

**Le**  
**PELOTON**  
*Bistrot*



# LE MIDI

ENTRÉE - PLAT - DESSERT	24€
ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT	19€
MENU ENFANT	12€

## ENTRÉES

<b>Oeufs mayonnaise au curry</b> 🌿	<b>7</b>
<i>Fenouil croquant &amp; noisettes</i>	
<b>Gaspacho de courgettes</b> 🌿	<b>7</b>
<i>Ricotta maison à l'huile de tagète - concombre - granda</i>	

## PLATS

<b>Saucisse de la ferme des Cochons d'Antan (44)</b>	<b>16</b>
<i>Ecrasé de pommes de terre - jus au gochujang - pickles de céleri</i>	
<b>Pêche du jour à la flamme</b>	<b>16</b>
<i>Ecrasé de PDT - betteraves &amp; oignons nouveaux rôtis - sauce asperges</i>	
<b>Taboulé d'épautre</b> 🌿	<b>16</b>
<i>Carottes rôties - chou rave - scarmoza</i>	

## DESSERTS

<b>Tropézienne</b>	<b>8</b>
<b>Framboisier</b>	<b>8</b>

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANCAISES  
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



# LE SOIR

NOTRE CARTE DU SOIR SE COMPOSE DE DIFFÉRENTS PLATS  
SALÉS ET SUCRÉS À PARTAGER...

AFIN DE DÉCOUVRIR NOTRE CUISINE,  
NOUS VOUS CONSEILLONS 2 ASSIETTES SALÉES PAR PERSONNE.

## LE SALÉ

- Accras de poisson** ♥ **11**  
*Sauce chili oil*
- Coquillages** **14**  
*Persillade aux herbes de Pauline*
- Foccacia** **12**  
*Asperges rôties - pesto vert - tzatziki d'asperges & fenouil*
- Légumes primeurs rôtis au miso** **10**  
*Houmous & pois chiches soufflés - sauce vierge citron & tagète*
- Poitrine de cochon caramélisée** **14**  
*Ketchup de betteraves - aillet - épices dukkah*
- Fromage local du moment** **9**  
*Condiment oignons caramélisés & noix*

## LE SUCRÉ

- Paris - Brest** ♥ **9**  
*Sarrasin*
- Fraises & baies de macaron** **9**  
*Siphon au macaron - granola amandes - sorbet fraise*
- Chocolat & blé** **9**  
*Ganache chocolat - blé soufflé caramélisé - tuile de seigle*

PRIX NETS EN € - SERVICE COMPRIS  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANÇAISES  
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



# NOS PRODUCTEURS

Nous travaillons essentiellement avec des **producteurs** & **productrices** du **pays Nantais**.

Notre carte évolue continuellement selon les **saisons** & nous mettons un point d'honneur à mettre en avant ces **ressources locales**.

Notre **pain** est fait **maison**, notre **cuisine** est **locale** & **engagée**.

## FRUITS & LÉGUMES

*Le Chouette Potager (Château-Thébaud 44)*

*La Ferme Fruitière de la Hautière (La Chapelle sur Erdre 44)*

*Les Jardins Fruitiers (Château-Thébaud 44)*

*La Ferme des Grands Sables (St Julien de Concelles 44)*

*Spiru Champi (Montaigu 44)*

## ELEVEURS

*La Ferme des Cochons d'Antan (Legé 44)*

*La Ferme des Marais (Haute-Goulaine 44)*

*La Ferme des 9 Journaux (Bouguenais 44)*

*La Ferme du Bois Suzin (La Grigonnais 44)*

## PÊCHEURS

*Bateau Trugarez (Locquemeau 22)*

*Maison Jego (Lorient 56)*

## PRODUITS LAITIERS

*La Blain Belle Ferme (Blain 44)*

*La Ferme des 7 chemins (Plessé 44)*

*Fromagerie chez Paulette (La Haye Fouassière 44)*

## PRODUITS SECS

*Ferme Vivien d'Anjou (Soudan 44)*

*Ferme de Népri (Vieillevigne 44)*

*Chocolat Nicolas Berger (Choisy Le Roi 94)*

*Minoterie 19 (La Segunière 49)*

## FLEURS COMESTIBLES

*Le Jardin de Pauline 85 (Coex 85)*

