



## Pour débiter...

Foie gras poêlé, crevettes rôties  
Champignons en texture, bouillon de volaille parfumé au combava

23 €



Burrata des Pouilles, poulpes marinés à la truffe  
Velouté à la noix de coco  
Pesto à l'oignon péyi

15 €



Tartare de thon au comté et tomates confites à l'huile d'aneth

14 €



La tuile à partager (pour 2 pers.)  
Marlin fumé, fromage frais aux fines herbes, Maki au boudin créole  
Quelques croûtons

20 €



### Menu enfant



Jus de fruits  
Poisson ou viande du moment,  
Accompagnement suivant l'humeur du chef  
Boule de glace

14 €



## Côté mer

Poisson du moment rôtis et crevettes  
Mousseline de fruit à pain au parmesan  
Sauce acidulée aux algues

24 €



Thon snacké mi-cuit, purée de haricots rouges fumés  
Beurre blanc à la vanille  
Condiments au lard et oignons rouges

25 €



Tentacules de poulpe à la persillade  
Ratatouille péyi légèrement épicée  
Sauce tomatée

29 €



## Côté terre

Suprême de pintade rôti, mariné à la bière locale  
Haricots rouges fumés en texture  
Condiments au lard et oignons rouges

24 €



Compressé de bœuf, ris de veau crémé à la noix de coco  
Mousseline de fruit à pain à la cacahuète  
Jus de viande

26 €



Traditionnel carré d'agneau  
Christophine à la persillade, compotée de tomates  
Jus d'agneau à la citronnelle

27 €

## Plaisirs sucrés

**C**ream **B**urned **D**essert  
(Crème brûlée au **CBD** et glace cacao)  
12 €



Tartelette givrée au citron meringuée  
10 €



Salade de fruits fraîche  
Sorbet péyi  
10 €



Assiette de fromages affinés  
15€



Café ou thé gourmand  
Assortiment de 4 douceurs  
12 €

Champagne gourmand Esterlin / Jepper  
19 € / 25 €

Rhum gourmand  
(Café, glace rhum raisin, cannelé, rocher de la Maison Lauzée)  
Choix de rhum parmi notre sélection  
17 €



## **Coupes de Glace Signature : 12 €**

### **La Nantaise**

Glace à la vanille, brisure de sablés nantais  
Caramel au beurre salé parfumé au vieux rhum  
Chantilly

### **La Bordelaise**

Glace rhum raisin, cannelé, éclats de noix  
Sauce chocolat chaud  
Chantilly

### **La Rennaise :**

Glace caramel beurre salé, crêpe dentelle  
Coulis de fraise  
Chantilly



### **Composez votre coupe parmi notre sélection de parfums :**

3€ le parfum / 8 € les 3

Goyave, ananas, maracudja, citron, coco, café, chocolat, vanille pacane, vanille, rhum-raisin, caramel

Les suppléments à 1 € : chantilly, sauce chocolat, caramel, sauce mangue, amandes grillées, fruits.

#### Les classiques :

- Colonel (3 x citron vert / vodka) : 14 €
- Créole (3 x citron vert / Rhum blanc) : 14 €
- Chocolat/café liégeois : 11 €
- Coupe des îles (goyave, ananas, maracudja, chantilly, sauce mangue) : 10 €

---

Nous cuisinons beaucoup de produits frais à la minute, nous vous remercions de votre compréhension.