

# Notre Carte

Entre 11h30 et 14h30



30 min

## ***FORMULE EXPRESS - 15,90€***

**Salade de fusilli**

*(tomates cerises, mozzarella, roquette, pesto de roquette)*

**+ brownie**

### **Les Entrées**

#### **Gravlax de saumon - 8,90€**

mariné à la vodka, betteraves, huile d'aneth

#### **Carpaccio de légumes-racines - 8,40€**

fromage de chèvre frais, citron, huile d'olive, pistaches et mûres

### **Les plats**

#### **Focaccia façon croque-monsieur - 15,40€**

crème d'emmental, fromage frais, jambon blanc, comté  
servi avec frites et salade verte

#### **Poisson du jour - 20€**

poêlée de légumes, beurre blanc citron

#### **Faux filet - 19,50€**

sauce fromagère, frites

#### **Poisson enfant - 9,50€**

frites ou poêlée de légumes

### **Les Desserts**

#### **Moelleux au chocolat - 8€**

au beurre salé

#### **Pêche rôtie - 8€**

miel, thym, mousse de mascarpone, crumble de petits beurrés et amandes

#### **Assiette de frites - 7,20€**

**Eau plate ou eau gazeuse - 50cl - 4€ - 100cl - 6,50€**

ZAW est engagé dans une démarche éco-responsable et s'attache à travailler au quotidien avec des producteurs locaux. Nos viandes sont d'origine France. Prix en euros TTC, service compris.

# Au Petit Déjeuner

*Entre 9h et 11h30*

## **Viennoiserie**

Croissant, pain au chocolat - **1,80€**

Pain aux raisins - **2€**

**Cookie - 3,50€**

Chocolat, sarrasin, caramel beurre salé

**Granola au miel - 3,50€**

Fromage blanc

**Brownie - 4,50€**

100% chocolat



# L' Après Midi

*Entre 14h30 et 19h*

**Houmous - 8,20€**

huile d'olive aux épices douces et sésame blanc torréfié

**Burratina - 8,70€**

compotée de quetsches à l'estragon, huile d'olive et fleur de sel

**Crème de feta & ricotta - 8€**

noix torréfiées et huile de basilic

**Assiette de jambon de Parme - 8,50€**

avec beurre salé et cornichons

**Tomme du Marais - 7,20€**

---

**Cookie - 3,50€**

**Brownie - 4,50€**

**Banana bread - 4,50€**

# LA CARTE BOISSONS

## Boissons chaudes

**Café, déca, expresso, allongé** - 2,40€

**Café ou déca noisette** - 2,50€

**Double expresso** - 4,50€

**Café crème** - 5€

**Chocolat chaud** - 5€

**Capuccino** - 6€

**Café/Chocolat viennois** - 5,50€

**Thés & Infusions** - 5€

Ceylan, Darjeeling, Earl grey, Fruits rouges, Vert à la menthe

Tilleul, Verveine menthe

## Boissons froides

**Eau plate/gazeuse** - 4€ - 50cl | 6,50€ - 1l

**Sirops à l'eau** - 4€

**Limonade Voilà** (33cl) - 5€

**Perrier** (33cl) - 5€

**Cola Breizh, Cola Zéro Breizh, Breizh agrumes et Breizh Tea** (33cl) - 5,20€

**Jus de fruits « Jus de Rêve »** (25cl) - 5,50€

Orange, pomme, ananas, tomate, A.C.E,  
pamplemousse, nectar pêche, abricot,

**Jus de fruits pressés** (20cl) - 6,50€

orange, citron, pamplemousse

**Gingerbeer** (25cl) - 6,50€

**Thé glacé Charitea** - 5€

Supplément sirop + 0,20€

# Bières

## Pression

	25 <sup>cl</sup>	50 <sup>cl</sup>
Tuborg Blonde .....	3,80€	7€
Bière nantaise Ambrée bio .....	4€	7,50€
1664 blanche .....	4,20€	8€
Grimbergen Blonde .....	4,50€	8,50€
Hellfest IPA .....	4,80€	9€

## Bouteille (33cl)

Pelforth Brune - 5,60€

1664 blonde - 5,60€

Mort subite - 5,60€

Desperados - 5,60€

## Bières locales Les Brassés (33cl)

Cascade, Pale Ale bio - 7€

Gose framboises-cassis - 7€

Qui mousse n'amasse pas rousse, ambrée - 7€

Seven IPA, ambrée bio - 7€

## Bières locales Mélusine (33cl)

La bière nantaise ambrée bio - 7€

La bière nantaise IPA bio - 7€

# Cidre

Cidre Goëllan brut bio (33cl) - 6,50€

Cidre Goëllan rosé bio (33cl) - 6,50€

Prix en Euros TTC, service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Vins

## Rouges

---

<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b>	12 <sub>cl</sub>	75 <sub>cl</sub>
Domaine des Vallettes, cabernet franc, AOC Val de Loire	4,80€	24€
<b>Le Temps des cerises</b>		26€
Domaine de La Noblaie, chinon & cabernet franc, AOC Val de Loire		
<b>Les Hauts de Cour de Montessant</b>	5,20€	28€
Domaine Montessant, cabernet sauvignon, merlot, Bordeaux		
<b>Silice</b> - vin bio	5,20€	29€
AOC Château Les Croisille, malbec, Cahors		
<b>Cocoricot</b>	5,20€	29€
Château Les Croisille, malbec, merlot, IGP côtes du Lot		
<b>Mas Last</b>	6,50€	35€
AOP Terrasses du Larzac, grenache, syrah, cinsault, Languedoc		
<b>Confidences de Prieuré Lichine</b>		52€
Prieuré Lichine, cabernet sauvignon, merlot, AOC Margaux		

## Blancs

---

<b>Les Bonnets blancs</b> - vin bio	12 <sub>cl</sub>	75 <sub>cl</sub>
AOC muscadet Sèvre et Maine, melon de Bourgogne, Val de Loire	4,20€	24€
<b>Marsana</b> - vin bio	5,10€	29€
Domaine des quatre vents, marsanne, IGP Collines Rhodaniennes		
<b>Muscadet sur lie</b>	5,20€	31€
Domaine des Corbeillères, muscadet, AOC Sèvre et Maine		
<b>Plant B</b> - vin bio	5,80€	32€
Domaine Bonnet-Huteau, folles blanches, Vin de France		

## Rosés

---

<b>Château Rosnay</b>	12 <sub>cl</sub>	75 <sub>cl</sub>
Fiefs vendéens, pinot noir, gamay, AOC Mareuil	4,90€	28€
<b>#Lou</b>	5,60€	32€
Pyrassol, assemblage de cépages, Côtes de Provence		

# Cocktails

---

## Avec Alcool

**Gin, gingembre, concombre** - 8€

**Mojito** - 8,50€

Rhum, citron vert, eau gazeuse, menthe, cassonade

**Caïpirinha** - 9,50€

Cachaça, citron vert, cassonade

**Spritz Aperol** - 9,50€

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

**Spritz à la française** - 9,50€

Liqueur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse

## Apéritifs

**Kir au muscadet** - 5€

**Lillet, Campari** (5cl) - 5€

**Anis i** (2cl) - 4€

## Alcools

---

### Whisky (4cl)

**William Lawson's 40°** - 6€

**Ballantine's finest 40°** - 8€

**Nikka from the barrel 51.4°** - 9€

**Caol Ila 12 ans** - 10€

**Oban 14 ans 43°** - 12€

### Rhum (4cl)

**Saint-James blanc 40°** - 7€

**Saint-James ambré 45°** - 8€

**Don Papa baroko 40°** - 9€

**Dictador 12 ans** - 11€

**Mules** - 10€

Vodka, citron vert, ginger beer

**Sex on the Beach** - 11€

Vodka, crème de pêche, cranberry, jus d'oranges

**Cocktail du moment** - 9,50€

## Sans Alcool

**Nojito** - 9€

Citron vert, jus de pommes, menthe, eau gazeuse

**Rio** - 9€

Jus d'orange, limonade, grenadine

**Caraiïbe** - 9€

Jus de cranberry, jus d'ananas, eau gazeuse, grenadine

## Digestifs (4cl)

**Poire Williams Saint Florent 40°** - 10€

**Calvados Closville 40°** - 9€

**Cognac ABK6 40°** - 12€

### Tequila (4cl)

**San José silver 35°** - 7€

**Patron Silver 40°** - 11€

### Vodka (4cl)

**Eristoff 37.5°** - 7€

**Absolut Blue 40°** - 9€

**Grey Goose Original 40°** - 13€

### Gin (4cl)

**Gibson 37.5°** - 9€

**Bombay Sapphire 40°** - 12€