

# Notre Carte

Entre 11h30 et 14h30

## Entrées

**Entrée du moment** - 7€

**Potage de légumes du moment** - 7,80€

croûtons à l'ail et crème fraîche

**Crumble de courge butternut au grana padano** - 8,50€

tuile de jambon de Parme

**Tartare de saumon mariné** - 9,90€

citron vert, gingembre et coriandre fraîche

## Plats

**Le plat du moment** - 15€

**Curry de pois chiches et patates douces** - 14,60€

pousses d'épinards, quinoa, feta et amandes grillées

**Focaccia façon croque-monsieur** - 15,90€

pommes de terre grenaille et mesclun

**Dos d'églefin à la plancha** - 23€

mousseline de topinambours,  
éclats de châtaignes et champignons

**Tournedos de boeuf 160g** - 21,40€ | **200g** - 24,90€

sauce fromagère ou sauce du jour,  
pommes de terre grenaille et mesclun

**Assiette de pommes de terre grenaille frites** - 8,20€

assortiment de sauces

## Fromages & desserts

**Assiette de fromages de la Maison Beillevaire** - 11€

mesclun et fruits secs

**Dessert du moment** - 7€

**Gâteau aux amandes et agrumes** (végétal, sans gluten) - 7,50€

**Pomme pochée aux épices douces** - 8€

madeleines au miel

**Carrot cake** - 8€

**Fondant au chocolat** - 9,50€

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.

# Nos Formules Midi

Entre 11h30 et 14h30

## Formule **EXPRESS** 15,90€



30min

**Gratin de farfalles au poulet**  
oignons confits et meule de Savoie

\*\*

**Cookie**

## Menu **DE LA CHEFFE** (Uniquement en semaine)



Chaque semaine, notre Cheffe imagine  
une entrée, un plat et un dessert,  
selon ses inspirations et ses envies du moment.  
*(Demandez l'ardoise)*

Entrée + Plat | Plat + Dessert : 18,60€  
Entrée + Plat + Dessert : 21,50€

## Menu **ENFANTS** 9,50€



**Poulet ou Poisson**  
avec pommes de terre grenaille

\*\*

**Sirop à l'eau**

# 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** - 6€

**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€

**Breizh - Cola, Cola Zéro, agrumes, Tea, Tonic (25cl)** - 5,20€

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

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

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

orange, citron, pamplemousse

**Gingerbeer (25cl)** - 6,50€

**Thé glacé Charitea** - 6€

Supplément sirop + 0,50€

# Bières

## Pression

	25 <sub>cl</sub>	50 <sub>cl</sub>
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€
Les Brassés - Cascade, Pale Ale bio .....	7€
Les Brassés - Gose framboises, cassis .....	7€
Les Brassés - Qui mousse n'amasse pas rousse, ambrée .....	7€
Les Brassés - Seven IPA, ambrée bio .....	7€
Mélusine - La bière nantaise, ambrée bio .....	7€
Mélusine - La bière nantaise, IPA bio .....	7€
Aérofab - Blizzart .....	7€
Aérofab - American Pale Alet .....	7€
Aérofab - Oroshit .....	7€
Aérofab - White Ale au poivre timut .....	7€

Locales

## Cidres (33cl)

Cidre Goëllan bio - brut ou rosé (33cl) .....	6,50€
---	-------

# Bulles

	10 <sub>cl</sub>	75 <sub>cl</sub>
Prosecco	8,0€	-
Bulles nantaises	9,5€	57€
Champagne Drappier	-	97€

# Vins

## Rouges 12<sub>cl</sub> 75<sub>cl</sub>

---

<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b>	4,80€	24€
Domaine des Vallettes, cabernet franc, AOC Val de Loire		
<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 Lasta</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 12<sub>cl</sub> 75<sub>cl</sub>

---

<b>Les Bonnets blancs</b> - vin bio	4,80€	24€
AOC muscadet Sèvre et Maine, melon de Bourgogne, Val de Loire		
<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 12<sub>cl</sub> 75<sub>cl</sub>

---

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

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

# Cocktails

---

## Avec Alcool

**Gin, gingembre, concombre** - 8€

**Mojito** - 9,50€

Rhum, citron vert, eau gazeuse, menthe, cassonade

**Caipirinha** - 9,50€

Cachaça, citron vert, cassonade

**Spritz Aperol** - 10€

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

**Spritz St-Germain** - 11,50€

St-Germain, Prosecco,

eau gazeuse

## Apéritifs

**Kir au muscadet** - 5€

**Lillet, Campari** (5cl) - 5€

**Anis** (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** - 8,50€

Citron vert, jus de pommes, menthe, eau gazeuse

**Rio** - 8,50€

Jus d'orange, limonade, grenadine

**Caräibe** - 8,50€

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€