

## Les viandes

Entrecôte 240 gr	} Voir ardoise	
Entrecôte 300 gr		
Entrecôte 400 gr		
Viande du moment		
Tartare de boeuf		15,90€
Tartare du Berger		17,10€
Classique préparé, chèvre, pignon de pin		

## Les poissons

Poisson du moment	15,90€
avec ses légumes de saison	
Fish & Chips	15,10€
Pavé de saumon	15,00€

## Les woks

Poulet teriyaki	14,90€
végétarien falafel	14,90€
Saumon cru ou cuit	15,30€

**Certifiés VBF - servis avec des frites maison, de la salade ou du coleslaw**

Le Huitième	14,70€
Steak haché boucher, poêlée d'oignons, champignons frais, emmental, sauce barbecue	
L'Auvergnat	15,10€
Steak haché boucher, tomates, lard fumé, bleu d'Auvergne, sauce barbecue	
L'Italien	15,10€
Steak haché boucher, jambon cru, tomates séchées, mozzarella, sauce barbecue	
Le Crispy chicken	14,90€
Filet de poulet croustillant, lard fumé, tomates, chèvre, sauce tartare	
Le Classic	14,70€
Steak haché boucher, tomates, cornichons, cheddar mature, sauce classic burger	
Le Nantais	15,30€
Steak haché boucher, poêlée d'oignons rouges, cornichons, Curé Nantais, mâche; sauce moutarde miel	
Le Végé	14,90€
Galette de pommes de terre, aubergines confites, poêlée d'oignons, tomates séchées, emmental, sauce cocktail	

## Les salades

Italienne	S:7,00€ - L:13,40€
Salade, jambon cru, tomates séchées, burrata, mozzarella, romarin	
Façon César	S:7,00€ - L:13,00€
Salade, filet de poulet croustillant tomates cerises, croutons, comté	
Chèvre chaud	S:7,00€ - L:13,00€
Salade, lardons, tomates, toasts de chèvre, tomates séchées	

## Les poke bowls

Saumon	15,20€
Saumon mariné, riz vinaigré, choux chinois, mangue, courgette, carotte, fève édamame, radis	
Végétarien	14,90€
Riz vinaigré, choux chinois, mangue, courgette, carotte, fève édamame, radis	

Allergènes : Gluten, arachides, fruits à coques, œufs, poissons, soja, lait, crustacés.

## Les burgers

## Les desserts

Choux craquelin	6,90€
Cœur coulant	6,40€
Glace café liégeois	6,60€
Glace chocolat liégeois	6,60€
Glace caramel liégeois	6,60€
Pêche melba	6,60€
Brioche poêlée	6,10€
Tarte fruits du moment	7,10€
Café gourmand	7,30€
Thé gourmand	7,30€
Chocolat gourmand	7,30€
Fromage blanc	5,00€
Dessert du jour	6,00€

## Les boissons chaudes

Café expresso	1,90€
Café allongé	1,90€
Café décaféiné	2,00€
Thé	3,30€
Infusion	3,30€

## Les boissons froides

Jus de fruits (25cl)	3,40€
Orange, pomme, ananas, abricot, tomate	
Breizh cola (33cl)	3,50€
Breizh cola zéro (33cl)	3,50€
Breizh agrum(33cl)	3,50€
Breizh tea(33cl)	3,50€
Orangina (33cl)	3,50€
Limonade (25cl)	2,90€
Sirop à l'eau	2,20€
Menthe, fraise, grenadine, pêche, framboise, citron	
Diabolo	3,20€
Menthe, fraise, grenadine, pêche, framboise, citron	
Perrier (25cl)	3,30€
Plancoët (0,50cl)	
• plate / pétillante	3,50€
Plancoët (1l)	4,70€
• plate / pétillante	

Supplément sirop ou tranche sur demande - 0,20€

## Les formules du midi

Entrée du jour + plat du jour	15,40 €
ou	
Plat du jour + dessert du jour	
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	18,40 €

## Menu enfant

Steak haché ou Filet de poulet pané + frites maison + dessert	10,90€
Dessert : 1 boule de glace au choix ou notre sélection de glaces	

Le week-end sur réservation de groupes

Organisation d'événements avec privatisation du restaurant  
(Informations au bar)