

La Carte du Moment

Nos entrées gourmandes

Brouillade d'œufs « plein air » crémeux,
Brisures de truffe noire fraîche française **11,00 €**

Terrine de Foie gras de canard mi-cuit, gelée
d'ananas Confit d'oignon rouge et figue **13,00 €**

Bouchées d'escargots « bio » français, persillade
Mesclun au vinaigre de Xérès **9,90 €**

Soupe de poissons épicée, Croutons de pain aux
algues et copeaux de Salers **8,30 €**



La Carte du Moment

Le Retour de la Pêche

Noix de Saint-Jacques Pavillon France nacrées,
Julienne fondante de Poireaux et carottes **21,00€**

Aile de Raie rôtie au beurre, sauce nazairienne
Risotto de champignons et légumes **18,00€**

Les plats « Grands Froids »

Raclette de l'Ardoise:

Fromage au lait cru, jambon Serrano, Saucisson
de Montagne, Coppa, Pommes de terre et
condiments. **16,50 €**

Potée gourmande cuisson lente (8heures)

Saucisse de Morteau et de Montbelliard IGP,
Fondant de choux blanc et patate douce **18,00 €**

Produit origine France, cuisine
100% maison et de saison. Prix
nets TTC



La Carte du Moment

Notre sélection bouchère

Pressé d'épaule d'agneau français et chapelure verte, pommes Dauphines et oignons rouges confits. **19,00 €**

Pavé de cœur de Rumsteck race Salers, Jus au poivre, Pommes frites aux épices douces. **17,50 €**

Nos plats végétariens

Parmentier gourmand de haché végétal de soja, poêlée de légumes et écrasé de pommes de terre **17,00€**

Raclette végé, fromage au lait cru, Pommes de terre et condiments. **15,00 €**

Produit origine France, cuisine
100% maison et de saison. Prix
nets TTC



La Carte du Moment

Nos douceurs sucrées

Fondant Nazairien au chocolat noir,
Crèmeux de chocolat Inaya,
Riz soufflé croquant **8,50€**

Tartelette « breizh-coffee » :
Crème de café au whisky breton, glace
mascarpone et chantilly maison **8,20 €**

Confit de Mangue, ananas et noix de coco,
Chantilly exotique glace Vanille de Tahiti **9,00 €**

Poire de Région fondante aux épices,
Cannelés aux amandes,
Glace pistache de Sicile **8,20€**

La sélection fromagère affiné **7,80€**

Produit origine France, cuisine
100% maison et de saison. Prix
nets TTC



Les menus et tarifs

Les midis du lundi au vendredi

Plat du jour :	11,00€
Entrée plat ou plat dessert :	16,00€
Entrée plat et dessert :	18,50€
Entrée et dessert :	13,00€

Le menu 103 du vendredi et samedi soir

(hors jours fériés ou spéciaux)

Entrée et plat ou plat dessert :	27,00€
Entrée plat et dessert :	32,00€

Le menu bistronomique

Entrée plat et dessert à la carte

Réduction sur la carte -5%

(entre 33 et 46€)

Service traiteur et livraison sur demande
Vente de foie gras et terrine à emporter

Réservation fortement conseillée

Téléphone : 02 40 22 40 08

info@ardoise-restaurant.com

Restaurant Traiteur L'Ardoise
103 rue A BRIAND
44600 Saint-Nazaire

Produit origine France, cuisine
100% maison et de saison. Prix
nets TTC

Scanner
pour ouvrir
notre site

