



BRASSERIE

L'effervescence



À PARTAGER À L'APÉRITIF

Plateau apéritif classique

Assortiment de charcuteries et fromages, et autres « grignotages »

2 pers. 11,90 €

4 pers. 17,90 €

Planche estivale

Assortiment de légumes frais (concombre, melon, radis...), charcuteries (jambon, chorizo...) et condiments (olives...), sauce suédoise

16,90 €

Camembert rôti à partager (pour 2 à 4 personnes)

Camembert entier rôti, charcuteries, toasts grillés

18,90 €

LES BIÈRES

Pression

25 cl

33 cl

50 cl

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.

4,30 €

5,60 €

8,40 €

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.

4,70 €

6,10 €

9,10 €

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.

5,40 €

7,00 €

9,90 €

Hoegaarden Blanche (4,9°)

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

4,20 €

5,50 €

8,40 €

Bouteilles

25 cl

33 cl

50 cl

Leffe 0°

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

6,20 €

Supplément sirop 0,40€

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

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 €
Whisky Jameson	6,90 €
Vodka	5,90 €
Tequila	6,50 €
Tequila Avion Silver	8,50 €

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

LES COCKTAILS sans alcool

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

CHAMPAGNES ET BULLES

	12 cl	75 cl
AOP* Champagne Brice Maison Brice "Cuvée Héritage" (Pinot Noir, Chardonnay)		60,00 €
Prosecco DOC Vin mousseux italien (frais et sec en bouche, saveur fruitée)	7,00 €	45,00 €
Bulle Nantaise	5,00 €	39,00 €

LE MENU DE L'ARDOISE

Servi midi et soir tous les jours : **Entrée + plat + dessert**

LES ENTRÉES

Feuilleté de légumes d'été 𣎐 8,00 €

Tian de légumes en pâte feuilletée au Grana Padano

Œuf parfait de saison 𣎐 8,20 €

Œuf parfait, petits pois à la française (lardons), éclats de chorizo

Tartine de chèvre gratiné 𣎐 8,60 €

Pain de campagne, fromage de chèvre, salade verte, lardons, chorizo et noix

Verrine de saumon Gravlax et thon mariné 𣎐 9,50 €

Verrine de tartare de légumes frais, sauce suédoise, saumon et thon albacore, citron vert, croûtons de pain grillé

LES SALADES

L'Effervescence (nouvelle recette) 𣎐 16,20 €

Œuf parfait sur toast, gésiers cuisinés maison, filet mignon de porc séché maison, pommes de terre grenaille, tomates, Cantal jeune entre deux AOP, salade mélangée*

L'Italienne 𣎐 16,90 €

Salade mélangée, burrata, pesto maison, tomates séchées, tomates fraîches, jambon sec, pain grillé à l'huile d'olives

La veggie 𣎐 15,90 €

Salade mélangée, riz, tartare de légumes, tomates fraîches, légumes farcis gratinés à la mozzarella, granola maison

Poke bowl iodé 16,90 €

Salade mélangée, riz mélangé, tartare de légumes, thon cru mariné, sauce soja, citron, graines de sésame, ananas snacké

LES SPÉCIALITÉS

Notre camembert « à la flamme » 𣎐 18,90 €

Camembert rôti au four, herbes de Provence, assortiment de charcuteries, brochette de pommes de terre grenaille, légumes, pain grillé

Tagliatelles estivales 𣎐 17,00 €

Tagliatelles fraîches, tian de légumes, pignons de pin, pesto maison, jambon sec, tomates grillées

Tartine terre/mer 𣎐 17,90 €

Pain grillé, sauce suédoise, concombres, gravlax de saumon, sauce poivrons/chorizo, jambon cru, Cantal jeune AOP, salade verte*

LES POISSONS ET MOULES

Duo de saumon Gravlax et thon mariné 𣎐 18,90 €

Servi avec concombres, coriandre, citron, frites

Steak de thon mi-cuit 𣎐 18,90 €

Steak de thon mi-cuit, sauce poivrons/chorizo, brochette de pommes de terre grenaille et légumes

Moules marinières 𣎐 (selon arrivage) 15,20 €

Moules de bouchot cuisinées au vin blanc, échalotes, persil, frites

Moules à la crème 𣎐 (selon arrivage) 15,30 €

Moules de bouchot cuisinées au vin blanc, échalotes, crème fraîche, persil, frites

Moules au bleu 𣎐 (selon arrivage) 15,40 €

Moules de bouchot cuisinées au vin blanc, échalotes, persil, sauce au bleu, frites

Moules au curry 𣎐 (selon arrivage) 15,40 €

Moules de bouchot cuisinées au vin blanc, échalotes, persil, sauce curry, frites

Moules poivrons/chorizo 𣎐 (selon arrivage) 15,40 €

Moules de bouchot cuisinées au vin blanc, sauce poivrons/chorizo, échalotes, persil, frites

LES BURGERS MAISON

L'Effervescence  Simple 16,60 € Double 19,90 €
 Pain burger du boulanger, steak haché de bœuf 150g environ (façon bouchère), Cantal jeune entre deux AOP*, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne, frites

Le PP (poulet/pesto)  16,60 €
 Pain burger du boulanger, sauce pesto maison, poulet grillé émincé, tian de légumes du soleil, mozzarella, jambon sec, frites

Veggie  Simple 16,60 €
 Pain burger du boulanger, sauce curry, tortilla maison, tian de légumes, Cantal jeune entre deux AOP*, frites

Nordique  16,60 €
 Pain burger du boulanger, sauce suédoise, saumon gravlax, concombre, mozzarella, frites

L'ÉTAL DU BOUCHER

Entrecôte maturée 20 jours 25,00 €
 Pièce d'entrecôte maturée de 280g environ, garniture et sauce au choix

Brochette de poulet 17,50 €
 Brochette de filets de poulet, chorizo, sauce curry, tagliatelles et tomates grillées

Tartare de bœuf Charolais « Italien » 17,20 €
 Viande de bœuf au couteau de 180g environ, servie crue, assaisonnement maison, garniture au choix, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates confites, pesto maison, salade

Tartare de bœuf Charolais « classique » 15,90 €
 Viande de bœuf au couteau de 180g environ, servie crue, assaisonnement maison, garniture au choix

Andouillette de Troyes 17,80 €
 Andouillette de 180g, servie avec garniture au choix, oignons confits et sauce moutarde à l'ancienne

Épaule de porcelet rôti 19,80 €
 Épaule de porcelet rôti, sauce poivrons/chorizo, riz et tian de légumes



Garnitures supplémentaires au choix : 2,50 €
 Brochette pommes de terre grenaille et légumes, riz blanc, tagliatelles, tian de légumes du soleil, frites, salade verte, tartare de légumes.

Sauces supplémentaires au choix :  1,00 €
 Sauce suédoise (froide), curry, bleu, moutarde à l'ancienne, poivrons/chorizo, beurre maître d'hôtel, pesto
 Toutes nos sauces sont faites maison.
 Nous assaisonnons nos plats au sel de Guérande.

Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.



FORMULE MIDI

Uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés

10,90 €
Plat du jour

15,50 €
Entrée du jour + plat du jour
 ou

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

19,00 €
Entrée du jour + plat du jour
+ café gourmand ou dessert du jour/café

 Fait maison

MENU ENFANT 12,00 €

Jusqu'à 12 ans

1 boisson + 1 plat + 1 dessert
Boissons

Jus de fruits, diabolo, sirop à l'eau, Coca-Cola, Capri Sun

Plats

Filet de poulet grillé ou burger enfant
 ou steak haché de bœuf ou tagliatelles au poulet
 ou moules marinières

Desserts

Glace 2 boules ou salade de fruits frais
 ou mini mœlleux au chocolat



FINIR EN DOUCEUR

Toutes nos pâtisseries sont faites maison 🏠

Assortiment de fromages <i>Assortiment de fromages AOP* et salade verte, noix</i>	7,80 €
Fruits frais de saison <i>Juste des fruits frais... Et un sirop léger menthe fraîche et citron, fait maison</i>	7,20 €
Parfait « Piña Colada » <i>Fromage blanc, ananas confits au rhum, noix de coco fraîche, crumble maison</i>	7,20 €
Mœlleux au chocolat à notre façon <i>Mœlleux au chocolat maison, tartare de fraises au basilic, coulis de fraises fraîches</i>	7,20 €
Baba maison au Limoncello <i>Baba maison au Limoncello</i>	7,20 €
Verrine fraise <i>Tartare de fraises fraîches, crème pâtissière maison, crumble maison</i>	7,20 €
Café gourmand <i>Boisson chaude, accompagnée de mini-desserts</i>	7,50 €
Thé ou chocolat gourmand <i>Boisson chaude, accompagnée de mini-desserts</i>	7,60 €

COUPES GLACÉES

LES CLASSIQUES

L'Effervescence 8,20 €
Crèmes glacées caramel, nougat de Montélimar, vanille Bourbon, sauce caramel beurre salé maison, crumble maison, crème fouettée, amandes effilées

Coupe fraisier 8,20 €
Crème glacée vanille, sorbet fraise, sorbet citron, tartare de fraises fraîches, coulis fraises/basilic, crème fouettée

Dame blanche au soleil 8,20 €
Sorbet noix de coco, crème glacée vanille, chocolat chaud, fruits frais de saison, crumble maison, crème fouettée

Coupe ananas exotique 8,20 €
Crème glacée vanille, sorbet mangue exotique, sorbet coco, ananas confit au rhum, copeaux de coco fraîche, crème fouettée

Baba royal maison 9,20 €
2 boules crème glacée vanille, une boule rhum raisin, morceaux de baba maison au Limoncello, crème fouettée, fruits frais

LES ALCOOLISÉES

Coupe Colonel 8,50 €
Sorbet citron vert, vodka

Poire glacée 8,50 €
Sorbet poire, eau de vie de poire

Caramel Bailey's 8,50 €
Crème glacée caramel, Bailey's

COUPES

Coupe 2 boules 4,20 €
Coupe 3 boules 6,00 €

Sorbets :

Mangue exotique, citron vert, framboise, fraise, poire, cassis

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

	25 cl	50 cl	1 L
Vittel	2,70 €	-	-
Plancoët	-	3,40 €	4,30 €
Plancoët fines bulles	-	3,40 €	4,30 €
Supplément sirop Monin (2cl)	0,50 €	-	-

VINS BLANCS

Val de Loire

AOP* Muscadet bio

1^{re} Escale (100% Melon de Bourgogne)

IGP** Val de Loire

Domaine Réthoré-Davy (100% Chardonnay)

AOP* Coteaux d'Ancenis

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

Sud Ouest-Languedoc Roussillon

IGP** Languedoc

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

IGP** Côtes-de-thongue

Domaine Saint-George dlby (100% Viognier)

IGP** Méditerranée

Petit Boucan (100% Rolle Vermentino) Domaine Vitori

VINS ROSÉS

Occitanie/Provence

AOP* Saint-Chinian

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

IGP** Alpes-de-Haute-Provence

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

VINS ROUGES

Val de Loire

AOP* Saint-Nicolas-de-Bourgueil

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

Bordelais

AOP* Bordeaux

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

Languedoc

IGP** D'Oc « En Rebellion »

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

IGP** D'Oc « Nore »

« Nore » Domaine Jouclary (100% Syrah)

IGP** Pays d'Hérault

Domaine du Clos Roca (100% Alicante Bouschet)

AOP* Saint-Chinian

« Uyère » Château Fontanche

Méditerranée

IGP** Méditerranée

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

Rhône

AOP* Luberon

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

AOP* Côtes-du-Rhône

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

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

15 cl

50 cl

75 cl

5,00 €

16,80 €

25,00 €

5,30 €

17,70 €

26,50 €

6,80 €

22,60 €

34,00 €

6,90 €

23,00 €

34,50 €

5,60 €

18,80 €

28,00 €

5,50 €

18,50 €

27,50 €

15 cl

50 cl

75 cl

5,10 €

17,00 €

25,00 €

5,20 €

17,30 €

25,90 €

15 cl

50 cl

75 cl

6,20 €

20,70 €

30,90 €

6,00 €

20,00 €

30,00 €

6,80 €

22,70 €

34,00 €

5,50€

18,50€

27,50€

5,90 €

19,90 €

29,90 €

6,00 €

20,00 €

30,00 €

6,20 €

20,70 €

30,90 €

7,70 €

25,70 €

38,50 €

7,00 €

23,50 €

35,00 €

LA CAVE À RHUMS (4 cl)

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

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

LA CAVE À WHISKIES (4 cl)

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

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

LES DIGESTIFS (4 cl)

Cognac VSOP	8,00 €
Poire	6,90 €
Cointreau	6,50 €
Calvados	8,50 €
Armagnac	7,50 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (33 cl)	3,90 €	Schweppes Indian Tonic (25 cl)	3,90 €
Coca-Cola Zéro (33 cl)	3,90 €	Perrier (33 cl)	3,90 €
Coca-Cola Cherry (33 cl)	3,90 €	Jus de fruits	3,80 €
Fanta orange (33 cl)	3,90 €	<i>à base de concentré (20 cl) orange, pomme</i>	
Fuze Tea (25 cl)	3,90 €	Nectars de fruits	3,80 €
Sprite (33 cl)	3,90 €	<i>à base de concentré (20 cl) ananas, abricot, tomate</i>	
Orangina (25 cl)	3,90 €	Limonade (25 cl)	2,50 €
Schweppes Agrum' (25 cl)	3,90 €	Diabolo (25 cl)	2,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, café allongé, décaféiné	1,80 €	Café crème	2,40 €
Double café	3,60 €	Cappuccino	3,00 €
Café ou chocolat viennois	3,70 €	Thé (demandez notre sélection)	3,00 €
Chocolat chaud	3,00 €	Infusion (demandez notre sélection)	3,00 €