

Les entrées

Le foie gras cuit par nos soins, chutney d'ananas	18 €
Le potage de légumes et ses croutons	9 €
Les 6/12 huîtres de Quiberon	15 € / 25 €
Les œufs pochés, sauce hollandaise	14 €
Julienne de saumon fumé	
Le carpaccio de Saint-Jacques	18€
Mâche Nantaise	

Un petit goût d'océan

Le filet de cabillaud rôti sur la peau	18 €
Ecrasée de pommes de terre aux herbes	
La brochette de Saint-Jacques	25 €
Etuveé de poireaux aux graines de coriandre	
Les gambas grillées au soja	24 €
Risotto au parmesan	
Médallions de lotte à l'américaine	24 €
Tagliatelles	

Les classiques de la brasserie

Le club sandwich, frites et salade	17 €
La pièce de veau	18 €
Poêlée de légumes au thym	
Le civet de lapins	18 €
Tagliatelles aux herbes	
La pièce du boucher, race Limousine	22 €
Sauce poivre, pommes allumettes	
Le confit de canard	22 €
Garniture forestière gousse d'ail confites	

***Les garnitures : haricots verts, pommes sautées,
assortiment de légumes, pommes frites, salade verte,
écrasé de pommes de terre***

*Le bœuf que nous vous proposons
est d'origine Française et de race Limousine
Toutes nos viandes sont d'origine Française*

Les fromages

La trilogie de fromages

8,00 €

Les « gourmandises » du Club

Les 3 crêpes

8,00 €

Caramel au beurre salé

Le café gourmand

8,00 €

Le parfait noix de coco

8,00 €

Salpicon de fruits exotiques

La tarte tatin, glace caramel

8,00 €

Le croustillant de poires glace vanille

8,00 €

Le traditionnel fromage blanc « faisselle »

6,00 €

Nature, compote ou coulis de fruits rouges

Menu du Jour servi uniquement au déjeuner

Entrée, plat et dessert du jour

25,00 €

Entrée/plat ou plat/dessert

20,00 €

Plat du jour

15,00 €

Menu du Soir servi uniquement au dîner

Entrée, plat et dessert

30,00 €

Le Club vous accueille:

Pour le déjeuner tous les jours de 12h à 15h.

Pour le dîner tous les lundi, vendredi et samedi soirs de 19h à 21h00.

Prix Taxes et services compris