

Le
PELTON
Bistrot



LE MIDI

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

ENTRÉES

Oeufs mayonnaise à l'ail confit 	7
<i>Tuile de riz - pickles de concombre</i>	
Gaspacho de melon infusé au shiso	7
<i>Salade de melon - coppa</i>	

PLATS

Echine de cochon rôtie - sauce romesco	16
<i>Aubergines grillées - crémeux de patates douces - tomates cerises</i>	
Thonine snackée & laquée au miel	16
<i>Aubergines grillées - crémeux de patates douces - tomates cerises</i>	
Risotto d'épautre 	16
<i>Courgettes rôties & crues - basilic - granola amandes</i>	

DESSERTS

Charlotte aux fruits rouges	8
Tarte tropézienne	8

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

Falafels 8

Sauce fromage blanc au piment fumé

Haricots verts croquants 10

Condiment graines de tournesol - jaune d'oeuf confit - tomme fermière

Focaccia 9

Courgettes marinées au basilic - ricotta maison - pesto basilic

Poulpe snacké 14

Mojo verde aux herbes de Pauline - oignons nouveaux rôtis & cébette

Tataki de thonine 12

Aubergine grillée - baba ganoush - sauce miel & soja

Rillettes de cochon 11

Pickles de légumes - condiment miso & moutarde

LE SUCRÉ

Paris - Brest ♥ 9

Sarrasin

Framboises & shiso 9

Sorbet framboise - crème shiso - meringue - jus de framboises

Chocolat & noix de pécan 9

Praliné & glace pécan - mousse chocolat - tuile gavotte

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 Seguinière 49)

FLEURS COMESTIBLES

Le Jardin de Pauline 85 (Coex 85)

