



• Traditionnel - Intimiste - Accueillant - Chaleureux •

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

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

Servis uniquement le soir

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

*Tempura de crevettes roses **ou** Terrine maison **ou** Entrée du jour
Animal aquatique **ou** Pièce du boucher (VBF) **ou** Plat du jour
Mousse au chocolat **ou** Nage de fruits **ou** Dessert du jour*



Les Entrées

Terrine maison et sa confiture d'oignons au vin doux	7.50€
Os à moelle et ses toasts chauds	7.50€
Poêlée de champignons, crumble de noix & crème d'estragon	8.20€
Velouté de pain, craquant de lard & Mousseline d'œuf à la truffe	9.50€
Fraîcheur de crabe au curry vert	11.50€
Foie gras mi-cuit au cognac & porto, marmelade de figues	13.50€
Saumon fumé en trois façons (tartare / carpaccio / espuma) et son craquant de pain d'épices	13.90€
Buisson de langoustines (300gr), Mayonnaise au poivre de Timüt et beurre d'Isigny	18.00€

Les Salades

Chiang Mai (Poulet frit, oignons nouveaux, carottes, choux chinois, gingembre & cacahuètes).....	16.90€
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€
Foie gras mi-cuit / terrine du moment / saumon fumé maison / crevettes roses (x5) / jambon Serrano / tempura de crevettes (x3)	





Les Animaux Aquatiques

Animal aquatique du soir.....	(Voir Ardoise)
Blanquette de lotte au lait de coco et légumes de saison.....	19.00€
Dos de cabillaud breton, bisque de langoustines & son écrasé de pommes de terre.....	19.00€
Thon mi-cuit au sésame & citron vert.....	24.00€
Noix de Saint-Jacques, crémeux de panais & pommes Gala.....	24.00€

Les Viandes

Pièce du boucher, sauce béarnaise & ses frites maison.....	(Voir Ardoise)
Suprême de poulet d'Ancenis, sauce mole & riz crémeux au parmesan.....	16.50€
Burger Charles H (Sauce barbecue maison / viande hachée / pancetta / cheddar / tomate / compotée d'échalotes) frites maison	16.90€
Cocotte de Joutes de porc confites au vin rouge & son écrasé de pommes de terre.....	17.50€
Tataki de bœuf aux éclats de cacahuètes & chiffonnade de fenouil aux agrumes.....	18.50€
Souris d'agneau, jus au thym & son écrasé de pommes de terre.....	19.00€
Magret de canard au poivre, garniture au choix.....	21.50€
Côte de bœuf pour deux et ses garnitures au choix.....	59.00€

Les Invitations au Voyage

Colombo de légumes & lentilles corail (végan).....	15.90€
Wok de crevettes façon thaï (nouilles aux oeufs, coriandre, citronnelle, gingembre, sésame, citron vert et sauce soja).....	16.90€
Risotto de poulet au chorizo doux, petits pois et jeunes pousses nantaises.....	17.50€
Rigatoni aux champignons et beurre légèrement aillé.....	15.90€

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





Les Desserts

Assortiment de fromages.....	8.20€
Mousse au chocolat de la maison Michel Cluizel.....	6.90€
Gâteau «à la nantaise».....	7.50€
Tiramisu du moment.....	7.50€
Coulant au chocolat, éclats de noisettes, caramel au beurre salé & chantilly maison (10 min).....	7.90€
Crème brûlée vanille Madagascar.....	8.20€
Tartelette financière au caramel et cacahuètes.....	8.50€
Pavlova aux agrumes & Chantilly au thé noir (meringue moelleuse).....	8.50€
Poire pochée aux épices et crème vanillée, biscuit au gingembre.....	8.90€
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.

