


Pour bien commencer

Verrine à partager « Côtes & Quais » Conserverie du Pays de Retz* 

(Mousse de Homard Côte de Jade ou P'tit Croisicais ou Rillettes de Sardines au Céleri)

7,00€ 350 pts

Assiette de charcuterie à Partager.....

(Jambon « forêt noire », pavé au poivre, Coppa, Jambon de dinde)

11,00€ 550 pts

Coquillages et Crustacés

Assiette Côtière (4 huîtres N°3, 2 langoustines et Bulots).....

12,50€ 625 pts

Assiette de Crevettes Roses (les 9)

9,00€ 450 pts

Assiette de Langoustines (les 7)

12,50€ 625 pts

Assiette de Bulots (250gr) et sa Mayonnaise.....

7,50€ 375 pts

Huîtres de Bretagne N°3 * (les 6).....

11,50€ 575 pts

Huîtres de Bretagne N°3 * (les 9).....

15,50€ 775 pts

Huîtres de Bretagne N°3 * (les 12)

19,50€ 975 pts

L'Ecailler (6 Huîtres N° 3, 4 langoustines, 6 crevettes roses et bulots).....

23,00€ 1150 pts

Le Mareyeur* (6 huîtres N°3, 6 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises et ½ tourteau)....

36,00€ 1800 pts

***Sur réservation 48h à l'avance**

Les Incontournables

Le Burger du « Curé ».....

(Pain du fournil de l'Océan*, Curé nantais*, viande hachée VBF, compotée d'oignons, salade et frites



18,00€ 900 pts

Le Burger Montagnard.....

(Pain du fournil de l'Océan*, Morbier, viande hachée VBF, compotée d'oignons, salade et frites)



18,00€ 900 pts

Entrecôte de bœuf VBF 280gr, à la fleur de sel de Guérande*, frites.....

25,00€ 1250 pts

La Cæsar XL

(poulet, anchois marinés, laitue romaine, croûtons, copeaux de Parmesan)

17,00€ 850 pts

Tartare de Bœuf Charolais 180gr (À assaisonner par vos soins).....

18,00€ 900 pts

(accompagné de frites et mesclun* Machecoulais).



Pour payer tout ou partie de votre note au Restaurant
avec votre **Carte Club JOA**, pensez à convertir vos
points au Casino en caisse Machines à Sous !

Les entrées

Suggestion du Chef.....	8,50€	425 pts
Huitres N°3* de la baie de Bourgneuf (les 6).....	11,50€	575 pts
Lingot de Foie Gras du Sud-Ouest IGP, gelée de Porto, chutney de figues, brioche toastée.....	16,50€	825 pts
Gravlax de saumon à l'aneth, crème de mascarpone à la moutarde à l'ancienne.....	12,50€	625 pts
Pâté de campagne aux noisettes, compotée d'oignons rouges acidulés.....	10,50€	525 pts
Assiette Côtière (4 huitres* N°3, 2 langoustines et bulots).....	12,50€	625 pts
Soupe de poissons, Cantal râpé, rouille et croustons à l'ail.....	9,50€	475 pts

Les plats

Suggestion du Chef.....	12,50€	625 pts
Onglet de Bœuf, sauce marchand de vin, poêlées de champignons et frites.....	22,00€	1100 pts
Entrecôte de bœuf VBF 280gr, fleur de sel de Guérande*, frites.....	25,00€	1250 pts
Choucroute de la mer au beurre blanc.....	19,50€	975 pts
Noix St Jacques au Champagne, mousseline de carottes Nantaises* aux marrons.....	23,50€	1175 pts
Filet mignon de porc, crumble de chorizo, sauce miel et gratin dauphinois.....	21,00€	1050 pts
Homard bleu (400/600gr) rôti au beurre persillé, garniture de saison.....	49,50€	2475 pts

Sur réservation 48h à l'avance

Les desserts et fromage

Trilogie Fromagère (Curé Nantais*, Morbier et Sainte Maure de Touraine).....	7,50€	375 pts
Les péchés mignons de Tic & Tac (Croquant de Praliné et cacahuètes).....	8,50€	425 pts
«Sésame, ouvre-toi » (poire pochée aux épices, crème glacée au sésame, biscuit noisette et chantilly)	8,50€	420 pts
Café ou Thé gourmand, assortiment de 4 mignardises.....	9,00€	450 pts
Coulant au chocolat, cœur chocolat blanc Valrhona®, sorbet mandarine.....	9,50€	475 pts
Coupe Brévineoise (Glace Caramel beurre salé, Vanille, Palets bretons* Caramel beurre salé, Chantilly)	8,50€	425 pts
Coupe Colonel (Sorbet citron vert, Vodka).....	8,50€	425 pts
Coupe Mont-Blanc (Glace marron, glace vanille, éclat de meringue, crème marron, chantilly).....	8,50€	425 pts

* Produit local
Viande Bovine
Française



Pour payer tout ou partie de votre note au Restaurant
avec votre **Carte Club JOA**, pensez à convertir vos
points au Casino en caisse Machines à Sous !

Prix Nets – Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu Signature

37,50€ 1875 pts



Accord Mets et Vins Régionaux 12,50€

(Sur une base d'un verre 37.50€
de 12cl par plat)

Le Foie Gras du Sud-Ouest IGP

Gelée de Porto, chutney de figues, brioche toastée

Vin conseillé

Coteaux du Layon AOP Domaine des Troitières

Les Saint-Jacques

À la plancha, au Champagne, mousseline de carottes Nantaises aux éclats de
marrons

Vin conseillé

Chardonnay Obstination VDF « Le Fief St Mars »

L'incontournable Coulant au Chocolat

Cœur chocolat blanc Valrhona®, sorbet Mandarine

Vin conseillé

Crémant de Loire cuvée Jean-Jacques



Pour payer tout ou partie de votre note au Restaurant
avec votre **Carte Club JOA**, pensez à convertir vos
points au Casino en caisse Machines à Sous !

Menu Découverte

Entrée + Plat + Dessert **29.50€** 1475 pts

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **25,00€** 1250 pts

Suggestion du Chef

Gravlax de saumon à l'aneth, crème de mascarpone à la moutarde à l'ancienne

Assiette côtière (4 huîtres N°3*, 2 langoustines et bulots)

Lingot de Foie Gras du Sud-Ouest IGP, gelée de Porto, chutney de figues, brioche toastée **+4€** 200 pts

Pâté de campagne aux noisettes, compotée d'oignons rouges acidulés

Soupe de poissons, cantal râpé, rouille et croutons à l'ail

Suggestion du Chef

Onglet de Bœuf, sauce marchand de vin, poêlée de champignons et frites

Choucroute de la mer au beurre blanc

Noix St Jacques au Champagne, mousseline de carottes Nantaises* aux marrons **+4€** 200 pts

Filet mignon de porc, crumble de chorizo, sauce miel, gratin dauphinois

Suggestion du Chef

Trilogie Fromagère (Curé Nantais*, Morbier, Saint-Maure de Touraine)

Les péchés mignons de Tic & Tac (Croquant de Praliné et cacahuètes)

«Sésame, ouvre-toi » (poire poché aux épices, crème glacée au sésame, biscuit noisette et chantilly)

Coulant au chocolat, cœur chocolat blanc Valrhona®, sorbet mandarine **+2,50€** 125 pts

Coupe Mont-Blanc (Glace Marron, glace vanille, éclats de meringue, Crème de marron, chantilly)

Vous êtes en **formule hôtel** comprenant le repas, et vous souhaitez découvrir les autres plats de la carte?

C'est avec plaisir que nous vous en donnons l'opportunité, en vous déduisant 18€ de votre note par formule hôtel non prise.

Osez l'instant... Ephémère



25,00€ 1250 pts

Traditionnelle Raclette

Jambon « Forêt noire », Pavé aux poivres, Coppa, Jambon de dinde, Morbier, Fromage à Raclette, Curé Nantais, Pomme de terre « Roseval »

Coupe Mont-Blanc

Glace marron, Glace vanille, éclats de Meringue, Crème de marrons, Chantilly

Formule du jour

Notre personnel de salle vous annoncera notre menu unique composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

21,00€ 1050 pts Entrée + Plat + Dessert

17,50€ 875 pts Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

12,50€ 625 pts Plat du Chef

Nos Formules sont servies le midi du lundi au vendredi

Menu enfant (-12 ans)

10,00€ 500 pts

Nuggets de volaille **ou** Hamburger **ou** Poisson pané

Glace Surprise **ou** Dessert du Jour **ou** Glace 2 Boules

Pepsi 33cl **ou** Évian 33cl **ou** Jus d'Orange 20cl **ou** 7up 33cl

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la viande hachée contenu dans le hamburger, est cuite à cœur.

Vins Blancs	12cl - Verre		37,5cl - Bouteille		75cl - Bouteille		Accès Clients Platinum
Coteaux du Layon AOP – Domaine des Trottières	5,50€	275 pts			26,00€	1300 pts	✓
Muscadet* AOP - Domaine Malidain »le demi-bœuf «			12,50€	625 pts	23,50€	1175 pts	✓
Sancerre AOC-Domaine Dauny « Les Caillottes »			16,00€	800 pts	29,50€	1475 pts	✓
Menetou-Salon AOP – Domaine Leclerc					28,50€	1425 pts	✓
Coteaux du Roussillon AOC - Clos des Fées					27,00€	1350 pts	✓
Chablis AOP – Domaine Colombier	6,00€	300 pts			31,50€	1575 pts	✓
Côtes de Gascogne IGP - Domaine Uby					24,00€	1200 pts	✓
JOA 20 IGP – Chardonnay	3,50€	175 pts			19,00€	950 pts	✓
Obstination VDF Mickaël Goulin	4,50€	225 pts			21,00€	1050 pts	✓
Vins Rosés			50 cl- Bouteille				
JOA 20 IGP – Grenache	3,50€	175 pts			19,00€	950 pts	✓
Côtes de Provence AOC - Château Les Vingtinères »			16,00€	800 pts	24,00€	1200 pts	✓
Coteaux Varois AOC - Domaine du Loou					27,50€	1375 pts	✓
Vins Rouges			50 cl- Bouteille				
Saint Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine P.Lorieux	4,50€	225 pts	17,00€	850 pts	25,50€	1275 pts	✓
Menetou-Salon AOP – Domaine Leclerc					29,00€	1450 pts	✓
Mareuil* AOC – Jean Mourat					24,50€	1225 pts	✓
Bordeaux AOC - Château Gravelines					21,00€	1050 pts	✓
Morgon Charmes AOC - Domaine de Thullon	5,50€	275 pts			29,00€	1450 pts	✓
Grave AOC - Château d'Arricaud					34,50€	1725 pts	✓
JOA 20 IGP – Merlot	3,50€	175 pts			19,00€	950 pts	✓
Lalande de Pomerol AOC - Château Jean Gué	6,00€	300 pts			32,00€	1600 pts	✓
Crozes Hermitage AOC - Domaine Pradelle					29,00€	1450 pts	✓
Coteaux du Roussillon AOC - Le Clos des Fées					27,00€	1350 pts	✓
Grands Crus							
Médoc AOC - Château Les Ormes Sorbet 2007					45,00€	2250 pts	
Côte Rôtie AOC - Domaine Bernard Burgaud 2016					95,00€	4750 pts	
3ième Cru Classé Margaux AOC - Château Giscours 2011					110,00€	5500 pts	
Vin en Carafe	25 cl		50 cl				
Blanc : Vin de pays d'oc Font neuve	6,50€	325 pts	12,00€	600 pts			✓
Rouge : Pays d'oc IGP-Les Fenassières des Celliers du Pic	6,50€	325 pts	12,00€	600 pts			✓
Rosé : Pays d'oc IGP- Les Fenassières des Celliers du Pic	6,50€	325 pts	12,00€	600 pts			✓
Champagnes							
Champagne JOA « Brut réserve »					60,00€	3000 pts	
Mumm Cordon Rouge Brut					95,00€	4750 pts	



« Découvrez D-Vine et vivez une expérience inédite avec ce sommelier connecté Made in France »

Prix Nets – Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

