



BRASSERIE
L'effervescence



À PARTAGER À L'APÉRITIF

Plateau apéritif classique

Assortiment de charcuteries et fromages, et autres « grignotages »

2 pers. 12,10 €

4 pers. 18,20 €

Camembert rôti à partager (pour 2 à 4 personnes)

Camembert entier rôti, charcuteries, toasts grillés

19,10 €

LES BIÈRES

Pression

Bière de saison ou suggestion du moment

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

Wendelinus (6,8°)

Nez épicié et caramel, douce en bouche, mélange sucré et moelleux sur fond d'épices

25 cl

33 cl

50 cl

4,30 €

5,60 €

8,40 €

Kasteel Rouge (8°)

Mélange unique de Kasteel Donker et cerises macérées, équilibrée, aux subtiles notes de cerises.

4,40 €

5,70 €

8,50 €

Nantaise IPA (5,6°)

Marquée en début de bouche, amertume bien présente, une bière fraîche et fruitée

4,20 €

5,60 €

8,40 €

Mélusine BIO (5,0°)

Veloutée, pétillance douce, arômes fruités et grains

4,20 €

5,60 €

8,40 €

Britt Blanche (4,8°)

Witbier brassée en Bretagne, légère désaltérante, peu sucrée et originale.

4,20 €

5,60 €

8,40 €

Bouteilles

Bière sans alcool 0°

selon disponibilité, demandez conseil à votre serveur.

33 cl

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, morceaux 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'Apérol, 7 cl de Prosecco, glace, trait d'eau gazeuse, morceau d'orange

Spritz Rosso

7,90 €

5 cl de Martini Rosso, 7 cl de Prosecco, morceau d'orange, trait d'eau gazeuse

Hugo Spritz

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

Bleu Océan	7,90 €
<i>4 cl de Gin Bombay Sapphire, 2 cl St Germain, citron vert, Curaçao</i>	
Cuba Libre (15 cl)	7,60 €
<i>4 cl de rhum ambré, Coca-Cola, citron vert</i>	
Caipirinha (10 cl) (nature ou aux fruits)	7,60 €
<i>4 cl de Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	
Daiquiri Old Rose	7,90 €
<i>4 cl de rhum Havana 7 ans, citron vert pressé, purée de fraises Monin</i>	
Sex on the Beach	7,90 €
<i>Vodka, Cointreau, liqueur Chambord, jus d'orange, jus d'ananas</i>	
Cosmopolitan	7,90 €
<i>4 cl de vodka, 2 cl de Cointreau, 5 cl de jus de Cranberry, citron vert, glace</i>	
Piña Colada Nature ou aux fraises	7,90 €
<i>4 cl de rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas</i>	
Bailey's Coffee	7,90 €
<i>2 cl Kalua, 2 cl Bailey's, 2 cl Vodka, glace pilée</i>	
Margarita	7,90 €
<i>3cl de Tequila, 2cl de cointreau, citron vert, sucre de canne</i>	

LES COCKTAILS sans alcool

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

CHAMPAGNES ET BULLES

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





LE MENU DE L'ARDOISE

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

LES ENTRÉES

Tartine de chèvre frais

Tartare de légumes, éclats de chorizo, salade

8,50€

Duo de Saumons en tartare (gravlax et fumé)

Asperges vertes et mousse d'asperges

9,50 €

Carpaccio de filet mignon séché

Pesto, roquette, tomates séchées, pignons de pin

8,50 €

Couteaux en Persillade

Pesto

9,50 €

LES SALADES

L'Effervescence (Nouvelle recette)

Œuf dur, gésiers cuisinés maison, filet mignon de porc séché maison, croutons, tomates, Cantal jeune entre deux AOP*, salade mélangée

16,90 €

Salade d'Anjou

Salade mélangée, Rillauds d'Anjou, tomates, œuf dur, Tartine de fromage « Galet de Loire » gratinée

16,80 €

Salade Grecque

Salade mélangée, tomates, Feta, courgette grillée, Jambon de pays, Olives, concombres, croutons (version Végétarienne : sans jambon = 15,80 euros)

16,10 €

La Burrata

Salade mélangée, tomates, Burrata, gressins, Tartare de légumes, Jambon de pays, pesto

16,90 €

LES SPÉCIALITÉS

Notre Camembert

Camembert 240g, rôti piqué à l'ail, thym et miel, assortiment de Charcuteries, brochette de pommes de terre et légumes

19,10 €

Escalope de poulet à l'Italienne

Escalope de Poulet panée par nos soins, Mozzarella gratinée, Sauce tomates/basilic maison, Tagliatelles fraîches, Pesto

18,90 €

Tartine Terre/Mer

Pain de Campagne, sauce suédoise, Saumon Gravlax, crevettes, Concombre, Chorizo, salade verte

19,00 €

LES POISSONS

Tagliatelles et crevettes au curry

Tagliatelles fraîches, crevettes, sauce curry maison

18,50 €

Pavé de Morue

Crumble au chorizo, garniture du moment, huile vierge

19,50 €

Ceviche de Loup et Saumon au citron vert

Sur tartare de petits légumes, coriandre, frites

18,90€



MENU PRINTEMPS

ENTREE :

- Œuf Mimosa, Asperges vertes, Espuma d'asperges
- Tartare de Saumon Gravlax/Mangue et Kiwi
- Carpaccio de filet mignon séché, à l'italienne

PLAT :

- Pièce de bœuf du boucher (Dessus de palette), beurre maître d'hôtel, Pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne
- Filet de Loup, sauce curry, crevettes, riz blanc
- Salade l'effervescence (Œuf dur, gésiers de volaille, filet mignon de porc séché maison, croutons, tomates, cantal jeune, salade mélangée)

DESSERT :

- Café Gourmand (Boisson chaude au choix, mini-desserts)
- Pavlova fraise/rhubarbe/basilic
- Moelleux au chocolat maison



LES BURGERS MAISON

L'Effervescence

simple 17,20 € double 19,90 €

Pain burger du boulanger, steak haché de bœuf 140g environ (façon bouchère), sauce moutarde à l'ancienne, Cantal jeune entre deux AOP, Filet mignon séché, frites

Poulet/curry

17,10 €

Pain burger du boulanger, sauce curry, poulet pané par nos soins, émincé, courgettes grillées, cantal, frites

Veggie

17,00 €

Pain burger du boulanger, Sauce suédoise (crème fraîches et herbes) Clafoutis aux légumes, asperges vertes, mozzarella râpée, frites

Mozzarella (Chaud/froid)

17,50 €

Pain burger du boulanger, sauce tomates/Basilic, ½ Mozzarella gratinée, Mozzarella fraîche, Pesto, jambon en chiffonnade, frites

L'ÉTAL DU BOUCHER

Entrecôte de Bœuf

23,50 €

Pièce de bœuf persillée 280g environ, garniture et sauce au choix

Tartare de bœuf Charolais « Italien »

17,50 €

Viande de bœuf au couteau de 180g environ, servie crue, assaisonnement maison, copeaux de Grana Padano AOP, Pesto, pignons de pins, tomates confites, frites, 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, oignons Confits, Frites et sauce moutarde à l'ancienne

Filet Mignon de Porc

19,00 €

Pommes de terre grenaille, sauce tomates/basilic, Chips de chorizo



Garnitures supplémentaires au choix :

2,60 €

Clafoutis de légumes du moment, Tagliatelles, Brochette de grenailles et légumes, Frites, salade verte, asperges vertes

Sauces supplémentaires au choix :

1,00 €

Sauce Curry, bleu, Pesto, tomates/basilic
Moutarde à l'ancienne, beurre maître d'hôtel, Suédoise (fines herbes)
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

11,90 €

Plat du jour

16,50 €

Entrée du jour + plat du jour

ou

Plat du jour + café gourmand ou dessert du jour

20,80 €

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

MENU ENFANT 12,00 €

Jusqu'à 12 ans

1 boisson + 1 plat + 1 dessert

Boissons

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

Plats

Filet de poulet pané maison ou burger enfant
ou steak haché de bœuf

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 Sélection de fromages du Chef	7,80 €
Fruits frais de saison Coque de meringue avec des fruits frais... Sirop léger menthe fraîche et citron, fait maison	7,20 €
Dôme gourmand aux fraises Bavarois fraise/basilic/rhubarbe, Génoise chocolat, Meringue	7,20€
Citron meringué 2.0 Le classique revisité	7,60 €
Pavlova exotique Meringue, morceaux de kiwi et mangues, sorbet passion, Crème fouettée	7,20 €
Café gourmand Boisson chaude, accompagnée de mini-desserts	7,50 €
Thé ou chocolat gourmand Boisson chaude, accompagnée de mini-desserts	7,60 €
Mœlleux au chocolat à notre façon Mœlleux au chocolat maison, Coulis fraise/basilic/rhubarbe, Crème fouettée	7,20 €

COUPES GLACÉES

LES CLASSIQUES

L'Effervescence 8,30 €
Crèmes glacées caramel, nougat de Montélimar, vanille Bourbon, sauce caramel beurre salé maison, crumble maison, crème fouettée, amandes effilées

Coupe Fraise Meringuée 8,30 €
Crème glacée vanille, sorbet fraise, tartare de fraises Meringues, crème fouettée

La Coco 8,30 €
Sorbet coco, crème glacée chocolat, chocolat chaud, Crème fouettée, coco râpée

La Passion/mangue 8,30 €
Sorbet passion, crème glacée vanille, dés de fruits frais, Crème fouettée, coulis de mangue

LES ALCOOLISÉES

Coupe Colonel 8,60 €
Sorbet citron vert, vodka

Poire glacée 8,60 €
Sorbet poire, eau de vie de poire

Caramel Bailey's 8,60 €
Crème glacée caramel, Bailey's

COUPES

Coupe 2 boules 4,80 €
Coupe 3 boules 6,50 €

Sorbets :
Fruits de la passion, citron vert, framboise, fraise, poire, coco

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

	25cl	50cl	1L
Vittel	3,00 €	-	-
Plancoët	-	3,50€	4,40€
Plancoët fines bulles	-	3,50€	4,40€
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 €
--------	---------	---------

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 Cailleteau 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 €
--------	---------	---------

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)

Rhum Havana 5 ans (anejo especial)	6,90 €
Rhum Havana Club 7 ans	7,90 €
Rhum Diplomatico reserva exclusiva 12 ans <i>Venezuela, rhum traditionnel, notes de fruits confits, noix, caramel, touche délicatement fumée, 40%</i>	7,50 €
Rhum Centenario 20 ans <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>	9,50 €
Ron Zacapa 23 ans <i>Guatemala, rhum traditionnel, saveurs de vanille et d'épices, notes toastées de chêne fumé, 40%</i>	9,50 €
Rhum Plantation 20th anniversary <i>Rhum fin, précis, crémeux et vanillé, épicié, finition en fût de Cognac, 40%</i>	9,80 €
La Hechicera – Rhum Hors d'âge <i>Rhum de Colombie, Solera, saveur de chocolat noir, de cannelle et de poivre, 40°</i>	8,20 €
Kraken <i>Îles Vierges américaines, arômes de vanille et de clous de girofle finissant sur la cannelle, 40%</i>	6,20 €
Rhum HSE XO <i>Martinique, rhum agricole, notes prononcées de cacao, moka et tabac blond, touches d'épices, 43%</i>	9,90 €
Rhum Mount Gay Black. Barrel <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>	7,50 €
Ron Quorhum (12 ans) <i>Rhum traditionnel, République Dominicaine, vieilli en fûts de chêne notes boisées, bonbons et pâtisseries</i>	9,80 €
Dos Maderas 5+5 <i>Rhum Espagnol, maturation finale en fûts, notes de fruits mûrs fines volutes de chêne fumé, 40%</i>	8,50 €

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

LA CAVE À WHISKIES (4cl)

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

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

LES DIGESTIFS (4cl)

Cognac VSOP	8,00 €
Poire	6,90 €
Cointreau	6,50 €
Calvados	8,50 €
Armagnac	7,50 €
Irish Coffee ou French Coffee <i>4 cl de whisky ou cognac, sucre de canne, café, crème fouettée</i>	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 €	à base de concentré (20 cl) orange, pomme	
Fuze Tea (25 cl)	3,90 €	Nectars de fruits	3,80 €
Sprite (33 cl)	3,90 €	à base de concentré (20 cl) ananas, abricot, tomate	
Orangina (25 cl)	3,90 €	Limonade (25 cl)	2,50 €
Schweppes Agrum' (25 cl)			

LES BOISSONS CHAUDES

Café, café allongé, décaféiné	1,90 €	Café crème	2,60 €
Double café	3,80 €	Cappuccino	3,00 €
Café ou chocolat viennois	3,90 €	Thé (demandez notre sélection)	3,00 €
Chocolat chaud	3,00 €	Infusion (demandez notre sélection)	3,00 €