

À la carte

Entrées

Tarte fine de légumes grillés et mozzarella	6,90
Gravlax de saumon aux baies roses, chantilly vodka / aneth	8,50
Camembert rôti au miel, jambon Serrano et pommes grenaille	8,90
Craquant de gambas au chorizo doux	9,00
Fois gras mi-cuit au porto blanc, chutney mi-figues / mi-raisins	11,90

Salades

Salade du Vignoble, salade, tomates, lard grillé, curé Nantais pané	14,50
Salade Périgourdine, salade, tomates, lardons, gésiers confits, foie gras	14,90

Plats

Entrecôte grillée, frites / salade	19,50
Pavé de rumsteak grillé, frites / salade	17,50
Sauces au choix : Curé Nantais / Roquefort / Chorizo / Vigneronne / Biggy / Tartare	
Aiguillettes de poulet, sauce chimichurri, frites / salade	15,00
Jarreton braisé au romarin, pommes grenaille, salade verte	15,90
Souris d'agneau fondante, jus corsé à l'ail, pommes grenaille, salade verte	17,00
Tartare de boeuf préparé, frites / salade verte	15,00
Fish & Chips, sauce tartare, frites	15,50
Dos de cabillaud snacké au beurre Nantais, fondue de poireaux	16,90

Burgers

Le Prof de Math, steak haché, oignons, tomates, cornichons, comté	15,90
Le Pion, steak haché, oignons, tomates, cornichons, curé Nantais	TB 15,90
Le Dirló, steak haché, oignons, tomates, cornichons, cheddar	Mention très bien! 15,90
Le Bonnet d'Ane, Poulet pané, oignons, tomates, cornichons, fromage à raclette	15,50
Le Sportif, galette de pommes de terre, tomates, cornichons, guacamole, mozzarella	15,50

tous les midis du lundi au vendredi Formule de l'écolier Consulter l'ardoise

P	Plat du jour	11,90
E+P	Entrée / Plat du jour	14,90
P+D	Plat du jour / Dessert	14,90
E+P+D	Entrée / Plat du jour / Dessert	17,90

Formule gourmande

Pièce du boucher, sauce au choix, frites/salade + Café gourmand	17,90
Sauces au choix : Curé Nantais / Roquefort / Chorizo / Vigneronne / Biggy / Tartare	

Planches & Co'

La Cochonaille, jambon Serrano, coppa, chorizo	9,90
La Fromagère, fromages du moment	8,90
La Mixte	13,90

Nos menus

Menu du vignoble 26,90

Foie gras
Tarté fine de légumes grillés et mozzarella
Craquant de gambas au chorizo doux

Menu du chouchou 8,90

jusqu'à 12 ans

Coca
Jus de fruits
Sirop à l'eau

Aiguillettes de poulet sauce chimichurri, frites et salade verte
Dos de cabillaud snacké au beurre Nantais, fondue de poireaux
Tartare de bœuf préparé frites, salade
Jarretton braisé au romarin pommes grenaille, salade verte

Aiguillettes de poulet
Fish & Chips
Mini Burger
servi avec : frites ou légumes

Craquant aux deux chocolats
Poire pochée au vin rouge, crumble pain d'épices
Brioche perdue caramel au beurre salé et glace vanille
Café gourmand supplément de 2€

Mousse kinder
Glace (2 boules)

et la petite surprise du surveillant !!!

Doit finir son assiette !!!

Desserts & Glaces



Brioche perdue, caramel au beurre salé & glace vanille	7,50
Déclinaison de crème brûlée, vanille, pistache, spéculoos	6,90
Tarté au citron déstructurée	7,50
Craquant aux deux chocolats	7,50
Poire pochée au vin rouge, crumble pain d'épices	6,90
Le Petit Chaperon Rouge, sorbet fraise, framboise, cassis, coulis framboises, fruits rouges & chantilly, Supplément Grand Méchant Loup : 1€	7,90
Le Banana Split, boule vanille, fraise et chocolat, banane, chocolat chaud & chantilly	7,90
Le Chocolat liégeois 2 boules chocolat, sauce chocolat maison & chantilly	7,50
Le Café liégeois 2 boules café, 1 expresso & chantilly	7,50
La Bretonne 2 boules caramel, sauce caramel & chantilly	7,50
Dame blanche 2 boules vanille, chocolat chaud & chantilly	7,50
Le Colonel 2 boules de citron jaune, arrosé de vodka	7,90
Café gourmand	8,50
Thé gourmand	8,90

Boules de glace au choix

1 Boule : 2,00 / 2 Boules : 3,50 / 3 Boules : 5,50

parfums : Chocolat, vanille, café, caramel, menthe blanche, fraise, framboise, cassis, citron

BOISSONS CHAUDES



Café Kimbo Prestige	1,90
Grand Café	3,40
Déca Kimbo	1,90
Café Crème	3,20
Thé/Infusion, Dammann	3,40
thé vert, Menthe, Ceylan, Earl Grey, Caramel, Rooibos, Fruits rouges, Tilleul, Verveine	
Chocolat Chaud	3,40
Café/Chocolat Viennois	4,00
Cappuccino	4,00
Irish Coffee	7,00



Carte
des vins
& boissons

20 Rue de l'atlantique,
44115 Basse-Normandie
www.lacantineduvignoble.fr



LA CANTINE
DU VIGNOBLE

CAFFÈ - RESTAURANT

BIÈRES PRESSION

Maes pilsner 5,2°
Ciney 7°
Chouffe 8°
Bière du Moment
Panache/Monaco
Demi Sirop
Picon Bière

	25cl	33cl	50cl
Maes pilsner 5,2°	3,90	4,90	7,60
Ciney 7°	4,10	5,10	8,00
Chouffe 8°	4,10	5,10	8,00
Bière du Moment	3,90	4,90	7,60
Panache/Monaco	3,90	4,90	7,60
Demi Sirop	4,10	5,10	8,00
Picon Bière	4,10	5,10	8,00

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 5,9°
Alaryk Brune 8°
Edelweiss
Tourtel twist
Chouffe Cherry

	33cl
Desperados 5,9°	5,50
Alaryk Brune 8°	7,10
Edelweiss	6,50
Tourtel twist	4,50
Chouffe Cherry	6,90

ABC

SOFTS

Perrier 33cl	3,90
Vittel 50cl	3,90
Vittel 100cl	5,50
Perrier fines bulles/San Pellegrino 50cl	3,90
Perrier fines bulles/San Pellegrino 100cl	5,50
Jus de fruits 25cl	3,70
Schweppes Agrumes 25cl	3,90
Schweppes Tonic 25cl	3,90
Orangina 25cl	3,90
Coca Cola/Coca Cola Zéro 33cl	3,90
Fuze Tea 25cl	3,70
Diabolo 25cl	3,40
Sirop à l'eau 25cl	2,00
Limonade 25cl	3,20

Supplément sirop : 0,50

Sirop au choix : Fraise, Menthe,
Grenadine, Citron, Banane, Kiwi, Pêche

1+1=2

APÉRITIFS ET COCKTAILS

Pastis 51 2cl	3,50
Cinzano bianco/rosso 6cl	3,50
Porto rouge 6cl	3,50
Pineau des Charentes 6cl	3,50
Kir Muscadet 12cl	3,50
Kir Pétillant 12cl	4,50
Kir Royal 12cl	9,50
Coupe de Champagne Mumm 12cl	9,00
Lillet blanc/rosé 6cl	3,50
Apérol Spritz 18cl	7,00
Spritz St germain 18cl	7,50
Gin tonic 12cl	8,00
Mojito 25cl	8,00
Sex on the Beach 25cl	8,00
Pina Colada 25cl	8,00
Cocktail du Jour	consulter ardoise

ABC

COCKTAILS SANS ALCOOL

Apple Mojito 25cl	6,00
Virgin Colada 25cl	6,00
Cocktail du Jour	consulter ardoise

RHUMS ET WHISKIES

Aberlour 10 ans	8,00
Jack Daniel's	9,00
Togouchi premium	9,50
Havana 7 ans	7,00
Diplomatico	7,00

DIGESTIFS

Cognac aux amandes	7,00
Cognac VS	7,00
Bailey's	7,00
Menthe Pastille	7,00
Get 27	7,00
Limoncello	7,00

La Cave
du Directeur

VINS BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Domaine des Chaboissières	3,50	7,00	14,00	19,00
Chardonnay Val de Loire Domaine de Bel-Air	3,50	7,00	14,00	19,00
VDF la folle blanche « La Colère » Propriété Chéreau Carré	4,00	8,00	16,00	22,00
VDF Viognier « Pertinence » Vignoble Réthoré Davy	4,00			24,00
Coteaux du Layon Château de la Varière	5,90			30,00

ABC

VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou Domaine des Cèdres	3,50	7,00	14,00	19,50
Coteaux d'Air en Provence Les Complices des Calanques	4,00			22,00

VINS ROUGES

IGP Pinot Noir « Pertinence » Vignoble Réthoré Davy	3,50	7,00	14,00	19,50
Chinon « La Mare au diable » Domaine de Gérald Tapin	3,50	7,00	14,00	22,00
Côtes du Rhône BIO « Parallèle 45 » Domaine Paul Jaboulet	4,00	8,00	16,00	24,00
Saumur « La Gourmandine » Domaine La Bonnelière	4,00			23,00
AOP Blaye Côtes de Bordeaux « En voiture Simone »	4,50			25,00
AOP Fitou « La Tire » Jeff Carrel	4,50			26,00
AOP Languedoc BIO « L'Orangerie de Luc »				28,00
AOP Haut Médoc « Fleur Cissac »				30,00
Saint Emilion Grand Cru Château le Couvent				32,00

PÉTILLANTS

Champagne Mumm Cordon Rouge	12cl	75cl	150cl
	9,00	55,00	110,00