



L'été de l'Ardoise



Pour débiter

Foie gras de Canard « Extra « Français » mi-cuit à la framboise 11,00€
(+1,00€ menu bistro)

Salade estivale de queues de gambas grillées à la pêche, 9,80€
Roquette et petits condiments

Croustillant de Curé Nantais et amandes caramélisées, 8,80€
Mesclun au vinaigre balsamique



La cabane du Pêcheur

Filet de saumon « Label Rouge » d'Ecosse grillé, 19,80€
sauce beurre nantais, Wok de légumes de saison

Médailles de Lotte rôtis au poivre de « Timut », 18,10€
Émulsion de Coco et curry, mousseline de patate douce



Gourmandises de Salade

(Accompagnées de pommes frites)
(-2,00€ menu bistro)

Salade Gourmande, jambon Speck, saucissons artisanaux, 13,90€
Fêta, parmesan et crudités

Salade de la mer, saumon fumé, brochette de crevettes, 13,90€
Maquereaux au poivre et crudités

Nous travaillons avec des produits de saison, nos entrées, nos plats, nos desserts, les sauces, les chantilly sont élaborés par notre chef Corentin





L'été de l'Ardoise



Le coin du Boucher

*Tartare de bœuf charolais non préparé façon Bougnat
Pommes frites et mesclun.* **16,50€**

*Suprême de Poulet fermier laqué cuisson basse température,
Wok de légumes de saison* **18,00€**

*Pavé de cœur de Rumsteak de Brière grillé, sauce foie gras gourmande,
Pommes grenaille de Noirmoutier (+1,00€ menu bistro)* **22.80€**



Pour nos amis végétariens

Wok de légumes à la sauce soja, brouillade d'œufs au parmesan **14,50€**



Pour conclure

Tartelette sablée de fraises Charlotte façon crème brûlée **8,60€**

Baba à la « Kerzu » et chantilly légère, glace vanille Bourbon **8,20€**

Cœur coulant au chocolat « lacté caramel » et sorbet framboise **8,80€**

Découverte fromagère de l'ardoise. **7,90€**

Café ou thé des gourmets. (+1€ menu bistro) **9,90€**

Nous travaillons avec des produits de saison, nos entrées, nos plats, nos desserts, les sauces, les chantilly sont élaborés par notre chef Corentin



L'été de l'Ardoise



L'ardoise du midi

*Servi uniquement du lundi au vendredi
hors jours fériés*

Plat du jour :	11,00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert:	15,00€
Entrée + Plat + Dessert :	17.90€
Entrée + Dessert :	13.00€

Le menu 103

proposé le vendredi et samedi soir

Entrée + plat + dessert	28.00€
-------------------------	--------

Le menu Bistronomique

proposé tous les jours

Entrée + plat + dessert de la carte	35.00€
-------------------------------------	--------

Traiteur - Mariage - plateaux repas - groupe

*Une envie, un projet, n'hésitez pas à nous contacter pour toute
demande particulière*

*Réservation recommandée : 02 40 22 40 08
ou info@ardoise-restaurant.com*

*Nous travaillons avec des produits de saison, nos entrées, nos plats, nos desserts, les sauces, les
chantilly sont élaborés par notre chef Corentin*



L'été de l'Ardoise



Tilleul Bio
Tisane des Comptoirs
Verveine Menthe
2,70€

2,70€
2,70€

Les boissons sans Alcool

Eaux

Plancoët bulle	litre	4,00€
Plancoët bulle	½ litre	3,30€
Plancoët	litre	4,00€
Plancoët	½ litre	3,30€
Badoit	litre	4,10€
Badoit	½ litre	3,40€

Jus et Sodas

Le 103 (cocktail) (secret de la maison!!!)	33cl	7,00€
Breizh Cola	33cl	4,00€
Perrier	33cl	4,00€
Orangina	25cl	4,00€
Jus de fruits	25cl	3,80€

Cafés

Expresso « Florio »	2,00€
Expresso allongé	2,20€
Expresso double	4,00€
Café crème	2,50€
Expresso Grand cru	2,20€
Sélection du moment	

Thés (en sachet voile)

Ceylan	2,70€
Earl Grey	2,70€
Vert Sencha	2,70€
Vert Menthe	2,70€
Thé des tsarines (orange)	2,70€

Infusions (en sachet voile)

Les Boissons Alcoolisées

Whiskies

Whisky Breton	4cl	6,50€
Jack Daniels	4cl	7,50€
Chivas	4cl	7,70€
Aberlour	4cl	7,70€
Whisky découverte	4cl	8,80€
Whisky soda	25cl	7,50€

Bières Artisanales

Campbon (44)

Baignoire sabot blonde triple	5,00€
Dorez bière blanche	5,00€
Hopizgood	5,00€

La Diva nantes 44)

Trompe Souris rousse	5,00€
Trompe Souris Blonde	5,00€

Bretagne nord

Sainte Colombe ambrée	5,00€
Kerzu bière noire	5,00€

Cocktails

L'ardoisier (cocktail)	12cl	09,00€
Spritz	12cl	10,00€
Américano maison	12cl	09,00€

Apéritifs

Martini blanc, rouge	5cl	4,80€
Martini schweppes	5cl	5,20€
Pastis - Ricard	2cl	4,60€
Porto rouge	4cl	4,50€
Muscat ambré	4cl	4,50€
Kir vin blanc, rosé	12cl	4,70€
Kir cardinal	12cl	4,70€
Kir Pétillant	12cl	7,10€
(violette – pêche – cassis –mûre- framboise - pamplemousse)		

Digestifs

Poire Bretonne	4cl	5,60€
----------------	-----	-------



Prune
Menthe Bretonne

L'été de l'Ardoise

4cl 5,60€
4cl 7,60€

Cognac VSOP



4cl 8,60€