

**Le**  
**PELTON**  
*Bistrot*





# LE MIDI

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

## ENTRÉES

<b>Poireaux fondants</b> 	<b>7</b>
<i>Crèmeux d'œuf mollet &amp; miso - dukkah sarrasin</i>	
<b>Polenta croustillante</b>	<b>7</b>
<i>Voile de tomme fermière - sauce lard fumé - épinards</i>	

## PLATS

<b>Saucisse de la Ferme des Cochons d'Antan (44)</b>	<b>16</b>
<i>Lentilles &amp; carottes</i>	
<b>Tempura de poisson</b>	<b>16</b>
<i>Céleri confit &amp; en crème - sauce fromage blanc &amp; vinaigre de mimosa</i>	
<b>Chou confit &amp; snacké</b> 	<b>16</b>
<i>Crème de céleri aux épices - sauce fromage blanc &amp; vinaigre de mimosa</i>	

## DESSERTS

<b>Tarte au citron</b>	<b>8</b>
<b>Bottereaux (x3)</b>	<b>8</b>
<i>Caramel</i>	

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  
AU MOINS 2 ASSIETTES SALÉES PAR PERSONNE.

## LE SALÉ

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>Accras de poisson</b> ♥<br><i>Mayonnaise au miso &amp; mirin</i>  | <b>11</b> |
| <b>Légumes de nos maraîchers rôtis</b><br><i>Ricotta maison - pickles - granola sarrasin</i>                                 | <b>10</b> |
| <b>Champignons sautés</b><br><i>Houmous de graines de tournesol torréfiées - jaune d'œuf confit</i>                          | <b>10</b> |
| <b>Croque Monsieur</b><br><i>Pain maison - échine de cochon confite - oignons - tomme fermière</i>                           | <b>13</b> |
| <b>Coquille Saint-Jacques à la Bretonne</b><br><i>Noix de St-Jacques snackées - poireaux &amp; courges - nappage gratiné</i> | <b>14</b> |
| <b>Munster pané</b>  | <b>9</b>  |

## LE SUCRÉ

- |   |          |
|---|----------|
| <b>Paris - Brest</b> ♥<br><i>Sarrasin</i>   | <b>9</b> |
| <b>Pomme &amp; lierre terrestre</b><br><i>Pommes caramélisées - crème vanillée - sorbet pomme</i>         | <b>9</b> |
| <b>Chocolat - thym &amp; agrumes</b><br><i>Crémeux chocolat &amp; thym - gel agrumes - glace chocolat</i> | <b>9</b> |

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





# NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT

NOTRE PAIN EST FAIT MAISON À PARTIR DE FARINE DE TRADITION  
(MINOTERIE 19) ET SUR UNE BASE DE LEVAIN  
PUIS CUIT DANS NOTRE FOUR À PIZZA

## **Ferme des Cochons d'antan**

Elevage de cochon blanc de l'ouest à *Legé*

## **Spiru Champi**

Producteur de champignons à *Montaigu*

## **La Ferme des Marais**

Eleveur de volaille, bœuf et veau à *Haute Goulaine*

## **Ferme des 7 chemins**

Produits laitiers de vache Bretonne Pie Noir à *Plessé*

## **La Blain Belle Ferme**

Produit Laitier Brebis à *Blain*

## **Le Jardin de Pauline 85**

Cueilleuse d'herbes et fleurs comestibles à *Coex*

## **Jardins Fruitiers**

Producteur de pommes à *Château-Thébaud*

## **La ferme fruitière de la Hautière**

Producteur de fruits à *La Chapelle-sur-Erdre*

## **Fromagerie Chez Paulette**

Crèmerie - fromagerie à *La Haye Fouassière*

## **Minoterie 19**

Meunier à *La Séguinière*

## **Nicolas Berger**

Torréfacteur de cacao et chocolatier à *Choisy Le Roi*

