



LES ENTRÉES

- Œuf cuit basse température, émulsion forestière et noisettes.
- OU
- Velouté de courge aux épices douces, copeaux de châtaignes.
- OU
- Rillettes de poissons aux herbes fraîches.

LES PLATS

- Burger "La Flottille" frites et salade.
- OU
- Pêche du jour, légumes de saison et sauce du moment
- OU
- Suprême de volaille, sauce forestière, pommes grenailles et légumes de saison.

LES DESSERTS

- Île flottante maison et caramel au beurre salé.
- OU
- Tarte tatin et sa boule de glace caramel beurre salé.
- OU
- Sélection de fromages du moment, salade aux noix et beurre demi-sel.

Tout changement peut entraîner un supplément.

29,90€

LES ENTRÉES

- Foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon, chutney d'ananas. +4,00€
- OU
- Tataki de thon, rouge avec sa sauce ponzu.
- OU
- Assiette de la mer : 2 huîtres n°3, 1 langoustine, crevettes, bulots et bigorneaux.

LES PLATS

- Choucroute de la mer (Chou cuit maison), sauce beurre blanc.
- OU
- Filet de bar rôti, sauce crustacés, légumes de saison et pommes grenailles.
- OU
- La pièce du boucher, sauce poivre, salade et frites
- OU
- Sole façon meunière, légumes de saison et pommes grenailles +8,00€

LES DESSERTS

- Café ou Thé "Dammann Frères" gourmand. +2,00€
- OU
- Pavlova aux fruits de saison, meringue et chantilly à la vanille.
- OU
- Mi-cuit chocolat avec sa glace vanille Bourbon.

Tout changement peut entraîner un supplément.

39,90€



MENU ARDOISE

39,90€

LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon, chutney d'ananas. +4,00€

OU

Tataki de thon, rouge avec sa sauce ponzo.

OU

Assiette de la mer : 2 huîtres n°3, 1 langoustine, crevettes, bulots et bigorneaux.

LES PLATS

Choucroute de la mer (Chou cuit maison), sauce beurre blanc.

OU

Filet de bar rôti, sauce crustacés, légumes de saison et
pommes grenailles.

OU

La pièce du boucher, sauce poivre, salade et frites

OU

Sole façon meunière, légumes de saison et pommes grenailles +8,00€

LES DESSERTS

Café ou Thé "Dammann Frères" gourmand. +2,00€

OU

Pavlova aux fruits de saison, meringue et chantilly à la vanille.

OU

Mi-cuit chocolat avec sa glace vanille Bourbon.



Tout changement peut entraîner un supplément.



Nos vins ...



Blancs Secs

	 12cl	 50cl	 75cl
♥ Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Vignoble Barreau	4.90	18.50	27.50
♥ Anjou "Quid Novi" - Domaine Mihoudy	6.00	23.90	34.50
♥ Chardonnay 'Le Petit Gland' - Domaine Mas de Jallon	6.50	24.90	38.50
♥ Quincy - Domaine De l'Epine	6.50	25.90	38.50
Pouilly fumé "Chant des vignes" - Joseph Mellot	6.50	24.90	37.50
Chablis - Domaine Emile Durand	7.00	27.90	39.90
La Folle Blanche - Maison Lieubeau	5.50	20.90	31.00
Sancerre "Les Ormeaux" - Joseph Mellot	7.00	27.90	39.90




Blancs Doux/Moelleux

Coteaux du Layon - Domaine Mihoudy	7.00	28.00	35.00
------------------------------------	------	-------	-------

Rosés

	 12cl	 50cl	 75cl
♥ Rosé de Loire - Domaine de Mihoudy	4.60	17.90	26.00
Île de beauté, "Costa Serena", Vignerons de l'Île de Beauté	4.90	18.90	27.90
Côtes de Provence, M Rosé, Minuty	7.00	28.00	38.50

Rouges Val de Loire

	 12cl	 50cl	 75cl
♥ Saumur Champigny - Domaine Vadé	5.50	21.90	29.90
Pinot Noir, Val de Loire - Domaine Ampelidae	6.90	26.90	34.50
♥ Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Domaine Jarry	5.20	19.90	29.90
AOC Anjou Villages - Domaine Mihoudy	5.50	21.50	31.00

Rouges Bordeaux

Saint Emilion - Grand Barrail Larose	6.30	24.90	36.00
Médoc cru bourgeois - Château de la Croix	6.10	23.90	34.90

NOS COCKTAILS

 Cocktail du jour	8,90€
Apérol Spritz	8,00€
<i>Apérol, eau pétillante, tranche d'orange et méthode traditionnelle.</i>	
Mojito	8,50€
<i>Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe et eau pétillante.</i>	
La Perle	8,00€
<i>Cointreau, citron, sucre de canne et vin pétillant.</i>	
Punch Planteur	7,90€
<i>Rhum blanc, jus exotique et vanille.</i>	
Virgin Mojito	7,00€
<i>citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade,</i>	
Cocktail de fruits sans alcool	6,50€
<i>jus de fruits exotique, grenadine</i>	
Virgin Spritz	7,00€
<i>sirop de spritz, eau gazeuse</i>	

APÉRITIFS

Les Kirs

Crème : cassis, mûre ou pêche.

Kir muscadet	4,95€
Kir breton	5,50€
Kir pétillant	5,50€
Kir royal	10,50€

Les Classiques

Martini blanc/rouge 8cl	4,95€
Porto blanc/rouge 8cl	4,60€
Campari 4cl	5,00€
Suze 6cl	4,90€
Ricard 2cl	3,50€
Pastis 2cl	3,50€
Américano	8,20€
Gin Tonic	8,50€

Les Whiskys 4cl

Aberlour 12 ans	8,50€
Grants	6,90€
Jack Daniel's	8,00€
Jameson	6,00€

SANS ALCOOL

Jus de fruits 25cl	3,95€
<i>Orange, pomme, ananas ou tomate.</i>	
Coca-cola	3,90€
Zero 33cl	3,90€
Orangina	3,90€
Fuze tea pêche 25cl	4,50€
Schweppes tonic / Agrume 25cl	4,50€
Limonade 25cl	3,50€
Diabolo 25cl	3,80€
<i>Grenadine, menthe, citron, fraise ou pêche.</i>	
Sirop à l'eau 25cl	3,20€
<i>Grenadine, menthe, citron, fraise ou pêche.</i>	

Les Bières

	25cl	33cl	50cl
Heineken 	3,95€	4,50€	7,20€
Affligem	4,95€	5,50€	7,90€
Bière moment	4,95€	6,95€	8,95€
Picon bière	4,95€	6,50€	8,95€
Monaco	3,95€	4,95€	7,20€
Panaché	3,95€	4,95€	7,20€

Les Bières & Cidres bouteilles

Desperados 33cl	6,60€
Heineken 0.0 33cl	5,90€
Cidre Kerisac 75cl	13,50€
<i>Doux ou brut</i>	
Verre Cidre Kerisac brut 20cl	3,50€

Nos vins ...



	12cl	50cl	75cl
Blancs			
AOC Coteaux du Layon - Domaine Mihoudy. Vin moelleux, notes de fruits confits et miel. - Cépage Chenin.	7.00	28.00	35.00
♥ AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Vignoble Barreau. Vin blanc sec, minéral et fruité - Cépage Melon B.	4.50	18.50	24.50
♥ AOC Anjou "Quid Novi" - Domaine Mihoudy. Vin sec et fruité, bel équilibre - Cépage Chenin.	6.00	25.00	32.00
VDF La Folle Blanche - Maison Lieubeau. Vin sec et minéral aux notes d'agrumes - Cépage Folle Blanche.	4.90	22.90	28.50
AOC Sancerre "Les Ormeaux" - Joseph Mellot. Robe jaune or, nez fruits blancs, citron, bergamote - Cépage Sauvignon.	-	-	39.90
AOC Pouilly fumé "Chant des vignes" - Joseph Mellot. Fruité, exotique, aromatique - Cépage Sauvignon.	-	-	33.00
♥ AOC Quincy - Domaine De l'Épine. Parfum d'acacia et de fleurs blanches, belle fraîcheur - Cépage Sauvignon.	6.00	28.50	35.50
AOC Chablis - Domaine Emile Durand. Bouche dense, ronde, opulente et profonde avec un très bel équilibre - Cépage Chardonnay.	7.00	29.50	36.00
♥ IGP Chardonnay "Le Petit Gland" - Domaine Mas de Jallon Notes fraîches et fruitées de pomme et de poire.	6.90	27.90	39.90
Rosés			
♥ VDF Rosé de Loire - Domaine de Mihoudy. Notes de fruits rouges et de bonbon anglais - Cépages Groslot et Cabernet Sauvignon.	4.60	18.90	26.00
IGP Île de beauté, "Costa Serena", Vignerons de l'Île de Beauté. Rond et fruité, belle fraîcheur - Cépages Grenache et Sangiovese.	4.90	19.90	26.50
AOP Côtes de Provence, M Rosé, Minuty. Fruité et frais, belle finesse - Cépages Cinsault, Grenache, Tibouren et Syrah	7.00	28.00	38.50
Rouges			
AOC Saumur Champigny - Domaine Vadé Couleur franche. Fruité, bel équilibre - Cépage Cabernet franc.	5.00	21.50	29.90
♥ AOC Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Domaine Jarry Tanins souples et soyeux, léger en bouche - Cépage Cabernet Franc.	5.20	21.90	29.90
AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu - Domaine CJVT Vin soyeux, arômes de fruits noirs et d'épices	-	-	31.50
AOC Saint Emilion - Grand Barrail Larose Élevé en fût de chêne. Nez fruits rouges et noirs rôtis, finale évoquant café et chêne grillé.	6.30	25.90	36.00
AOC Anjou Villages - Domaine Mihoudy Notes de fruits rouges et épices. Structure tannique et équilibrée. Belle longueur en finale.	5.50	22.00	31.00
♥ IGP Pinot Noir, Val de Loire, Domaine Ampelidae Arômes de baies et petits fruits rouges. Notes poivrées en arrière plan. Bonne longueur en bouche.	6.90	26.90	34.50



Champagne et pétillant

	10cl	75cl
AOC Champagne, Laurent Perrier		79.00€
Nicolas Feuillatte	10€	59.00€
AOC Saumur, Domaine Mihoudy	6.50€	39.00€

Carafes à vins

Vignoble Barreau, à Gorges.

	12cl	25cl	50cl
Blanc AOP - Muscadet	4.50	9.50	16.90
Rouge VDP - Cabernet franc Merlot	4.50	9.50	16.90
Rosé VDP - Merlot-Gamay	4.50	9.50	16.90



Les Eaux

	33cl	50cl	100cl
Perrier	4.50€		
San Pellegrino		4.90€	6.90€
Evian		4.90€	6.90€

Nos boissons chaudes



Café ou Déca expresso	2.20		
Double expresso	4.30	Café crème	4.00€
Cappuccino	4.50	Café Viennois	4.90€
Irish Coffee	8.50	Chocolat chaud	3.90€
Chocolat Viennois	4.90	Thé ou infusion "Dammann frères"	3.90€

Les Digestifs

Get 27 ou 31	Diplomatico
Menthe pastille	Poire Williams
Bailey's	Calvados
Cognac	Limoncello
Armagnac	Cointreau



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix TTC en euros.

NOS ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT

Oeuf cuit basse température, émulsion forestière et brisures de noisettes.

11,90€

LE FOIE GRAS

Ballottine de foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon et chutney d'ananas.

17,90€

LA RILLETTE

Rillettes de poisson frais aux herbes.

11,90€

LE THON

Tataki de thon rouge sauce ponzu

12,90€

LE VELOUTÉ

Velouté de courge aux épices douces, chantilly d'aneth et copeaux de châtaignes.

8,90€

NOS FRUITS DE MER

L'ASSIETTE DE LA MER

2 huîtres n°3, 1 langoustine, crevettes, bulots et bigorneaux.

16,90€

LE PLATEAU DE FRUIT DE MER

5 huîtres n°3, 5 langoustines, crevettes, bulots et bigorneaux.

38,00€

LES LANGOUSTINES

Assiette de 9 langoustines, beurre demi-sel et mayonnaise maison.

21,00€

LES CREVETTES

Assiette de crevettes roses 170g, beurre aux algues et mayonnaise maison.

9,90€

LES HUÎTRES

Huîtres n°3 de la baie de Bouin, beurre demi-sel et vinaigre échalotes.

Par 6 : 13,50€ / Par 9 : 17,50€ / Par 12 : 19,50€

LES BULOTS

Bol de bulots, beurre demi-sel et mayonnaise maison.

250g : 7,00€ / 500g : 10,50€

LE TOURTEAU

Demi tourteau ou entier, beurre demi-sel et mayonnaise maison.

Demi : 11,50€ / Entier : 16,90€

NOS MOULES NOS POISSONS NOS VIANDES

LA PIÈCE DU BOUCHER

19,90€

La pièce du boucher du moment, sauce poivre, salade et frites.

LA VOLAILLE

18,90€

Suprême de volaille, sauce foie gras, pommes grenailles et légumes de saison.

LE BURGER LA FLOTTILLE

16,90€

Pain artisanal, steak haché, curé nantais, lard grillé, tomate, sauce burger et frites.

LE TARTARE

19,90€

Tartare de boeuf "classique" coupé au couteau 180g, frites et salade.

LA SOLE

35,00€

Sole façon meunière, légume de saison et pommes grenailles.

LE BAR

22,00€

Filet de bar rôti, sauce crustacés, légumes de saison et pommes grenailles.

LA PÊCHE DU JOUR

17,90€

Poisson du jour, sauce du moment, légumes de saison et pommes grenailles.

LA CHOUCROUTE DE LA MER

24,50€

Chou cuit maison, haddock, merlu, saumon, crevettes et langoustine, sauce beurre blanc.

LE FISH & CHIPS

14,90€

Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites et salade.

SELON DISPONIBILITÉS ET QUALITÉ - HAUTE SAISON DE JUIN À FIN SEPTEMBRE*

MOULES MARINIÈRES

17,90€

Moules 800gr env. avec frites.

MOULES À LA CRÈME

18,90€

Moules 800gr env. avec frites.

NOS FROMAGES - DESSERTS

LA POMME

Tarte tatin et sa boule caramel beurre salé.

8,50€

LE CHOCOLAT

Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille.

9,50€

LA PAVLOVA

Pavlova aux fruits de saison, meringues et chantilly vanille.

9,00€

ILE FLOTTANTE

Île flottante maison au caramel au beurre salé.

8,50€

CAFÉ GOURMAND

Trilogie de desserts du moment et café.

9,50€

THÉ GOURMAND

Trilogie de desserts du moment et thé ou infusion sélection "Dammann Frères".

9,50€

L'ASSIETTE DE FROMAGE

Sélection de fromages du moment.

9,90€



MENU ENFANT

PLAT - DESSERT

LES PLATS

9,90€

Nuggets de poulet

ou

Steak haché

ou

Poisson Pané

Servi avec frites.

LES DESSERTS

1 boule de glace et chantilly

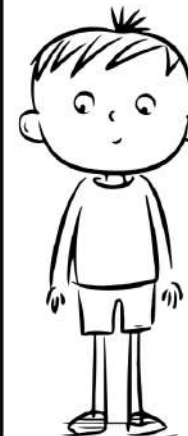
ou

Yaourt local.

ou

Brownie maison chocolat.

+ 1 SIROP À L'EAU (menthe, grenadine, fraise, citron)



Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris. Liste des allergènes sur demande.

NOS COUPES GLACÉES

LA DAME BLANCHE

3 Boules de vanille, chantilly et sauce chocolat.

9,50€

LA BRÉSILIENNE

Boule rhum-raisin, vanille, noix de coco et chantilly.

9,50€

LA COUPE FRAÎCHEUR

Boule citron vert, framboise et fruits de la passion.

9,50€

LA CAPPUCINO

Boule chocolat, café, vanille, chantilly et sauce chocolat.

9,50€

LE LIÉGEOIS

3 Boules café ou chocolat, chantilly et sauce chocolat.

9,50€

LA MOUSSAILLON

Boule vanille, caramel, fraise, chantilly et sauce caramel.

9,50€

LE COLONEL

2 boules citron vert et vodka.

10,00€

COUPE À COMPOSER

1 boule : 3,50€ / 2 boules : 6.00€ / 3 boules : 8.50€

Glace : Chocolat / Vanille / Caramel beurre salé / Café / Fraise / Noix de coco / Pistache / Rhum raisin

Sorbet : Framboise / Passion / Citron vert / Cassis

