

ZAW

NOTRE CARTE

ENTRÉES 7 €

Œuf parfait, fondu de blettes, lard grillé, croûtons à l'ail, huile de chlorophylle

Asperges glacées, crémeux de petits pois, sauce paloise citronnée, pop-corn de sarrasin, pickles de légumes

Croustillant de Curé Nantais, confit d'oignon au muscadet, salade fraîcheur de saison

Avocat crevette revisité, mangue, concombre, oignons rouges, sauce cocktail, guacamole acidulé, jeunes pousses locales

PLATS 17 €

Poisson du marché (selon arrivage), poêlée de légumes printaniers, sauce beurre rouge nantais

Salade estivale, mâche nantaise, melon, dés de feta, tranchette de jambon sec, pickles de légumes, tomates cerises multicolores, olives, concombre, croûtons, vinaigrette aux agrumes

Suprême de poulet au curry, pressé de pommes de terre, pleurotes, coulis d'épinards

Tian de légumes provençaux, sauce tomate basilic, crémeux ricotta, crumble parmesan

DESSERTS 7 €

Gâteau nantais à la pistache, abricot rôti au thym, coulis exotique

Carpaccio d'ananas, mousse citron-menthe, sorbet, perles passion

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise, caramel au beurre salé de Guérande

Assiette de fromages + 1€

Café gourmand, assortiment de mignardises + 2€

ZAW

LES FORMULES

PETIT DÉJEUNER 9.50 €

1 boisson chaude + 1 viennoiserie + 1 jus de fruit pressé (20 cl)

MIDI

Entrée + plat ou plat + dessert - 20 €

Entrée + plat + dessert - 25 €

FORMULE EXPRESS 15.90 €

Risotto ou pâtes du moment

Cookie maison

MENU ENFANT 9.50 €

Poisson ou steak haché ou poulet

Poêlée de légumes ou pommes de terre grenailles

Cookie maison ou boule de glace

ZAW

LA CARTE BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, expresso, allongé*	2,40€	
Café ou déca noisette	2,50€	
Double expresso*	4,50€	
Café crème*	5,00€	
Latte nature / caramel / vanille / pain d'épice*	5,50€	
Chai latte	5,50€	
Chocolat chaud	5,00€	
Cappuccino*	5,50€	
Café* / Chocolat viennois	6,00€	
Matcha latte	6,00€	
Thés & Infusions bio KODAMA	5,00€	🌱
Thé vert : Citronnelle, Gingembre / Sencha / Menthe verte / Jasmin		
Thé noir : Bergamote / Cassis, Myrtilles / Earl Grey / Darjeeling		
Infusion : Rooibos, épices douces, pomme / Camomille, Mélisse,		
Citronnelle / Verveine, Mandarine, Basilic sacré		

BOISSONS FROIDES

Eau plate/gazeuse Plancoët	50cl - 5,50€ 1L - 7,00€	
Sirops à l'eau	4,00€	
Limonade Voilà (33cl)	5,00€	
Perrier (33cl)	5,00€	
Breizh - Cola, Cola Zéro, Agrumes, Tea (33cl)	5,20€	
Breizh Tonic (25cl)	5,20€	
Gingerbeer, Red Bull (25cl)	5,50€	
Jus de fruits « Jus de Rêve » (25cl) Orange, pomme, ananas, tomate,	5,50€	🌱
A.C.E, pamplemousse, nectar pêche, nectar abricot		
Jus de fruits pressés Orange, citron, pamplemousse	6,50€	
POP Maté Original/Framboise - Hibiscus/Gingembre - Citron	5,50€	🌱

LES FRAPPÉS

Café glacé	6,00€
Iced latte	6,00€
Choco glacé	6,00€
Iced Matcha latte	6,50€

*Notre café Le Grain Nantais est torréfié à Nantes par Kultivar Café
Toutes nos boissons sont disponibles avec du lait végétal

APÉRITIFS

Kir au Muscadet	5,00€
Lillet, Campari (5cl)	5,00€
Anis (2cl)	4,00€

BIÈRES ET CIDRE

Pression

	25cl	50cl
1664 Blanche 5°	4,20€	8,00€
Tuborg Blonde 4,6°	3,80€	7,00€
Grimbergen Blonde 6,7°	4,50€	8,50€
Bière nantaise IPA bio 5,6°	4,80€	9,00€
Bière nantaise Ambrée bio 5,6°	4,00€	7,50€

Bouteilles 33cl

1664 Blonde sans alcool	5,60€
Desperados 5,9°	5,60€
Mort Subite 4,5°	5,60€
Pelforth Brune 6,5°	5,60€
Cidre Goëllan bio - brut 5° ou rosé 4,5°	5,60€
Les Brassés - Cascade, Pale Ale bio 5°	7,00€
Les Brassés - Qui mousse n'amasse pas rousse, ambrée 5,5°	7,00€
Les Brassés - Seven IPA, ambrée bio 7°	7,00€
Aérofab - Blizzart (American Pale Ale) 5,5°	7,00€
Aérofab - Oroshit (White Ale au poivre timut) 4,5°	7,00€
Mélusine - La bière nantaise, ambrée bio 5,6°	7,00€
Mélusine - La bière nantaise, IPA bio 5,6°	7,00€

Locales

BULLES

	10cl	75cl
Prosecco	7,00€	-
Bulles nantaises	8,50€	57€
Champagne Drappier	-	97 €

DIGESTIFS 4CL

Jägermeister 35°	7,00€
Calvados Closville 40°	9,00€
Poire Williams Saint Florent 40°	10,00€
Cognac ABK6 40°	12,00€

LES VINS

Rouges

	12cl	75cl	
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine des Vallettes Cabernet franc, AOC Val de Loire	4,80€	24€	
Les Hauts de Cour de Montessant - Domaine Montessant Cabernet sauvignon, merlot, Bordeaux	5,20€	28€	
Grande réserve Pinot noir - Maison Castel Pinot noir, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc IGP	5,80€	32€	
Grande réserve Syrah - Maison Castel Syrah, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc IGP	5,80€	32€	
Sainte-Cécile - vin bio - Les Jarlotiers Grenache, syrah, mourvèdre, Côtes du Rhône Villages AO	6,80€	37€	

Blancs

	12cl	75cl	
Grande réserve Chardonnay - Maison Castel Chardonnay, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc IGP	4,20€	24€	
Les Éclaireurs - Berticot Sauvignon, Sud-Ouest	5,10€	29€	
Muscadet sur lie - Domaine des Corbeillères Muscadet, AOC Sèvre et Maine	5,20€	31€	
Côteaux du Layon - vin bio - Château de Passavant Chenin, Côteaux du Layon AOP	7,60€	42€	

Rosés

	12cl	75cl	
Gris de gris - Maison Castel Pinot gris, IGP Pays d'Oc	4,20€	31€	
#Lou - Peyrassol Assemblage de cépages, Côtes de Provence	5,10€	32€	

COCKTAILS

Green snap 8,00€
Gin, gingembre, concombre

Caïpirinha 8,00€
Cachaça, citron vert, cassonade

Mojito classique 8,00€
Rhum, citron vert, eau gazeuse,
menthe, cassonade

Mojito Fruité 9,00€
Rhum, citron vert, eau gazeuse,
menthe, cassonade & purée de
fraise ou passion

Bloody Mary 9,00€
Vodka, jus de tomates, citron

Gin Basil Smash 9,00€
Gin, citron, basilic, sucre

La Signature 9,50€
Gin, sirop d'hibiscus, crème
de framboise, citron vert, eau
gazeuse

Spritz Aperol 10,00€
Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Mules 10,00€
Vodka, citron vert, ginger beer

Spritz St-Germain 11,50€
St-Germain, Prosecco, eau
gazeuse

SHOOTERS 3€

Ginette, Bloody Mary, Madeleine

MOCKTAILS

Nojito 7,50€
Citron vert, jus de pommes,
menthe, eau gazeuse

Caraiïbe 8,50€
Jus de cranberry, jus d'ananas,
eau gazeuse, grenadine

Hibiscus Fizz 8,50€
Sirop d'hibiscus, crème de
framboise, citron vert, eau
gazeuse

SPIRITUEUX 4CL

Whisky

William Lawson's 40° 7,00€
Ballantine's finest 40° 8,00€
Nikka from the barrel 51.4° 9,00€
Caol Ila 12 ans 43° 10,00€
Oban 14 ans 43° 12,00€

Vodka

Eristoff 37.5° 7,00€
Absolut Blue 40° 9,00€
Grey Goose Original 40° 13,00€

Gin

Gibson 37.5° 7,00€
Bombay Sapphire 40° 12,00€

Rhum

BACARDI 37,5° 7,00€
Saint-James blanc 40° 7,00€
Saint-James ambré 45° 8,00€
Don Papa baroko 40° 9,00€
Dictador 12 ans 40° 11,00€

Tequila

San José silver 35° 7,00€
Patron Silver 40° 11,00€

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

ZAW

STARTERS 7 €

Egg parfait, mashed chard, grilled bacon, garlic croutons, chlorophyll oil
Glazed asparagus, creamy peas, lemon béarnaise sauce, buckwheat popcorn, vegetable pickles
Crispy Curé Nantais, onion confit with muscadet, fresh seasonal salad
Revisited shrimp avocado, mango, cucumber, red onions, cocktail sauce, tangy guacamole, local sprouts

MAIN COURSES 17 €

Market fish (depending on availability), pan-fried spring vegetables, Nantais red butter sauce
Summer salad, Nantes mâche salad, melon, feta cubes, slice of dry ham, vegetable pickles, multicolored cherry tomatoes, olives, cucumber, croutons, citrus vinaigrette
Curry chicken supreme, mashed potatoes, oyster mushrooms, spinach coulis
Vegetable tian, basil tomato sauce, creamy ricotta, parmesan crumble

DESSERTS 7 €

Pistachio rum almond cake, thyme-roasted apricot, exotic coulis
Pineapple carpaccio, lemon-mint mousse, sorbet, passion fruit pearls
Mi-cuit chocolate cake, crème anglaise, salted butter caramel from Guérande
Cheese plate + 1€
Coffee with an assortment of pastries + €2

ZAW

MORNING MENU 9.50 €

1 hot drink + 1 pastrie + 1 fresh juice (20 cl)

LUNCH SPECIALS

Starter + dish ou dish + dessert - **20 €**

Starter + dish + dessert - **25 €**

EXPRESS MENU 15.90 €

Risotto or pasta of the moment

Homemade cookie

KIDS MENU 9.50 €

Chicken, beef or fish patty

Vegetable or potatoes

Homemade cookie or ice cream