



Menu

Fait maison

Janvier 2025

ENTREE

Oeufs en meurette, lardons, champignons et sauce vin rouge 13€

Carpaccio de betterave avec sa petite crème, chèvre frais et pignons de pins 11€

Gâteau de crabe, tartare maison et petite salade 14€

Velouté de courge butternut 11€

Foie gras de canard maison 16€

6 huîtres fines de claire n°3 15€

.....

PLAT PRINCIPAL

Filet de cabillaud, sauce crémeuse de coquillages et terrine de légumes 23€

Filet mignon de porc, jus au poivre et gratin Dauphinois 19€

Potimarron rôti, haricots blanc et sauce curry-coco 19€

Suprême de volaille, sauce forestière et purée de patate douce maison 21€

Magret de canard, et purée de céleri 24€

Tataki de boeuf et orge perlé au citron 21€


.....

DESSERT


Gâteau Nantais (amandes, rhum) et fruits de saison 9€

Crème brûlée à la pistache 9€

Fondant au chocolat et crème anglaise à la fleur d'oranger 9€



**la plupart des plats
contiennent du lactose.*



Menu

Homemade dishes

January 2025

STARTERS

“Meurette” poached eggs, red wine sauce, bacon and mushrooms 13€

Beetroots carpaccio with its cream, goat cheese and pine nuts 11€

Homemade crab cake, tartare sauce served with a green salad 14€

Butternut squash velouté Soup 11€

Homemade Duck Foie gras and apple chutney 16€

6 oysters “fines de claire” n°3 15€

.....

MAIN COURSES

Cod fish, creamy shellfish sauce and veggies terrine 23€

Pork filet mignon pepper sauce and Dauphinois potato gratin 19€

Roasted pumpkin, haricot white beans and curry-coconut sauce 19€

Chicken supreme, mushrooms sauce and homemade mashed sweet potatoes 21€

Duck magret, orange sauce and mashed celery 24€

Beef tataki and lemon pearl barley 21€

.....

DESSERTS

Traditional Nantes cake (rum and almond) served with seasonal fruits 9€

Pistachio crème brûlée 9€

Chocolate fondant cake and orange custard 9€



**most dishes contains milk.
Don't hesitate to ask for special
requests if you are intolerant*



APÉRO GOURMET

Cecina de Boeuf Angus Wagyu 12€
(Wagyu Beef Cecina)

Foie Gras de Canard Maison 16€
(Homemade Duck Foie gras)


Petite planche de fromages 14€
(Chesse platter)

Petite planche de Charcuterie 14€
(Charcuterie platter)

Planche mixte 25€
(Cheese and charcuterie platter)

Terrine de porc noir de bigorre 12€
(Black pig Terrine)

Petit Camembert rôti 14€
(Roasted Camembert Cheese)





VINS ROUGES

Pays d'Oc Domaine Saint Paul Bio

Pinot noir

6,5€ / 32€

Vin sec (Dry wine)

Bordeaux AOP Graves Tour de Calens

Merlot et Cabernet

7€ / 35€

Vin tannique avec des notes de fruits (full body with some fruity notes)

AOP Côtes du Roussillon Château des Jaumes Bio sans sulfites

7,5€ / 38€

Vin Intense et fruité (fruity and intense)

AOP Terrasses du Larzac Les Indomptables

Syrah, Mourvedre, Grenache, Cinsault

38€

Vin intense avec des notes de fruits (intense with fruity notes)

AOP Pic Saint Loup Les Indomptables

Syrah, Grenache, Mourvedre

39€

Vin intense et fruité (intense and fruity)

Côtes du Rhône Crozes Hermitages Victor Bérard

Syrah

9€ / 45€

Vin Intense et fruité (Intense and fruity)

Bourgogne Moillard Grivot Signature Pinot Noir

49€

Vin sec (Dry wine)

AOP Saint Emilion Grand Cru Charmes de Grand Corbin

Merlot et Cabernet

Bon équilibre (Well balanced red wine)

49€

VINS BLANCS

Loire Touraine La Chapinière

Sauvignon

6.5€ / 32€

Vin fruité (fruity wine)

Bourgogne Mâcons Villages Terres Secrètes

Chardonnay

7€ / 35€

Vin sec et beurré (Dry and buttery)

Loire Vouvray Les Bosquets

Chenin Blanc

7€ / 35€

Demi sec (Semi sweet)

Domaine des ors Limoux 100% Chardonnay

7.5€ / 38€

Sec, boisé et minéral (Dry, Oaky and mineral)

Entre nous Pays d'Oc 100% Chardonnay

7.5€ / 38€

Sec, boisé et fruité (Dry, Oaky and fruity)

Dampt Frères Petit Chablis

9€ / 42€

Sec et minéral (Dry and mineral)

VINS ROSÉ

Henri Gaillard Côtes de Provence

7€ / 32€

Minéral et floral (Dry mineral and floral)

Château de la Galinière Ste Victoire

Côtes de Provence Bio

36€

Minéral et floral (Dry mineral and floral)

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate

14.5 / 79€

Taittinger

89€





BIÈRES

Bière blonde Gayant (25cl / 50cl)

5€ / 7€

IPA Iparisis (25cl / 50cl)

7€ / 9€

APÉRITIFS

Ricard (2cl) 5€

Martini (4cl) 6€

Kir Crème de cassis 7€

CLASSIC COCKTAILS

Apérol Spritz 11€

Gin Tonic 11€

Espresso Martini 12€

Cosmopolitan 12€

Pornstar Martini 12€ (added champagne shot: +4€)

Kir Royal 14.5€

SIGNATURE COCKTAILS 13,00€

MONTMARTRE LEMONADE

Gin, Aperol, Pamplemousse, Citron (lime)

Gin, Aperol, grapefruit, lime

LE SACRE COEUR

Vodka, Framboise, Cranberry, Crème de Mûre

(Vodka, raspberry cranberry, blackberry)

LE VERDE DES ABBESSES

Vodka, citron vert, sucre de canne, basilic, concombre,

liqueur de gingembre

(vodka, lime, cane sugar, basil, cucumber, ginger liquor)

SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Zero / Orangina 33cl 5€

Eau 50cl / 1l (7€ / 10€)

Eau pétillante 33cl / 50cl / 1L (5€ / 7€ / 10€)

Jus Bio (ananas / pomme / pêche) 5€

