



Le Charles H, Brasserie Restaurant traditionnel
1 Place Graslin 44100 Nantes
02.51.83.24.88
www.restaurant-charles-h.fr



● *Traditionnel - Intimiste - Accueillant - Chaleureux* ●

Les Formules du Midi

(à choisir sur l'ardoise)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	13,90€
Entrée / Plat / Dessert	16,90€
————— ◆ ◆ ◆ —————	
L'animal aquatique du Midi	(Voir l'ardoise)
La pièce du Boucher	14,90€

Formules non servies les Week-Ends 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 & son velouté de cresson	8.50€
Fraîcheur de crabe au curry vert et son tartare d'avocats	11.50€
Ravioles de crevettes dans un bouillon Tom-yam	9.50€
Terrine du moment et sa compotée d'oignons	7.50€
Bouquet de crevettes roses, mayonnaise maison	8.50€
Foie gras mi-cuit au Malevoisie des coteaux d'Ancenis, chutney du moment	13.50€
Os à moelle et ses toasts chauds (<i>15 min de cuisson</i>)	7.50€
Carpaccio de saumon fumé par nos soins & son émulsion d'agrumes	12.90€
Ô Bulots (x9), aïoli maison	7.90€

Les Salades

«Entre Bangor & Machecoul» : <i>Accras, jambon de pays, tomates confites, oignons rouges, poivrons crus & mélange de mesclun asiatique</i>	16.90€
«Retour de Chiang Mai» : <i>Poulet au sésame, choux pak choi, carottes râpées, cacahuètes, menthe fraîche, gingembre et sauce sweet chili façon "H"</i>	16.90€

L'assiette Gourmande (<i>Choisissez 4 éléments parmi la liste suivante</i>) :	23.90€
<i>Foie gras mi-cuit, terrine du moment, saumon fumé maison, bulots (x5), crevettes roses (x5), jambon Serrano, accras (x4) ou bâtonnets de comté</i>	

Les Animaux Aquatiques

L'animal aquatique du Soir	(voir ardoise)
Médailles de lotte, sauce vierge au pak choï, oignons nouveaux & son écrasé de pommes de terre	19.00€
Filet de sandre rôti, beurre nantais & riz crémeux au parmesan	22.00€
Thon mi-cuit au sésame et au citron vert (200g)	24.00€
Noix de Saint-Jacques « à la façon du chef»	(selon arrivage)

Les Viandes

Magret de canard & caramel de romarin (garniture au choix)	21.50€
Filet mignon rôti (basse température) au miel, pulpe de rutabagas & poêlée de shiitakés	19.00€
Civet de cerf au vin rouge & fruits des bois, accompagné d'un écrasé de pommes de terre	18.50€
Aller Retour (Viande hachée, copeaux de morbier, poivrons confits, pesto maison et salade d'herbes fraîches) & frites maison	17.50€
Le Burger de Charles (Supplément de lard grillé - 2€)	15.50€
Souris d'agneau braisée & ses pommes sautées au thym de Bourgneuf-en-retz	19.00€
Cœur de rumsteack breton (200g) & frites maison	22.00€
Suprême de poulet, crème aux épices douces, & riz crémeux au parmesan	16.50€
Côte de bœuf pour deux et ses garnitures au choix	54.00€

Les Idées de Voyages

Farfalles au calamar, lait de coco & épices colombo	16.90€
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€
Risotto de coques et moules aux asperges & citron vert	17.90€
Gratin de légumes de saison	13.50€

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 fruits des bois (meringue moelleuse)	8.20€
Tiramisu du moment	7.50€
Cheesecake aux fruits exotiques	7.50€
Mousse au chocolat de la maison Michel Cluizel	6.90€
Trio de choux gourmands au pralin	10.90€
Café / Déca / Thé Gourmand	8.00€
Irish / Diplomatico / Champagne (+ 2 Euros) 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.