



● *Traditionnel - Intimiste - Accueillant - Chaleureux* ●

Les formules du Midi

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	13,90€
Entrée / Plat / Dessert	16,90€
—————◆◆◆—————	
L'animal aquatique du Midi	(Voir l'ardoise)

Les Menus de Charles

midi & soir

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	23,00€
Entrée / Plat / Dessert	27,00€

Formules sur ardoise, non servies les Week-end et jours fériés



*Titres restaurants acceptés le midi uniquement (sauf week end et jours fériés), nous n'acceptons ni les chèques ni les chèques vacances
Prix nets TTC - service compris - TVA 10 % et 20 %*

Les Entrées

Œuf mollet frit & crème de chorizo	8.50€
Fraîcheur de crabe au curry vert et son tartare d'avocats	11.50€
Croustillants du bocage & escargots en persillade	10.90€
Terrine du moment et sa compotée d'oignons	7.50€
Bouquet de crevettes roses, mayonnaise maison	8.50€
Foie gras mi-cuit au Pineau-des-charentes, chutney du moment	13.50€
Os à moelle et ses toasts chauds (15 min de cuisson)	7.50€
Tartare de saumon fumé par nos soins, crumble de sarrasin & mousse citron-aneth	12.90€
Ô Bulots (x9), aïoli maison	7.90€
Burratina crémeuse, tomates confites & coulis de cresson	9.90€

Les Salades

«Pique-Nique à Sainte-Pazanne» : Cromesquis de chèvre frais, serrano en chiffonade, cerneaux de noix & tomates de pleine terre	16.90€
«Passage à Chiang Mai» : Poulet au sésame, choux pak choi, carottes râpées, cacahuètes, menthe fraîche, gingembre et sauce sweet chili	16.90€
«Retour de Belle-île» : Saumon fumé maison (50gr), crevettes roses (x6), avocat, suprêmes d'agrumes & réduction de vinaigre de mangue	19.00€
◆◆◆◆◆	
L'assiette Gourmande (Choisissez 4 éléments parmi la liste suivante) :	23.90€
<i>Foie gras mi-cuit, terrine du moment, saumon fumé maison, bulots (x5), crevettes roses (x5), jambon Serrano ou tempura de crevettes (x3)</i>	

Les Animaux Aquatiques

L'animal aquatique du Soir	(voir ardoise)
Filet de Raie pochée «à la façon du Chef» & son beurre nantais	18.50€
Joues de Lotte grillées au naturel, sauce vierge & son écrasé de pommes de terre	19.00€
Filet de Lieu Jaune de nos côtes, déclinaison d'artichauts & bisque de langoustines	21.00€
Thon mi-cuit au sésame et au citron vert (200g)	24.00€

Les Viandes

Magret de canard & caramel de romarin (garniture au choix)	21.50€
Ballotines de caille farçie (basse température) & son riz crémeux aux champignons	19.00€
Aller Retour (Viande hachée, copeaux de morbier, poivrons confits, pesto maison et salade d'herbes fraîches) & frites maison	17.50€
Le Burger de Chârlès (Supplément de lard grillé - 2€)	16.50€
Souris d'agneau braisée & ses pommes sautées au thym de Bourgneuf-en-retz	19.00€
Tournedos de bœuf au bacon, crème de foie gras & son écrasé de pommes de terre	25.00€
Côte de bœuf pour deux et ses garnitures au choix	59.00€
Pièce du Boucher, sauce béarnaise & ses frites maison	(Voir ardoise)

Les Idées de Voyages

Colombo de légumes & lentilles corail (végan)	14.90€
Risotto de poulet aux champignons & lait de coco au citron vert	17.90€
Wok de crevettes façon thaï (nouilles aux oeufs, coriandre, citronnelle, gingembre, sésame, citron vert et sauce soja)	16.90€
Linguine à l'italienne (jambon de pays, tomates confites, champignons & pesto maison)	17.50€

Garnitures supplémentaires : frites maison, légumes croquants, écrasé de pomme de terre +3.50€



Les Desserts

Assortiment de fromages	8.20€
Crème brûlée vanille Madagascar	8.20€
Gâteau «à la nantaise»	7.50€
Coulant au chocolat, éclats de noisettes, caramel au beurre salé & chantilly maison (10 min)	7.90€
Pavlova aux suprêmes d'agrumes (meringue moelleuse)	8.20€
Tiramisu du moment	7.50€
Cheesecake caramel au beurre salé	7.50€
Mousse au chocolat de la maison Michel Cluizel	6.90€
Charlotte aux fraises & coulis de fruits rouges	9.50€
Café / Déca / Thé Gourmand	8.00€
Irish / Diplomatico / Champagne (+ 2 €uros) Gourmand	14.50€

*Charles H souhaite toute l'année vous faire plaisir, produits frais, locaux, cuisine maison & convivialité sont nos valeurs.
En ce sens, depuis 2015, nous sommes heureux de créer pour votre entreprise, votre famille ou vos amis,
des formules «sur-mesures».*

Pour toutes informations, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

À bientôt, pour de nouvelles aventures gourmandes.