

PLANCHES

La cochonaille Assortiment de charcuterie	11,90 €
La fromagère Fromages du moment	10,90 €
Le Camembert rôti au lait cru Au miel, jambon serrano, pomme de terre sauté	10,90 €
La Mixte Charcuteries et fromages	15,90 €

MENU DU JOUR

Plat du jour	12,90 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	15,90 €
Entrée + Plat + Dessert	18,90 €
Pièce de boucher + Café gourmand Frites et salade, sauce aux choix : Roquefort, curé nantais, vigneronne, tartare, chorizo, biggy, poivre	18,90 €

MENU DU CHOUCOU 8,90€

PLATS

Aiguillettes de poulet
Fish and chips
Mini burger

Frites, légumes ou riz

DESSERTS

Brioche perdue
Caramel au beurre salé
& glace vanille

Glace (2 boules)

BOISSONS Coco-cola / Sirop à l'eau / Jus de fruits

MENU DU VIGNOLE

28,90€

ENTRÉES

Craquant de gambas au basilic
Carpaccio de bœuf au parmesan
Salade de chèvre chaud moelleux

PLATS

Aiguillettes de poulet,
sauce chimichurri
Tartare de bœuf préparé
Brochette de bœuf
marinée (180g)
Tataki de thon aux
saveurs japonaises,
julienne de légumes

DESSERTS

Choix de dessert a la
carte
Coupe de glace (+2€
avec alcool)
Café Gourmand +2 €

LES FRAICHEURS

ENTRÉES

- Craquant de gambas au basilic
Emulsion au curry breton 10,50 €
- Carpaccio de bœuf au parmesan 9,90 €

SALADES

- Salade du vignoble 15,90 €
Salade, tomates, lard grillé, curé Nantais pané
- Salade César 16,90 €
Salade romaine, tomates, aiguillettes de poulet, anchois, parmesan
- Salade de chèvre chaud moelleux 14,90 €
Salade, tomates, toast de chèvre chaud rôti
- Poké Bowl 13,90 €
Riz, assortiment de crudités du moment
- Tomates d'antan, burrata crémeuse 14,90 €

LES POISSONS

- Fish and chips 16,90 €
Sauce tartare, frites et salade
- Tataki de thon aux saveurs japonaises 17,90 €
Julienne de légumes

LES VINS

VINS ROUGES

	12CL	18CL
VDF Pinot Noir "Les plants nobles" <i>Domaine Kopiteau frères</i>	3,50€	5,50€
AOC Saint nicolas de bourgueil <i>"Les Charmantes" Guilbaud Frere</i>	3,50€	5,50€
AOP Fitou <i>"La Tire" Jeff Carrel</i>	4,00€	6,00€
AOC Côtes du Rhône <i>"Reserve" Famille Perrin</i>	4,00€	6,00€
AOP Brouilly <i>Maison Louis Tête</i>	4,50€	6,50€

VINS BLANCS

	12CL	18CL
AOC Muscadet Sèvre&Maine <i>"La Griffre" domaine Chereau Carré</i>	3,50€	5,50€
Chardonnay <i>Domaine de Bel Air</i>	3,50€	5,50€
Viognier <i>"Bis by Biscaye" Emmanuel Biscaye</i>	4,00€	6,00€
AOP Valencay «Mouton Blanc» <i>Domaine Saint Roch</i>	4,00€	6,00€
AOP Coteaux d'ancenis <i>Malvoisie "Cepages d'autrefois"</i>	4,00€	6,00€

VINS ROSÉS

	12CL	18CL
IGP Île de beauté <i>"Ulibeccu"</i>	3,50€	5,50€
AOC Cabernet d'Anjou <i>Domaine des cèdres</i>	3,50€	5,50€



LES GRILLADES

Entecote grillée (200g)	21,90 €
Pavé de rumsteak grillé (200g)	18,50 €
Brochette de filet de canard snacké (180g)	18,00 €
Brochette de bœuf marinée (180g)	17,90 €
Aiguillettes de poulet sauce chimichurri	16,50 €

Sauce au choix : Roquefort, curé nantais, vigneronne, tartare, chorizo, biggy, poivre

Accompagnement frites et salade

LES VIANDES CRUES

Tartare de bœuf préparé Frites et salades	16,90 €
Tartare de bœuf campagnard Frites et salades	17,90 €
Carpaccio de bœuf italien Frites et salades	16,90 €



LES BURGERS

Le comté Steak haché, oignons, tomates, cornichons, comté	16,90 €
--	---------

Le Nantais Steak Haché, oignons, tomates, cornichons, curé Nantais	16,90 €
---	---------

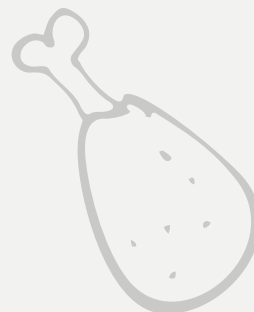
Canteen cheese Steak haché, oignons, tomates, cornichons, cheddar	16,90 €
--	---------

Le raclette Poulet pané, oignons, tomates, cornichons, fromage à raclette	16,90 €
--	---------

Le Végé Galette de pomme de terre, tomates, cornichons, guacamole, Burrata	16,90 €
---	---------

Sauce au choix **+1€** : Roquefort, curé nantais, vigneronne, tartare, chorizo, biggy, poivre

Supplément **+4€** : Steak haché ou galette de pomme de terre



GLACES



Le petit chaperon rouge Glace fraise, sorbet framboise, sorbet cassis, coulis de framboises, fruits rouges & chantilly	8,00 €
La banana split Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, sauce chocolat chaud & chantilly	8,00 €
Le chocolat liégeois Glace chocolat, sauce chocolat chaud & chantilly	8,00 €
La bretonne Glace caramel, sauce caramel & chantilly	8,00 €
La dame blanche Glace vanille, sauce chocolat chaud & chantilly	8,00 €
Le colonel Sorbet citron jaune, arrosé de vodka	9,00 €
La mojito Sorbet mojito, arrosé de Rhum	9,00 €
La poire Sorbet poire, arrosé de poire Williams	9,00 €
After Eight Sorbet menthe arrosé de Get 27	9,00 €

1 Boule	2,50€
2 Boules	4,00€
3 Boules	6,00€
Chocolat, vanille, café, caramel, menthe blanche, fraise, framboise, cassis, citron, poire	

DESSERTS

Brioche perdue Caramel au beurre salé & glace vanille	7,90 €
Salade de fruits frais Sorbet citron	6,90 €
Tiramisu au spéculoos	6,90 €
Crème brûlée a la fève de tonka	7,90 €
Ananas rôti aux épices Glace coco et shooter de liqueur de coco	8,50 €
Café Gourmand	8,90 €
Thé Gourmand	9,90 €



LA CANTINE DU VIGNOBLE

TOUS NOS TARIFS SONT INDIQUÉS EN EUROS TTC - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



VINS ROUGES

	12CL	18CL	50CL	75CL
VDF Pinot Noir "Les plants nobles" <i>Domaine Ropiteau frères</i>	3,50€	5,50€	14,00€	22,00€
AOC Saint nicolas de bourgueil <i>"Les Charmantes" Guilbaud Frere</i>	3,50€	5,50€	14,00€	24,00€
AOP Fitou <i>"La Tire" Jeff Carrel</i>	4,00€	6,00€	16,00€	24,00€
AOC Côtes du Rhône <i>"Reserve" Famille Perrin</i>	4,00€	6,00€	16,00€	24,00€
AOP Brouilly <i>Maison Louis Tête</i>	4,50€	6,50€	16,50€	26,00€
AOP Sancerre <i>Château de sancerre</i>				32,00€
Saint Estephe <i>Château les Pradines</i>				38,00€
AOC Châteauneuf du pape <i>"Les sinards" Famille Perrin</i>				50,00€

VINS BLANCS

	12CL	18CL	50CL	75CL
AOC Muscadet Sèvre&Maine <i>"La Griffé" domaine Chereau Carré</i>	3,50€	5,50€	14,00€	22,00€
Chardonnay <i>Domaine de Bel Air</i>	3,50€	5,50€	14,00€	22,00€
Viognier <i>"Bis by Biscaye" Emmanuel Biscaye</i>	4,00€	6,00€	16,00€	24,00€
AOP Valencay «Mouton Blanc» <i>Domaine Saint Roch</i>	4,00€	6,00€	16,00€	24,00€
AOP Coteaux d'ancenis <i>Malvoisie "Cépages d'autrefois"</i>	4,00€	6,00€	16,00€	24,00€
AOP Pouilly fumé "La Bibliothèque" <i>Donatien Bahuaud</i>	4,00€	6,00€	16,00€	24,00€

VINS ROSÉS

	12CL	18CL	50CL	75CL
IGP Île de beauté <i>"Ulibeccui"</i>	3,50€	5,50€	14,00€	22,00€
AOC Cabernet d'Anjou <i>Domaine des cèdres</i>	3,50€	5,50€	14,00€	22,00€

CHAMPAGNE

	12CL	75CL
Champagne Brut Taittinger <i>"Prestige"</i>	12,00€	80,00€

DRINK

LA CANTINE
DU VIGNOBLE

CAFÉ-RESTAURANT

📍 lacantineduvignoble

🌐 www.lacantineduvignoble.fr

☎ 02 40 04 65 66

📌 LaCantineDuVignoble

20 rue de l'Atlantique - 44115 Basse-Goulaine

—  —

LA CANTINE DU VIGNOBLE

BIÈRE PRESSION

	25CL	33CL	50CL
Maes Pils 5,2°	3,90 €	5,00€	7,70€
Ciney 7°	4,20 €	5,30€	8,30€
Chouffe 8°	4,50 €	5,80€	8,90€
Bières du moment		Consulter l'ardoise	



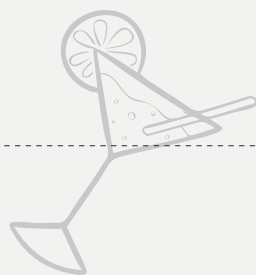
BIÈRE BOUTEILLE

	33CL
Desperados	6,00€
Mort subite Krick Cerise	6,00€
Heineken	6,00€
Heineken 0°	6,00€
Pelforth Brune	6,50€
Corona	6,50€
Cidre Brut « Fils de pomme » BIO	7,00€



LES COCKTAILS :

Mojito/25cl Rhum blanc et ambré, menthe, citron vert, sucre de canne, perrier <small>+2€ fruit du moment</small>	8,00€	Hendrick's tonic/12cl Gin hendrick's, schewppes tonic	9,00€
Aperol spritz/15cl Aperol, prosseco, perrier	7,50€	Moscow mule/12cl Vodka grey goose, Ginger beer, citron vert	9,00€
Americano/12cl Cinzano rouge, campari, perrier	7,50€	Basil smash/18cl Gin infusé au basilic, citron vert, sirop de sucre de canne	9,00€
Sex and the beach/25cl Vodka Zubrowka, crème de pêche, Jus d'ananas, jus de cranberries	8,00€	Lynchburg lemonade/25cl Jack Daniel's N°7, Triple sec, citron jaune, limonade	7,50€
Margarita/8cl Téquila, triple sec, citron verts	8,00€	Apple Mojito/25cl Jus de pomme, menthe, citron verts, sucre de canne, perrier	7,50€
Pina colada/18cl Rhum blanc et ambré, jus d'ananas, puré de coco monin	9,00€		
Bramble/10cl Gin bombay, crème de mûre, sucre de canne, citron jaune	8,00€		



APÉRITIFS

Cinzano Bianco /6cl	3,90€
Cinzano Rosso /6cl	3,90€
Pastis 51 /2cl	3,00€
Porto Rouge /6cl	3,90€
Pineau des charentes blanc 4 ans « Viaud Dominique » /6cl	3,90€
Kir au muscadet /12cl	3,90€
Kir pétillant /12cl	4,70€
Coupe de pétillant /12cl	4,50€
Whisky coca /12cl	8,00€



Coca-Cola/33cl	3,90€
Coca-Cola Zeo/33cl	3,90€
Schweppes Tonic /25cl	3,90€
Schweppes Agrumes/25cl	3,90€
Fuzetea Pêche/25cl	3,90€
Orangina/33cl	3,90€
Limonade/25cl	3,00€
Diabolo/25cl	3,50€
Sirop à l'eau/25cl	2,00€
Jus de fruit <i>Granini</i> /25cl (Fraise, Ananas, Orange, Pomme, Abricot, Tomate)	3,70€

EAU

Perrier fine bulle/1L	5,50€
Vitelle/1L	5,50€
Perrier fine bulle/50cl	3,90€
Vitelle/50cl	3,90€
Perrier /33cl	5,50€



BOISSONS CHAUDES

Café	1,90 €
Déca	2,00 €
Grand Café	3,70 €
Café Allongé	2,50 €
Irish Café	6,90 €
Café Crème	2,90 €
Café Viennois	3,90 €
Chocolat Chaud	3,20 €
Chocolat Viennois	3,90 €
Thé/Infusion Damann	3,70 €



ALCOOLS & DIGESTIFS :

	4CL
Aberlour 10 Ans	9,00 €
Jack Daniel's	8,00 €
Nikka	9,00 €
Talisker	9,00 €
Pachio Navio	9,00 €
Diplomatico	8,00 €
Rhum Secha de la silva	9,00 €
Cognac aux amandes	7,50 €
Cognac VS *** 3 ans « Renaud Delile » Viaud Dominique	9,00€
Cognac VSOP 10ans « Renaud Delile » Viaud Dominique	12,00€
Cognac XO 40 ans « Renaud Delile » Viaud Dominique	15,00€
Menthe Pastille	7,00 €
Get 27	7,00 €
Bailey's	7,00 €
Limoncini	7,00 €

