



BRASSERIE  
*L'effervescence*



## À PARTAGER À L'APÉRITIF

### Planche d'automne

Assortiment de charcuteries et fromages, et autres « grignotages »

2 pers. 13,90 €

4 pers. 19,90 €

## LES BIÈRES

### Pression

#### Bière de saison ou suggestion du moment

Nouveautés et bières locales, selon disponibilité, demandez conseil à votre serveur.

#### Leffe Blonde (6,6°)

À la couleur dorée et lumineuse, Leffe Blonde est une bière de haute fermentation. Ses atouts résident dans un mélange harmonieux de saveurs et d'équilibre. Douces nuances de vanille et de clou de girofle.

#### Leffe Ruby (5°)

Avec sa robe d'un profond rouge rubis, Leffe Ruby est la rencontre unique entre les saveurs typiques des bières Leffe et la délicatesse des saveurs fruits rouges.

#### Leffe Royale Whitbread Golding (7,5°)

Bière blonde supérieure à l'amertume délicate et aux notes citronnées, brassée à partir de 3 variétés de houblons dont le Whitbread Golding originaire des plaines de Poperinge en Belgique.

#### Hoegaarden Blanche (4,9°)

Hoegaarden Blanche est rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorces d'orange, de coriandre et d'épices.

### Bouteilles

#### Leffe 0°

Nouveautés et bières locales, selon disponibilité, demandez conseil à votre serveur.

#### Supplément sirop 0,40€

Cassis, cerise, citron clair, fruit de la passion, grenadine, kiwi, fraise, pêche...

25 cl      33 cl      50 cl

4,30 €      5,60 €      8,40 €

4,70 €      6,10 €      9,10 €

5,40 €      7,00 €      9,90 €

4,20 €      5,50 €      9,90 €

25 cl      33 cl      50 cl

6,20 €

## LES APÉRITIFS

Ricard (2 cl) 2,90 €

Spritz (15 cl) 7,50 €

5 cl d'Aperol, 7 cl de prosecco, glace, trait d'eau gazeuse, morceau d'orange

Porto rouge ou blanc (4 cl) 4,30 €

Martini rosso, bianco (5 cl) 4,00 €

Kir vin blanc (12 cl) 3,00 €

Crème de cassis, mûre, pêche, framboise

Kir pétillant (12 cl) 4,60 €

Crème de cassis, mûre, pêche, framboise

Coupe de Prosecco (12 cl) 7,00 €

Vin mousseux italien (frais et sec en bouche, saveur fruitée)

## LES MOJITOS

Mojito Royal (17 cl) 9,00 €

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, vin pétillant, trait d'eau pétillante

Mojito (17 cl) 7,50 €

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

Mojito aux fruits (fraise ou framboise) 7,80 €

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, purée de fruits, eau gazeuse

## LES SPRITZ

Spritz (15 cl) « Le classique » 7,50 €

5 cl d'Aperol, 7 cl de Prosecco, glace, trait d'eau gazeuse, morceau d'orange

Fresco spritz 7,90 €

5 cl de Martini bianco, 7 cl de Prosecco, concombre, menthe fraîche, trait d'eau gazeuse

Hugo Spritz ou Spritz Blanc 7,90 €

5 cl de Saint-Germain (liqueur de Sureau), 7 cl de Prosecco, glace, citron vert, menthe fraîche, trait d'eau gazeuse

## LES ALCOOLS (4 cl)

Rhum Havana 5 ans ( <i>anejo especial</i> )	6,90 €
Rhum Havana Club 7 ans	7,90 €
Vodka	5,90 €
Tequila	6,50 €
Vodka Wyborowa	6.00 €

Gin Bombay sapphire	7,90 €
Get 27	5,50 €
Menthe Pastille	5,50 €
Baileys	5,50 €
Cognac aux amandes	6,50 €
Manzana Verde	5,50 €

## LES COCKTAILS

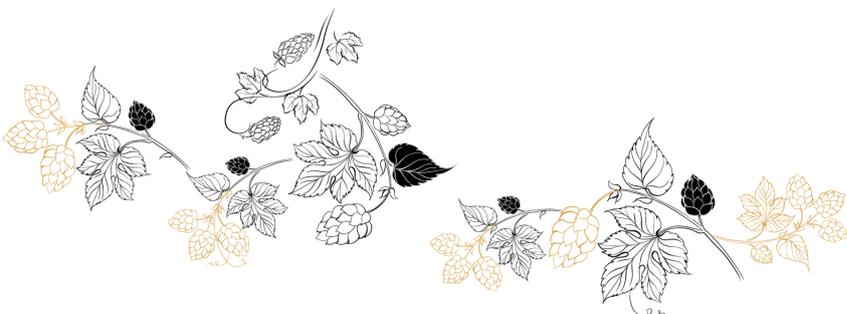
Sangria rouge ou blanche maison	7,00 €
<b>Cuba Libre (15 cl)</b> <i>4 cl de rhum ambré, Coca-Cola, citron vert</i>	7,60 €
<b>Smashing sheries</b> <i>4 cl de whisky Bourbon, sirop de cerises, Coca-Cola</i>	7,60 €
<b>Caïpirinha (10 cl) (nature ou aux fruits)</b> <i>4 cl de Cachaça, citron vert, sucre de canne (fraise ou framboise)</i>	7,60 €
<b>Daïquiri Old Rose</b> <i>4 cl de rhum Havana 7 ans, citron vert pressé, purée de fraises Monin</i>	7,90 €
<b>Sex on the Beach</b> <i>Vodka, Cointreau, liqueur Chambord, jus d'orange, jus d'ananas</i>	7,90 €
<b>Cosmopolitan</b> <i>4 cl de vodka, 2 cl de Cointreau, 5 cl de jus de Cranberry, citron vert, glace</i>	7,90 €
<b>Piña Colada (17 cl)</b> <i>4 cl de rhum ambré, purée de coco, jus d'ananas</i>	7,90 €
<b>Irish Coffee ou French Coffee</b> <i>4 cl de whisky ou cognac, sucre de canne, café, crème fouettée</i>	7,50 €

## LES COCKTAILS sans alcool

<b>Virgin mojito (17 cl)</b> <i>Feuilles de menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse, sirop goût rhum</i>	6,30 €
<b>Pink mojito</b> <i>Feuilles de menthe fraîche, sucre, jus de cranberry, eau pétillante, citron vert</i>	6,30 €
<b>Pretty in pink</b> <i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de coco, trait de grenadine</i>	6,30 €
<b>Strawberry surprise</b> <i>Jus de pomme, jus d'ananas, sirop de fraise, eau gazeuse, glace</i>	6,30 €
<b>Bora Bora</b> <i>Jus d'ananas, purée de fruits exotiques, trait de jus de citron, trait de sirop de grenadine</i>	6,30 €
<b>Thé glacé fraise/basilic</b> <i>2 cl de thé glacé citron Monin, purée de fraise Monin, glace, trait de sirop de basilic, citron jaune</i>	4,30 €
<b>Thé glacé « Marrakech »</b> <i>2 cl de thé glacé citron Monin, 1 cl de sirop mojito mint Monin, glace, menthe fraîche, citron jaune, eau</i>	4,30 €
<b>Smoothie du moment</b>	7,00 €

## CHAMPAGNES ET BULLES

	12 cl	75 cl
<b>AOP* Champagne Brice</b> <i>Maison Brice "Cuvée Héritage" (Pinot Noir, Chardonnay)</i>		60,00 €
<b>Prosecco DOC</b> <i>Vin mousseux italien (frais et sec en bouche, saveur fruitée)</i>	7,00 €	45,00 €
<b>Bulle Nantaise</b>	5,00 €	





...Pour nos propositions du moment, jetez un oeil à l'ardoise...

## À PARTAGER À L'APÉRITIF

### Planche d'automne

Assortiment de charcuteries (Rillaud d'Anjou, rilette de porc...etc) et fromages, et autres « grignotages »

2 pers. 13,90 €

4 pers. 19,90 €

## LES ENTRÉES

### L'oignon

Traditionnelle soupe cuisinée et servie gratinée

8.90€

### La truite

Toast sur Focaccia , crème cheese et truite Gravlax

9.90€

### Le Butternut



Entrée : 9.00€ / Plat : 15.00€

Cromesquis cuit comme un nugget, pickles maison, salade verte, vinaigrette à l'huile d'olive et herbes fraîches

### Le Poulet « César »

Entrée : 10.50€ / Plat : 16.50€

Filet de poulet, croutons, parmesan, anchois

## LES SPECIALITES

### Le camembert « Balade en Normandie »

Camembert rôti au four, une « larme » de cidre, assortiment de charcuteries, brochette de pommes de terre grenaille et pommes fruits, pain grillé

21.90€

### La Souris d'agneau

Cuite longuement à la bière et au miel

23.90€

## LA MER

### Le Thon

Tranché dans sa longe, mi-cuit, en Tataki, aux légumes croquant

19.90€

### Le Retour de Pêche (Selon arrivage)

19.90€

## LES BURGERS MAISON

### L'Effervescence

Pain burger du boulanger, steak haché de bœuf 140g environ (façon bouchère), Cantal jeune entre deux AOP\*, pickles, Crème au poivre, frites

### Le Veggie



Pain burger du boulanger, Tofu mariné à la japonaise, Salade, pickles, frites

### Le Nordique

Pain burger du boulanger, cream cheese à l'aneth, Pickles, Truite en gravlax, frites

Simple

Double

17.90€

21.90€

17.90€

17.90€

## LES VIANDES

### Le Bœuf « onglet »

Fondue d'échalotes au beurre demi sel

24.90€

### Le Veau « T Bone »

Crème de Morille

24.90€

### Le bœuf Tartare

Charolais, au couteau, (« Royal » 180g environ), servi en tartare et ses condiments

17.90€

### Le Canard

Magret, cuisson basse température, légèrement laqué, Miel et poire

22.00€



**Garnitures supplémentaires au choix : 2,50 €**  
Pommes de terre grenaille, salade verte, frites, légumes de saison

**Sauces supplémentaires au choix : 1.00€**  
Confit d'échalotes, bleu, poivre

Toutes nos sauces sont faites maison.  
Nous assaisonnons nos plats au sel de Guérande.



## FORMULE MIDI

Uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés

12,90 €

Plat du jour

17,50 €

Entrée du jour + plat du jour

ou

Plat du jour + café gourmand ou dessert du jour/café

23.00 €

Entrée du jour + plat du jour  
+ café gourmand ou dessert du jour

## MENU ENFANT 12,00 €

Jusqu'à 12 ans

1 plat + 1 dessert

### Plats

Burger enfant  
ou steak haché de bœuf  
ou filet de poulet grillé Maison

### Desserts

Glace 2 boules  
ou mini mœlleux au chocolat



## FINIR EN DOUCEUR

### le Fromager

**Assortiment de fromages** 8.90€

Assortiment de fromages AOP\* et salade verte

**Le fromage chaud** 8.90€

Palet de Loire crémeux gratiné, noix et raisins

### Les desserts

**Le Chocolat** 7.40€

Mi-cuit, cœur caramel coulant  
crème anglaise Maison

**Le fruit Exotique** 7.20€

L'Ananas caramélisé au Rhum et cannelle,  
Crème glacée au chocolat Gianduja noisette

**Le Chou** 8.00€

Cuit avec craquelin en Profiterole,  
Crème glacée Vanille bourbon, chocolat chaud

**La Pomme** 7.50€

Servie en crumble, rafraîchie à la glace vanille

**Café gourmand** 7.90€

Boisson chaude, accompagnée des pâtisseries de Florine

**Thé ou chocolat gourmand** 8.20€

Boisson chaude, accompagnée des pâtisseries de Florine



## COUPES GLACÉES

### LES CLASSIQUES

**L'Effervescence** 8.50€

Crèmes glacée au Chocolat avec morceaux, spéculoos,  
sauce chocolat, crème fouettée

**les fruits rouges** 8.50€

Sorbets fraise, framboise, cassis, purée de cerises noires,  
meringue au chocolat

**les fruits exotiques** 8.50€

Sorbets noix de coco, mangue, litchi de Madagascar  
Pailleté feuillentine pur beurre

### LES ALCOOLISÉES

**Coupe Colonne** 8.90€

Sorbet citron vert, vodka

**Poire glacée** 8.90€

Sorbet poire, eau de vie de poire

**Caramel Bailey's** 8.90€

Crème glacée caramel, Bailey's

### COUPES

**Coupe 2 boules** 4.80€

**Coupe 3 boules** 6.00€

#### Sorbets :

Mangue exotique, citron vert, framboise, fraise, poire,  
Cassis, Coco, litchi de Madagascar

#### Crèmes glacées :

Chocolat noir, vanille Bourbon, caramel beurre salé,  
nougat de Montélimar

**Ingrédients supplémentaires au choix :** 1,00 €

Fruits frais, amandes effilées, sauce caramel, sauce chocolat

## LES EAUX

		50CL	Litre
Plancoët	-	3,90€	5.10€
Plancoët fines bulles	-	3,90€	5.10€
Supplément sirop Monin (2cl)	0,50€	-	-

# LES VINS

## VINS BLANCS

### Val de Loire

#### AOP\* Muscadet bio

1re Escale (100% Melon de Bourgogne)

15 cl	50 cl	75 cl
5,00 €	16,80 €	25,00 €

#### IGP\*\* Val de Loire

Domaine Réthoré-Davy (100% Chardonnay)

5,30 €	17,70 €	26,50 €
--------	---------	---------

#### AOP\* Coteaux d'Ancenis

« Malvoisie » Domaine du Haut Fresne (100% Pinot Gris) moelleux

6,80 €	22,60 €	34,00 €
--------	---------	---------

## Sud Ouest-Languedoc Roussillon

### IGP\*\* Languedoc

« Nefiez La Muse » Alignan du vent (100% Grenache noir)

6,90 €	23,00 €	34,50 €
--------	---------	---------

#### IGP\*\* Côtes-de-thongue

Domaine Saint-George dlbry (100% Viognier)

5,60 €	18,80 €	28,00 €
--------	---------	---------

#### IGP\*\* Méditerranée

Petit Boucan (100% Rolle Vermentino) Domaine Vitori

5,50 €	18,50 €	27,50 €
--------	---------	---------

## VINS ROSÉS

### Occitanie/Provence

#### AOP\* Saint-Chinian

« Uyères » château Fontanche (Grenache, Cinsault, Syrah)

15 cl	50 cl	75 cl
5,10 €	17,00 €	25,00 €

#### IGP\*\* Alpes-de-Haute-Provence

« Rosé Fruité » Domaine de Rousset (Grenache noir, Cabernet sauvignon, Vermentino, Muscat de Hambourg, Muscat à petits grains) vin bio

5,20 €	17,30 €	25,90 €
--------	---------	---------

## VINS ROUGES

### Val de Loire

#### AOP\* Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Vieilles vignes » Vendanges manuelles (BIO) Bruneau-Dupuy (100% Cabernet Franc)

15 cl	50 cl	75 cl
6,20 €	20,70 €	30,90 €

### Bordelais

#### AOP\* Bordeaux

Château Cailloteau Bergeron (Tradition) (90% Merlot) Élevé sous-bois

6,00 €	20,00 €	30,00 €
--------	---------	---------

### Languedoc

#### IGP\*\* D'Oc « En Rebellion »

« En Rebellion » Domaine de Sainte-Marie des Crozes (100% Pinot Noir)

6,80 €	22,70 €	34,00 €
--------	---------	---------

#### IGP\*\* D'Oc « Nore »

« Nore » Domaine Jouclary (100% Syrah)

5,50 €	18,50 €	27,50 €
--------	---------	---------

#### IGP\*\* Pays d'Hérault

Domaine du Clos Roca (100% Alicante Bouschet)

5,90 €	19,90 €	29,90 €
--------	---------	---------

#### AOP\* Saint-Chinian

« Uyère » Château Fontanche

6,00 €	20,00 €	30,00 €
--------	---------	---------

### Méditerranée

#### IGP\*\* Méditerranée

« Petit Boucan rouge » Domaine Vitori (100% Carignan) (léger)

6,20 €	20,70 €	30,90 €
--------	---------	---------

### Rhône

#### AOP\* Luberon

Domaine de Fontenille (70% Grenache/30% Syrah) BIO

7,70 €	25,70 €	38,50 €
--------	---------	---------

#### AOP\* Côtes-du-Rhône

« Le Coriançon » Domaine Vallot (Agriculture Biodynamique) (Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre)

7,00 €	23,50 €	35,00 €
--------	---------	---------

Consultez notre sélection de vins du moment à l'ardoise.

## LA CAVE À RHUMS (4cl)

<b>Rhum Havana 5 ans (anejo especial)</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Rhum Havana Club 7 ans</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Rhum Havana Club 15 ans</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Rhum Angostura 1919</b> <i>Trinidad et Tobago, rhum traditionnel, notes de tartine grillée, débordant de miel et d'éclats de noisettes, 40%</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Rhum Diplomatico reserva exclusiva 12 ans</b> <i>Venezuela, rhum traditionnel, notes de fruits confits, noix, caramel, touche délicatement fumée, 40%</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Rhum Centenario 20 ans</b> <i>Costa Rica, rhum traditionnel, notes de vanille et fruits confits, parsemé de chocolat noir, de tabac, de noisettes grillées, cuir et caramel, 40%</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Ron Zacapa 23 ans</b> <i>Guatemala, rhum traditionnel, saveurs de vanille et d'épices, notes toastées de chêne fumé, 40%</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Rhum Plantation 20th anniversary</b> <i>Rhum fin, précis, crémeux et vanillé, épicé, finition en fût de Cognac, 40%</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Kraken</b> <i>Îles Vierges américaines, arômes de vanille et de clous de girofle finissant sur la cannelle, 40%</i>	<b>6,20 €</b>
<b>Rhum HSE XO</b> <i>Martinique, rhum agricole, notes prononcées de cacao, moka et tabac blond, touches d'épices, 43%</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Rhum Mount Gay Black. Barrel</b> <i>Barbade, rhum agricole, notes de canne à sucre et de fruits exotiques, notes boisées mêlant le santal avec la vanille et les épices, 43%</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Rhum Pacto Navio</b> <i>Rhum traditionnel, Ron âgé, cubain, vieillissement achevé en fût de Sauternes, notes de fruits secs et notes florales, miel, vanille, caramel, 40%</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Rhum J Bally XO</b> <i>Rhum Martiniquais, intense et complexe, marqué par des notes de figues et de tabac blond, 43%</i>	<b>12,90 €</b>

La liste est encore longue... Découvrez la sélection du moment

## LES BOISSONS FRAÎCHES

<b>Coca-Cola (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Coca-Cola Zéro (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Coca-Cola Cherry (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Fanta orange (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Fuze Tea (25 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Sprite (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Orangina (25 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Schweppes Agrum' (25 cl)</b>	<b>3,90 €</b>

## LA CAVE À WHISKIES (4cl)

<b>Jack Daniel's N°7</b> <i>Whiskey, États-Unis, Tennessee, 40%</i>	<b>6,20 €</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b> <i>Whiskey, États-Unis, Tennessee, 45%</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Monkey Shoulder</b> <i>Assemblage de Malts, notes de pomme et miel, blend, 40%</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Arlett single Malt Mizunara</b> <i>Single Malt, Français, finesse et élégance, épicés comme le poivre et la cardamome, 48%</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Chivas Regal 18 ans</b> <i>Blend Écossais, notes de chocolat et d'agrumes, épicé au nez, notes de cherry sur le final, 40%</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Aberlour 12 ans</b> <i>Single Malt, Écosse, Speyside, notes aromatiques fruitées et épicées, double maturation en fût de sherry et bourbon, 40%</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Penderyn Madeira</b> <i>Single Malt, Pays de Galles, frais et vanillé, notes miellées, final fruits noirs, fleurs capiteuses, chêne, 40%</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Old Pulteney 2021 Flotilla</b> <i>Single Malt, Écosse, Highlands, vieilli en fût de Bourbon, iodé et salin aux notes gourmandes, 46%</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Woodford Réserve</b> <i>Bourbon, États-Unis, kentucky, non tourbé, se développe sur des notes vanillées et florales (violette), 43,2%</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Coal Ila Moch</b> <i>Single Malt, Écosse, Islay, nez salé, bouche crémeuse et beurrée, aux notes de toffee, 43%</i>	<b>8,50 €</b>

La liste est encore longue... Découvrez la sélection du moment

## LES DIGESTIFS (4cl)

<b>Cognac VSOP</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Poire</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Cointreau</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Calvados</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Armagnac</b>	<b>7,50 €</b>

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café, café allongé, décaféiné</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Double café</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Café ou chocolat viennois</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>3,00 €</b>

<b>Café crème</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Thé (demandez notre sélection)</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Infusion (demandez notre sélection)</b>	<b>3,00 €</b>

Tél. 02 41 70 05 12  
Cré dit  
s. m. s. Fre epi