

## Menu Au Gré du Marché ☰

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

Plat : 12 €

Entrée-plat : 15 €

Plat-dessert : 15 €

Plat-Petit café gourmand : 16 €

Entrée, plat et dessert ou entrée, plat et petit café gourmand : 19 €

Le menu Au Gré du Marché vous est proposé sur les ardoises.  
Il varie chaque jour en fonction des produits du marché et de la saison.

### NOS BURGERS

Burger à la Française : Pain façon pâte à croissant, bœuf haché maison, tomate, oignons rouges, comté, sauce maison : 16 €

Burger Italien : Pain focaccia, bœuf haché maison, tomate, oignons rouges, mozzarella, sauce tomate et pesto maison : 17 €

Burger Norvégien : Pain citron, saumon, cheddar, oignons rouges, tomate, sauce aneth : 17 €

Burger British : Pain rustique, bœuf haché maison, tomate, oignons frits, cheddar, sauce barbecue et bacon : 16 €

Veggie burger : Pain au sésame, galette de céréales et légumes, tomate, oignons rouges, cheddar, ketchup de tomates confites : 15 €

Tous nos burgers sont accompagnés de pommes frites et de salade.  
Le haché des burgers fait 200 g.

Le Square vous accueille du lundi au samedi de 12 h à 14 h et de 19 h à 23 h.  
Nos prix sont nets et service compris. Liste des produits allergènes disponible sur demande  
Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

## Menu Square

Entrée, plat et dessert : 24 €

L'entrée du jour (voir ardoise)

ou

La douzaine de bulots aïoli

ou

Foie gras de canard mi-cuit, brioche au beurre, confit d'oignons et figues (sup 2 €)

ou

Effeillé de saumon confit, croustillant au piment d'Espelette, crème ciboulette

ou

Saucisson rôti, crème de moutarde, salade parfumée à l'huile de truffe

xxxx

Le plat du jour (voir ardoise)

ou

Tartare de bœuf haché maison, pommes frites maison

ou

Pavé de saumon rôti sur peau, risotto au parmesan, émulsion basilic

ou

Les moules à la crème et muscadet, pommes frites maison

ou

Tournedos de filet de canard, sauce au cidre et grenailles sautées

xxxx

Le dessert du jour

ou

Assiette de 4 fromages affinés

ou

Carpaccio d'ananas infusé au basilic, glace citron vert

ou

Le Nantes-misu : Petit Lu, mascarpone et pommes caramélisées

ou

Café gourmand : crème brûlée, mousse café Grand-Mère, sorbet framboise,

moelleux chocolat, sucette chamallow chocolat

## Le Square des Enfants

Le Square des p'tits bouts (moins de 6 ans) : 8 €

Le Square juniors (moins de 12 ans) : 10 €

Poisson ou viande

Fondant au chocolat ou duo de glaces

## La carte du Square

### Nos entrées

La suggestion du jour (voir ardoise) : 7,50 €

Foie gras de canard mi-cuit, brioche au beurre, confit d'oignons et figues : 13 €

Terrine de campagne maison et ses condiments : 8,50 €

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et basilic : 8,50 €

Effeillé de saumon confit, croustillant au piment d'Espelette, crème ciboulette : 9,50 €

Saucisson rôti, crème de moutarde, salade parfumée à l'huile de truffe : 8,50 €

Tartare de saumon aux aromates et citron vert : 9 €

Le camembert rôti au miel et cumin, croutons et salade : 9,50 €

Salade de tomates et mozzarella di Bufala : 8,50 €

#### Les huitres Bretonnes n°3 :

Les 6 : 8 € - Les 9 : 11 € - Les 12 : 14 €

Les 300 g de crevettes, mayonnaise avocat-gingembre : 11 €

Les 500 g de bulots aioli : 9,50 €

Les 12 palourdes farcies : 10,50 €

Les 12 escargots farcis au beurre, ail et persil frais : 12 €

### Nos poissons

Pavé de saumon rôti sur peau, risotto au parmesan, émulsion basilic : 18 €

Dos de cabillaud rôti à l'andouille de Guéméné, jus réduit : 17 €

Tartare de saumon au citron vert et aromates (200 g) : 17 €

#### Les Moules :

Crème et muscadet : 14 € - Au Curé Nantais : 16 €

## Nos viandes

La suggestion du jour (voir ardoise) : 14 €

Nos Tartares de bœuf (250 g) :

Traditionnel : 17 € - Guérande : 18 € - Italien : 18 €

Bavette d'ailoyau maturé (180 g) : 16 €

Pavé de rumsteack maturé (180 g) : 18 €

Entrecôte race à viande (300 g) : 21 €

Fourchette de bœuf (dessus de palette) (280 g) : 20 €

Andouillette 5A (300 g) : 19 €

Jarreton rôti au four (500 g) : 18 €

Magret de canard (350 g) : 22 €

Toutes nos viandes sont servies avec :

Une garniture au choix : frites maison, pommes grenailles, ratatouille, gratin dauphinois, salade.

Une sauce au choix : poivre vert, Fourme d'Ambert, moutarde, échalote.

Garniture supplémentaire : 3 € - Sauce supplémentaire : 1,50 €

Toutes nos viandes sont, de préférence, françaises ou issues de l'union européenne (selon arrivage).

## Nos desserts

La suggestion du jour (voir ardoises) : 6,50 €

Le Nantes-misu : Petit Lu, mascarpone et pommes caramélisées : 7,60 €

Cœur coulant chocolat, glace meringue : 8,50 €

Carpaccio d'ananas infusé au basilic, glace citron vert : 7,50 €

De Bordeaux à Guérande : Gros cannelé, glace salidou, sauce caramel et chantilly : 8,50 €

Bouchon de baba au rhum, glace à la graine de vanille : 8,50 €

Crème brûlée à la vanille : 7,50 €

Les profiteroles : 8,50 €

Cheese cake, compotée de fruits rouges : 7,60 €

Trilogie de glaces ou sorbets artisanaux : 8 €

Assiette de 4 fromages affinés : 7,80 €

Café gourmand : crème brûlée, mousse café Grand-Mère, sorbet framboise, moelleux chocolat, sucette chamallow chocolat : 9 €