl)	4,70€
Ricard (2cl)	3,00€
Porto Rouge (6cl)	4,70€
Kir au Muscadet (8cl)	4,50€
Kir pétillant (8cl)	6,50€
Coupe de Prosecco (12cl)	7,00€
Treviso Bedin extra dry	

Vins

Sélection de Rosés

	12 cl	18 cl	75 cl
IGP l'île de Beauté Casa Rossa	4,00€	6,00€	22€
À découvrir dès l'apéritif, vin frais, fruité, léger			
AOP Côtes de Provence Château du Carrubier	4,30€	6,50€	24€
Accents de joie de vivre de farniente à la provençale			

Sélection de Blancs

	12 cl	18 cl	75 cl
<i>Un petit tour dans le Muscadet</i>			
Muscadet Sèvre & Maine AOC	4,00€	6,00€	22€
Domaine Bodineau			

Un peu plus loin dans la Vallée de la Loire

IGP Val de Loire Chardonnay	4,50€	6,80€	25€
Rethore Davy			
Arômes de feurs, fruits jaunes et agrumes, frais et minéral			
Quincy AOP	5,90€	8,80€	31€
Domaine du Bourdonnat			
Fruité, plein et rond avec une belle fraîcheur			

Ailleurs en France

IGP Côtes de Gascogne	4,90€	7,30€	28€
Domaine de Caude			
Révèle des arômes de citron confit et de coing			
Viognier IGP d'Oc	5,30€	7,90€	30€
Haut de Mourier			
Bouche harmonieuse et grasse, sur le fruit avec des notes miellées			

AOP Saint Veran			36€
Les Plantes			
Belle complexité, accents d'amandes grillées et de poire			



Vins HVE - Haute Valeur Environnementale



Sélection de Rouges

	12 cl	18 cl	75 cl
Pinot noir	4,60€	6,90€	26€
La Petite Perrière VDF			
Arômes de fruits rouges et d'épices pour ce vin frais et élégant			

Dans la Vallée de la Loire

Chinon AOC	4,90€	7,30€	28€
Guy Saget			
Structuré aux notes de fruits noirs et de violette			

Plus bas dans le Bordelais

Lalande de Pomerol AOP			39€
Fleur d'Eymerits			
Cuvée phare de la propriété un vin tout en fraîcheur et en souplesse			

... jusqu'au Languedoc Roussillon

Les Darons AOC	5,30€	7,90€	30€
Jeff Carrel			
Rouge puissant, fruité et épicé			

Sans oublier la Vallée du Rhône

Cairanne AOP	5,60€	8,20€	32€
Le Jardin Secret de Camille			
Puissant et velouté, notes complexes de fruits et d'épices douces			

Carnet de voyages

BIO

	12 cl	18 cl	75 cl
<i>Côté Blanc</i>			
Italie Jasci Trebbiano d'Abruzzo	5,10€	7,70€	29€
Sélectionné par le meilleur sommelier du monde Olivier Poussier, notes de fleurs blanches et d'agrumes			

<i>Côté Rouge</i>			
Chili El Grano	4,80€	7,20€	27€
souple et généreux, arômes de framboises, poivrons et accents cacaotés			

Espagne Rioja Navajas Arjona			29€
Charnu, gourmand, fruité, boisé et épicé			