

CAFÉ RESTAURANT

LUCETTE

LA CARTE

ENTRÉES

- Entrée du jour 6.00€
- Salade de mâche Nantaise au duo de pommes (pommes de terre (44) et pommes granny smith (49)), gésiers de canard confits et vinaigrette à la mandarine 7.90€
- Tourte de poisson du marché aux poireaux (44) à la crème de cidre Breton « IGP » 8.00€
- Œuf cocotte bio à la crème de Curé Nantais (44) et échalotes confites (bzh), servi avec son feuilleté au sésame façon mouillette 7.50€
- Tarte au maïs, crème fouettée d'Issigny AOP infusée au lard 7.00€

PLATS

- Plat du jour 16.00€
- Onglet de bœuf Angus (200gr), sauce à la bière Nantaise (44) et moutarde à l'ancienne, frites maison 23.00€
- Aiguillettes de poulet breton (BZH) à la crème de vanille de Madagascar, riz au curry, tombée d'épinards et pignons de pin torréfiés
- Poisson du marché en croute de pommes de terre ailée (44), mousseline de carottes (44) au cumin 21.00€
- Gratin d'épeautres aux légumes de saison (44), crème de soja à la ciboulette et crumble aux 3 céréales (semoule, flocons de céréale et de soja) 16.50€

FROMAGES

- Assiette de fromages ; Curé Nantais (44), Cantal entre deux, Saint Nectaire fermier 8.50€

DESSERTS

« Tous nos desserts sont faits maison »

- Crème renversée au chocolat et caramel à l'orange (85) 6.90€
- Clafoutis de pommes (44) à la cannelle, crème anglaise au rhum Nantais (44) 7.50€
- Mille-feuilles à la vanille et brisures d'oréo 7.50€
- Tiramisu aux petits Lu (44) et pralins 7.20€