

CAFÉ RESTAURANT

LUCETTE

LA CARTE

ENTRÉES

- Entrée du jour 6.00€
- Salade Estivale de Mâche Nantaise, jambon de Vendée, melon charentais (13 - Marseille), copeaux de Cantal AOP, croutons ailés, vinaigrette à la framboise de St Julien de Concelles (44) petite 8.00€
grande 15.50€
- Tartare de saumon, avocat, pomme Granny Smith (49 Maine et Loire — Angers), citron vert et aneth (de chez Lucette) 8.00€
- Tatin aux légumes grillés (poivrons, courgettes, tomates, oignons), crème de parmesan AOP, mâche Nantaise et pickles de radis noir (49 Maine et Loire - Angers) 7.10€
- Œuf poché Bio sur sa tartine toastée aux céréales, crème d'asperge blanche (49 Maine et Loire - Angers) et germes de betterave 7.50€

PLATS

- Plat du jour 18.90€
- Pavé de rumsteck Normand (200gr) mariné au poivre de sarawak et thym, frites maison 23.00€
- Pluma de porc Breton aux abricots (45 Château Renard) et au miel de nos ruches, pommes de terre farcies à l'échalote confite (Vendée) et champignons de Paris en persillade 19.50€
- Retour de la criée à la crème d'oseille et au cidre Breton IGP, tagliatelles de courgettes et aubergines (44 St Julien de Concelles) au citron vert 21.00€
- Le poireau fondant (44 St Julien de Concelles) relevé de sa vinaigrette aux herbes, pané de Curé Nantais et éclats de noisettes torréfiées 16.50€

FROMAGES BEILLEVAIRE

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

DESSERTS

« Tous nos desserts sont faits maison »

- Fraises fraîches de chez Burban (44 La Baule) façon melba, glace vanille, coulis de fruits rouges et éclats de crêpes dentelles 7.50€
- Salade de fruits frais d'été, sirop parfumé au rhum nantais et aux quatre épices 6.90€
- La mousse choco-menthe (de chez Lucette) 7.20€
- Café Gourmand : Boisson chaude accompagné de trois créations Lucette (mini fraise melba, mousse choco-menthe et fruits frais) 8.90€