

Le Restaurant

— *Le* —

&

BISTROT

DU T. BONE

Deux univers, une fusion.

Deux savoir-faire, une seule flamme.

Deux maisons, une seule salle.

Le meilleur de chaque cuisine réuni ici dans une seule carte.

Un lieu unique, des saveurs multiples.

Une expérience unique.



À PARTAGER À L'APÉRO

La bonne idée

- **PLANCHE OCÉANE : 14,00€**

Beignets de poissons, saumon gravelax et crevettes

- **PLANCHE DE CHARCUTERIE : 13,00€**

Jambon sec, terrine, chorizo et mortadelle

- **PLANCHE DE TAPAS : 13,00€**

Samousas de légumes, beignets de poissons, calamars et sticks de fromage



- **ENTRÉE AU CHOIX :**

- Assiette de bulots ou crevettes mayonnaise
- Tartare de poissons aux herbes
- Terrine du Chef et son confit d'oignons
- Poêlon de moules farcies au beurre d'ail (15min d'attente)
- Carpaccio de saumon aux agrumes
- Huîtres creuses n°3 x6
- Soupe de poissons maison et sa rouille
- Crumble au parmesan, ratatouille maison et sorbet chèvre
- Entrée du jour



- **PLAT AU CHOIX :**

- Raie aux câpres beurre noisette
- Brochette de la mer sauce huile vierge (Crevette, saumon, poisson blanc)
- Carpaccio de boeuf Basilic ou Paolo* *(Tomates confites et Parmesan)
- Steak tartare classique préparé en cuisine
- Salade de saumon fumé et gravlax, avocat et sorbet citron/basilic +2,00€
- Salade de croustillant de chèvre aux pommes et jambon sec
- Burger classique (haché de boeuf ou poulet pané)
Salade, tomate, oignons rouge, cornichon, sauce cheddar maison. Supp poitrines grillées +2.00€
- Moules sauce au choix (marinière ou curry breton)
- Plat du jour



- **DESSERT AU CHOIX À LA CARTE**

FORMULE 26,50€ : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MIDI ET SOIR SAUF DIMANCHES MIDI ET JOURS FÉRIÉS



• ENTRÉE AU CHOIX :

- Assiette océane
Carpaccio de saumon aux agrumes et tartare de poissons aux herbes
- Carpaccio de boeuf Seguin (Croustillant de chèvre aux pommes)
- Carpaccio de boeuf Paolo (Tomates confites, Parmesan)
- Salade de croustillant de chèvre aux pommes et jambon sec
- Assiette de fruits de mer (bulots, crevettes et huitres)
- Salade de saumon fumé et gravlax, avocat et sorbet citron/basilic
- Crumble au parmesan, ratatouille maison et sorbet chèvre
- Huîtres creuses n°3 x9
- Entrée du jour



• PLAT AU CHOIX :

- Andouillette grillée gargentua sauce moutarde
- Couteaux en persillade
- Filet de Saint-Pierre sauce curry breton (+3,50€)
- Rognons de veau des gourmets
- T.Bone de veau sauce moutarde ou roquefort (+3,50 €)
- Pièce du boucher sauce moutarde ou roquefort
- Moules sauce au choix (roquefort ou chorizo)
- Burger Bistrot (haché de boeuf ou poulet pané)
Salade, tomate, oignons rouge, cornichon, curé Nantais. Supp poitrines grillées +2.00€
- Plat du jour



• DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

FORMULE 30,00€ : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MIDI ET SOIR SAUF DIMANCHES MIDI ET JOURS FERIES



MENU ENFANT : *

11,00 €

- Filet de poisson, cheeseburger, haché de boeuf ou moules marinière
Accompagné de frites ou de légumes de saison
- 1 boisson au choix :
Jus de fruit, fuze tea, coca, sirop...
- Boule de glace au choix ou nage de fruits



* Jusqu'à dix ans

LA CARTE



- **PLANCHE OCÉANE : 14,00€**

Beignets de poissons, saumon gravelax et crevettes

- **PLANCHE DE CHARCUTERIE : 13,00€**

Jambon sec, terrine, chorizo et mortadelle

- **PLANCHE DE TAPAS : 13,00€**

Samousas de légumes, beignets de poissons, calamars et sticks de fromage

LES ENTRÉES :



- Tartare de poissons aux herbes 12,00 €
- Carpaccio de saumon aux agrumes 12,00 €
- Assiette océane 14,00 €
Carpaccio de saumon aux agrumes, Tartare de poissons aux herbes
- Poêlon de moules farcies au beurre d'ail (15min d'attente) 11,50 €
- Terrine du Chef et son confit d'oignons 10,50 €
- Salade de saumon fumé et gravlax, avocat et sorbet citron/basilic 18,00 €
- Salade de croustillant de chèvre aux pommes et jambon sec 18,00 €
- Assiette de bulots ou crevettes mayonnaise 10,00 €
- Assiette de fruits de mer (crevettes, bulots et huitres) 15,00 €
- Crumble au parmesan, ratatouille maison et sorbet chèvre 12,00 €

LES POISSONS :

- Raie aux câpres beurre noisette 18,00 €
- Couteaux en persillade 22,00 €
- Brochette de la mer et son huile parfumée 20,00 €
crevettes, saumon, poisson blanc
- Filet de St-Pierre sauce curry breton 28,00 €
- Moules (500gr) sauce au choix :
 - Marinière, Curry breton 14,00 €
 - Chorizo, bistrot (épicé) ou roquefort 15,50 €
- Casier du matelot sauce au choix 22,00 €
moules, crevettes et couteaux
- Casier du capitaine sauce au choix 24,00 €
moules, crevettes et palourdes



LA CARTE



LES CARPACCIOS DE BOEUF :

- Carpaccio Basilic 14,00 €
- Carpaccio Paolo 15,00 €
Base Basilic, Tomates confites et Parmesan
- Carpaccio Seguin 16,00 €
Base Basilic et Croustillant de chèvre aux pommes

LES VIANDES :



- Steak tartare Classique 16,00 €
- Rognons de veau grillés entiers ou des gourmets 22,00 €
- Pièce du boucher voir ardoise
- Andouillette XXL 19,00 €
- T.Bone de veau 26,00 €

LES BURGERS :



- Classique 16,00 €
Haché de boeuf ou poulet pané
Salade, tomate, oignons rouge, cornichon, sauce cheddar maison.
- Bistrot 18,00 €
Haché de boeuf ou poulet pané
Salade, tomate, oignons rouge, cornichon, curé Nantais.
- Supplément Triple poitrine grillées 2,50 €



Tous les lundis
(sauf juillet et aout)

**Tête de veau
et ses sauces**

Tous les vendredis

**Choucroute
de la mer**

Tous les samedis

Plats à thème :
Paëlla, Sardines grillées,
Couscous...

LA CARTE



LES GOURMANDISES :

- Baba au rhum 8,00 €
- Tiramisu pistache et framboises fraîches 7,00 €
- Crème brûlée à la fève de Tonka 7,00 €
- Vacherin aux fruits rouges 7,00 €
- Nougat glacé 7,00 €
- Coupe exotique (Passion, mangue, banane nauty et chantilly) 9,00 €
+2.50€ si compris dans un menu
- Assiette de fromages 8,00 €
+2.50€ si compris dans un menu
- Coupe Breizh (Caramel, sarasin, palet breton et chantilly) 9,00 €
+2.50€ si compris dans un menu
- Nage de fruits frais 7,00 €
- Duo de digestifs glacé (Menthe pastille et Don Papa) 9,00 €
+2.50€ si compris dans un menu
- Dessert du jour 7,00 €
- Café/infusion gourmand(e) 9,00 €
+2.00€/ +2.80€ si compris dans un menu



prix à la carte

Tous nos desserts sont fait maison.

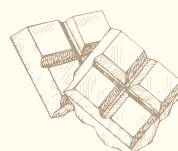
LES COUPES GLACÉES :



• Parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Rhum-raisin, Caramel, Pistache, Citron vert, Cassis, Framboise, Fraise, Passion, mangue, Ananas.

- 1 boule 3,00 €
- 2 boules 5,50 €
- Supplément alcool 3,50 €
- Supplément chantilly 2,50 €



LES BOISSONS



APÉRITIFS :

Ricard (2cl)	4,50 €
Martini (7cl)	5,00 €
Blanc cass (10cl)	4,50 €
Suze (5cl)	4,00 €
Pineau blanc (6cl)	5,50 €
Porto rouge (6cl)	6,50 €
Américano maison (10cl)	8,00 €
Punch planteur (12cl)	6,00 €
Kir breton (10cl)	5,00 €
Kir pétillant (10cl)	6,00 €
Coupe de Champagne	10,00 €
Kir royal (10cl)	11,00 €
Spritz façon T. Bone	7,50 €

LES EAUX :

Eau plate	
1 Litre	5,00 €
1/2 Litre	3,00 €
Eau gazeuse	
1 Litre	5,00 €
1/2 Litre	3,00 €

LES SODAS :

Limonade (33cl)	5,00 €
Coca-Cola, Zéro ou cherry (33cl)	5,50 €
Fuzetea, Fanta (25cl)	4,50 €
Schweppes (25cl)	4,50 €
Jus aux fruits (20cl)	4,00 €
Sirop à l'eau (20cl)	1,50 €

LE COIN DES CONNAISSEURS :

Whisky "Scarabus" (4cl)	11,00 €
Whisky "Teeling small batch" (4cl)	7,00 €
Rhum "HSE Grande réserve" XO (4cl)	12,00 €
Diplomatico Seleccion de familia (4cl)	9,00 €
Rhum "Don papa" (4cl)	9,00 €

LES BOISSONS CHAUDES :

Thé	2,50 €
Café/déca	1,80 €
Infusion	2,50 €
Lait	0,60 €

LES DIGESTIFS :

Armagnac (4cl)	6,00 €
Cognac (4cl)	6,00 €
Calva (4cl)	6,00 €
Gin (4cl)	4,00 €
Limoncello	5,00 €
Bayley (4cl)	5,00 €
Menthe pastille	5,00 €

LES ALCOOLS LÉGERS :

Bière pression (25cl)	4,50 €
(50cl)	8,00 €
Cidre bouteille brut	14,00 €
Cidre (25cl)	5,50 €
Picon (25cl)	5,50 €
(50cl)	10,00 €

LES VINS



AU PICHET :

Sauvignon	IGP Côtes de Thau	(50cl)	13,50 €
Grenache	IGP Côtes de Thau	(50cl)	13,50 €
Anjou	AOP Anjou Rouge	(50cl)	13,50 €

(12cl)

(75cl)



LES BLANCS :

Chardonnay Domaine la Grave	IGP Haut de Badens	4,00 €	21,00 €
Sauvignon Privilège Drouet	IGP Sauvignon	4,00 €	24,00 €
Muscadet L'Ozangère	AOP Sèvre et Maine sur lie	5,00 €	24,00 €
Adrien Romet	Vin mousseux de qualité	5,00 €	24,00 €
Quincy Philippe Portier	AOP Quincy	7,00 €	33,00 €
Champagne Autréau	AOP Champagne premier cru	10,00 €	50,00 €
Pouilly fumé Gilles Blanchet	AOP Pouilly fumé	7,50 €	44,00 €

LES ROSÉS :

Terre d'Antan	AOC Mareuil	4,50 €	22,00 €
San Pieru	IGP île de beauté	4,50 €	22,00 €
Charmes des demoiselles	AOP Côtes de provence		31,00 €

LES ROUGES :

Grand velour	IGP Saint Guilhem Le Désert	5,00 €	24,00 €
Saint-Nicolas Domaine de la noiraie	AOP Saint-Nicolas 7 Lieux-dits	5,50 €	29,00 €
Château Mont-Redon	AOP Côtes du Rhône	5,50 €	27,00 €
Domaine Sanzay	AOP Saumur Champigny	5,50 €	28,00 €
Domaine Pain	AOP Chinon Cuvée Prestige	6,00 €	33,00 €
Tour Léognan	AOP Pessac Léognan		44,00 €
Philippe Le Hardi	AOP Mercurey Les Doues		39,00 €