

# La carte

## A Partager

*To share or snack on*

Pissaladière : oignons confits, anchois, olives noires 12€

*Pissaladière, onion relish, anchovy, black olive*

Focaccia, huile d'olive Léoube 3€

*Focaccia, Léoube olive oil*

## Entrées

*Starter*

Crèmeux de Parmesan, œuf mollet, bacon croustillant 10€

*Creamy Parmesan, soft boiled egg, crispy bacon*

Salade de pastèque / fêta, oignons rouge, basilic 12€

*Fêta/ watermelon salad, red onion, basil*

## Plats

*Main dishes*

Tomates anciennes, Burrata, basilic, huile d'olive Léoube 19€

*Heritage tomatoes, burrata, basil, Leoube olive oil*

Dorade royale entière, aubergine et carotte confite, groseille, sauce vierge 28€

*Sea bream a la plancha, eggplant and carrot, sauce vierge, redcurrant*

Assiette végétarienne, légumes grillés du Marché, Fregola Sarda, tapenade d'olives noires 17€

*Selection of grilled Market Garden vegetables, fregola Sarda, black olive tapenade*

Entrecôte à la plancha, thym, pommes grenaille au pesto 24€

*Entrecote « a la plancha » with thyme, news potatoes with pesto*

Suggestion du jour

*Suggestion of the day*

Frites fraîches 5 €

*Fresh french fries*

Plat enfant, Children menu 12€

'Fish and Chips' ou poulet frites

*Fish and Chips or Chicken and chips*

Viande Bovine : Origine France Charolaise

Poulet : Origine France, fermier, Label Rouge

*All our meat is locally sourced. Our beef is Charolais and our chicken is 'Label Rouge' free range.*

Prix nets, taxes et service compris

*Net prices, taxes and service included*

## Pizzas

Margherita, sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	15€
La 3 Fromages, chèvre, bleu, Emmenthal <i>Goat cheese, blue cheese and Emmenthal</i>	17€
La Léoube, crème d'aubergine, oignons rouges, tomates, courgettes, chou kale <i>Aubergine, red onion, tomato, zucchini, kale cabbage</i>	19€

## Desserts

### Desserts

Fromage de chèvre entier, huile d'olive Léoube <i>Goat cheese, Léoube olive oil</i>	9€
Mousse au chocolat, lait de coco <i>Home-made chocolate mousse, coconut milk</i>	8€
Crumble aux fruits de saison en deux façons <i>Crumble with seasonal fruit</i>	9€
Sélection de sorbets et glaces Hugo & Victor, sans colorant, ni additif, 1/2/3 boules <i>Selection of sorbet and ice creams by Hugo &amp; Victor, without food colorant, no additive 1/2/3 scoops</i>	4/7/9€
Supplément chantilly <i>Extra chantilly</i>	0,50€
Les glaces : Vanille - Chocolat - Café - Capuccino - Caramel beurre salé - Pistache Spéculoos - Praliné noisette - Straciatella	
Les sorbets : Fraise aux zestes de citron - Framboise sauvage - Abricot - Mangue Fromage blanc - Fruits de la passion	
<i>Ice cream : Coffee - Cappuccino - Salted Butter Caramel - Chocolate - Speculoos - Pistachio - Hazelnut praline - Vanilla - Straciatella</i>	
<i>Sorbet : Strawberry, Raspberry, Apricot - Wild raspberry - White cheese - Passion fruit - Mango</i>	

## Bon appétit !

Enjoy your meal !

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou régimes alimentaires, nous pouvons adapter ce menu à vos besoins. Le détail des allergènes est disponible au bar.

*If you have any allergy or food restrictions please make us aware straight away and we will make necessary arrangements to your needs. Allergens details are available at bar.*

Prix nets, taxes et service compris  
*Net prices, taxes and service included*

# Boissons

## Drinks

### Eaux

Eau plate ou gazeuse Castalie micro filtré (75 cl) <i>micro filtered flat or sparkling Castalie's water</i>	3,00€
Eau minérale Evian ou Badoit (100 cl)	6,50€
Eau minérale Evian ou Badoit (50 cl)	4,00€
Eau de romarin plate (33cl) <i>Rosemary water</i>	5,00€

### Softs

Coca-cola & Coca Zéro (33cl)	5,00€
Orangina & Schweppes india tonic & Fustea (25 cl)	5,00€
Limonade "Phoenix" (25 cl)	5,00€
Perrier (33 cl)	5,00€
Orange pressée (20 cl) <i>fresh orange juice</i>	6,00€
Jus pressé du jour (20cl) <i>fresh fruit juice of the day</i>	6,00€
Citron pressé (5 cl) <i>fresh lemonade</i>	6,00€
Sirop à l'eau micro filtré <i>flavoured micro filtered water</i>	2,50€

### Jus de Fruits côteaux Nantais (25cl)

Jus de pomme <i>apple juice</i>	5,00€
Jus de pomme myrtilles <i>blackberry and apple juice</i>	5,50€
Jus de pomme poire <i>pear and apple juice</i>	5,50€
Jus de raisin rouge <i>red grape juice</i>	5,50€

### Bière Bouteille (33cl)

Bière des Îles d'or, blonde / IPA	6,00€
Bière de la Rade, blonde pale ale / IPA	6,00€

### Bières pression, bière des Îles d'or

Blonde 25 cl	4,00€
Blonde 50 cl	7,00€

### Boissons chaudes

Café	2,50€
Double café	4,00€
Noisette	2,50€
Cappuccino	3,50€
Décaféine	2,50€
Infusion	4,50€
Thé	5,00€

# Vin du Château

Château Léoube, AOC Côtes de Provence, Certifié biologique, vendanges manuelles

Verre de vin blanc, rosé, rouge (15cl) 7€  
Verre de Sparkling de Léoube (12cl) 11€

	50 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Blanc de Léoube 2018 (Sémillon, Rolle, Ugni Blanc)		26€		
Rosé de Léoube 2018 (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre)	18€	24€	55€	
Secret de Léoube Rosé 2018 (Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon)		39€	80€	
Léoube la Londe Rosé 2018 (Grenache, Cinsault)		68€		
Rouge de Léoube 2017 (Syrah, Grenache, Cinsault)	18€	24€	55€ (2016)	
Les Forts Rouge 2016 (Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon)		39€		
Léoube Collector 2013 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)		60€		
Sparkling de Léoube (Cabernet Franc, Cinsault)		55€	95€	

## Apéritifs

Pastis 51 (3cl)	4€
Mauresque, perroquet, tomate (3cl)	4,50€
Gin tonic (12cl)	9€
Spritz (12cl)	12€
Mojito Royal au Sparkling de Léoube (12cl)	12€
Mojito Classique (12cl)	9€
Caïpirhina (6cl)	9€

## Digestif (4cl)

Liqueur de feuille de menthe 30°, Distillerie Metté	9€
Rhum Black Barrel 40°, Mount Gay	11€
Calvados Hors d'âge 40°, Maison Busnel	11€
Rhum Reserva Exclusiva 12 ans 40°, Diplomatico	13€
Eau-de-vie Poire Williams 42°, Distillerie Metté	14€

*celui qui conduit, ne prend pas le dernier verre !*  
Do not drink and drive !

Prix nets, taxes et service compris  
Net prices, taxes and service included