

MA POULE

Bouchon français



ENTRÉES

Oeuf mayonnaise 4.90
Mayonnaise moutardée

Burrata 8.50
Burrata, tomates confites, salade et crème balsamique

Terrine de campagne 6.90
Terrine du Chef

Escargots de Bourgogne
Traditionnels escargots de Bourgogne servis en persillade

Par 6 7.90

Par 12 13.90

Gravlax de saumon 10.00
Saumon Gravlax et sa crème d'estragon

À PARTAGER

Camembert entier rôti 13.50
Au lait cru, rôti au miel et flambé au thym

Assortiment de charcuteries 14.90
Assortiment de charcuteries fines et terrine

Assiette de fromages 12.00
Assortiment de 4 fromages selon arrivage

GARNITURES

Purée au beurre
Pomme de terre saladaise
Légumes de saison
Frites maison
Salade

SAUCES

Mayonnaise
Poivre
Fourme d'Ambert AOP
Beurre Maître d'hôtel
Beurre à l'ail
Crème d'échalotes

Supplément Garniture 3.00

Supplément Sauce 1.50

Supplément flambage au poivre 2.00

OUVERT TOUS LES JOURS MIDI ET
SOIR

PLATS

Poêlée de rognons de veau 18.00
Sauce moutarde, accompagnement au choix

Émincé de boeuf Charolais 15.90
sauce Ma Poule
200 gr, sauce Ma Poule (la fameuse sauce du Chef Simon Batard), accompagné de frites maison

Cuisse de pintade confite 18.00
Accompagnement au choix

Pavé de saumon 21.00
Cuisson mi-cuit, beurre Nantais aux algues, accompagné de légumes de saison

Magret de canard entier 24.00
Magret de canard Breton, environ 350 gr, accompagnement au choix

Joue de boeuf confite 22.00
accompagnée de purée au beurre

PLATS FROIDS

Tartare de boeuf Charolais 17.90
180 gr, accompagné de frites maison et salade

Salade César 14.90
Filet de poulet jaune, salade romaine, sauce César, tomates confites, parmesan, croûtons

Salade Chèvre chaud 15.90
Chèvre rôti au miel, salade, tomates, lard fumé, légumes de saison, noix



MENU ENFANT

10.00

Sirop à l'eau

-12 ans

Poulet ou steak haché
Accompagné de frites

1 boule de glace
Parfum au choix

RÔTISSOIRE

SAUCE ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
La rôtissoire, véritable âme de notre bouchon français. La peau croustillante, la chair tendre et juteuse... Savourez l'authenticité de la cuisine traditionnelle.

Poulet fermier

Le Quart 13.90

Le Demi 19.90

Travers de cochon de Bretagne 18.00
Rôti aux épices Cajun

BURGERS

Poivre 15.90
Steak haché, sauce aux poivres, mayonnaise maison, salade, tomates confites, cornichons

Ambertois 15.90
Steak haché, crème de fourme d'Ambert AOP, mayonnaise maison, salade, tomates confites, cornichons

Poulet nantais 17.90
Effiloché de poulet, Curé Nantais, mayonnaise maison, salade, tomates confites, cornichons

Végétarien 17.90
Halloumi grillé, mayonnaise maison, salade, tomates confites, cornichons

Supplément lard fumé 2.00

CUISINE 100% MAISON

LE VENDREDI

Tête de veau 19.00
Sauce gribiche

Servie à volonté

DESSERTS

Gâteau nantais 7.50
Gâteau traditionnel au rhum et à l'amande

Crème brûlée 7.50
Infusée à la vanille de Madagascar

Café gourmand 7.90
Café accompagné de 3 gourmandises sucrées

Fraises sucre ou chantilly 7.50
Selon saison et arrivage

Brioche perdue 8.50
Caramel au beurre salé

Profiteroles 9.00
Choux maison, glace vanille de Madagascar et sauce chocolat noir

Mi-cuit au chocolat noir Valrhona 8.00

COUPES GLACÉES

Coupe nantaise 10.00
Glace rhum raisins, glace vanille de Madagascar, gâteau Nantais

Coupe gourmande 8.00
Glace vanille de Madagascar, fondant chocolat noir, caramel et chantilly

Coupe Fruits rouges 10.00
(Selon arrivage) Sorbet fraise, glace vanille de Madagascar, fraises fraîches et coulis de fruits rouges

La boule 3.00
Crème glacée artisanale de la Maison Antolin : vanille, chocolat noir, pomme, citron vert, fraise

Trou normand 6.50
1 boule sorbet pomme et Calvados (2 cl)