

# LA GAZETTE DU FRENCH PUB

## • APÉROS •

• ENTRÉES	
• Médaillon aux deux saumons	12,00
• Assiette de foie gras et son chutney	15,90
• Cassolette de Saint-Jacques et sa Julienne	13,50
• Camembert frit et Coppa	10,50

## • SALADES

	Petite	Grande
<b>Chèvre chaud</b> Toasts de chèvre chaud au miel et sésame, lardons, tomates cerises, salade, noix.	11,00	16,00
<b>Sud-Ouest</b> Manchons de canard confits, gésiers, magret de canard fumé, pignons de pain, toasts de foie gras, tomates cerises, salade.	14,50	20,50
<b>Océane</b> Craquants de gambas au pesto, saumon fumé, rillette aux 2 saumons, guacamole, tomates cerises, salade, toasts.	13,00	19,00
<b>Végétarienne</b> Mélange 3 céréales (boulgour d'épeautre, quinoa, lentilles corail), artichauts confits, tempura & tartare de légumes, pickles, sauce soja-gingembre.	11,00	16,00

## • TARTINES

<b>Chèvre</b> Fromage de chèvre, poire, miel, noix.	11,00
<b>Italienne</b> Jambon sec, mozzarella buffalo, sauce tomate, tomates confites, pesto vert.	14,50
<b>Nantaise</b> Lardons, oignons, crème fraîche, curé Nantais.	13,50

## • CROCS

<b>Monsieur (Madame +1,00€)</b> Jambon blanc, emmental râpé, crème fraîche.	9,50
<b>Italien</b> Jambon sec, jambon blanc, mozzarella buffalo, emmental râpé, tomates confites, pesto vert, crème fraîche.	13,00

## • BROCHETTES\*

<b>Brochette de volaille</b> Marinée au citron et poivre vert (env. 200g)	18,50
<b>Brochette de bœuf</b> (env. 250g)	22,00

## • VIANDES GRILLÉES\*

<b>Saucisse au Muscadet</b> (env. 160g)	15,00
<b>Bavette d'ailoyau de bœuf</b> (env. 180g)	18,00
<b>Pavé de cœur de rumsteak</b> (env. 200g)	22,00
<b>Entrecôte de bœuf</b> (env. 300g)	26,50
<b>Magret de canard</b> (env. 300g)	24,50
<b>Côte de bœuf</b> (env. 1kg) 1 à 2 pers	60,00

## • PLATS CUISINÉS\*

<b>Curry de volaille</b>	16,50
<b>Parmentier de canard</b>	17,50
<b>Tartare de bœuf</b> (préparé, non préparé, ou Caesar)	18,50
<b>Carpaccio de bœuf pesto/parmesan</b>	18,00
<b>Tartiflette Savoyarde</b>	17,00

## • MENU PETIT JULES (-12 ANS)

<b>Boisson au verre</b> limonade, Coca-Cola, sirop à l'eau	13,00
<b>Pizza Bambino</b> jambon, mozzarella, sauce tomate	
<b>Burger Pti Classic</b> steak haché, ketchup, cheddar, frites	
<b>Galette Petit Jules</b> jambon-emmental + frites	
<b>Moelleux au chocolat et crème anglaise</b>	
<b>Coupe Ourson 1 boule</b> voir desserts	
<b>Crêpe au Nutella</b>	
<b>2 boules de glace</b> voir parfums, au choix	

<b>Ardoise de charcuteries</b>
<b>Ardoise de fromages affinés</b>
<b>Ardoise de charcuteries et fromages affinés</b>
<b>Pizza apéro</b> Base tomate, mozzarella, jambon.
<b>Frites apéro</b>

## • SAUCES MAISON •

Béarnaise, poivre, échalotes, roquefort, beurre blanc, curé Nantais, parmesan-chorizo, miel-épices, BBQ, tartare, beurre maître d'hôtel, moutarde à l'ancienne.  
Sauce supplémentaire : 1,00

## • PIZZAS

Base crème ou base tomate, au choix.

<b>Pleine lune</b> Roquefort, chèvre, mozzarella, emmental râpé.	14,50
<b>Chancelor</b> Courgettes, aubergines, poivrons, olives noires, mozzarella, oignons, champignons, tomates.	15,50
<b>Sous-marin (calzone)</b> Jambon blanc, mozzarella, champignons, œuf.	15,50
<b>Chantelaine</b> Curé Nantais, lardons, oignons, mozzarella.	16,00
<b>Voyage en ballon</b> Bœuf haché, œuf, olives noires, mozzarella, oignons, tomates, poivrons.	16,50
<b>Archipel BBQ</b> Poulet, sauce barbecue, mozzarella, oignons, champignons, lardons.	16,50
<b>École de Robinson</b> Poulet, crème de curry, mozzarella, poivrons, tomates, bœuf haché.	16,50
<b>Albatros</b> Jambon sec espagnol, pesto vert, mozzarella, tomates confites, mozzarella buffalo.	17,00
<b>Capitaine Grant</b> Bœuf haché, cheddar, sauce barbecue, mozzarella, cornichons, oignons, tomates.	17,50
<b>Montgolfière</b> Merguez, chorizo, oignons, poivrons, œuf, olives noires, mozzarella.	17,50
<b>Centre de la terre</b> Lardons, reblochon, pommes de terre, oignons, crème fraîche, mozzarella.	17,50
<b>Mystérieuse île</b> Magret de canard fumé, chèvre, miel, mozzarella, oignons, lardons.	18,50
<b>Nautilus</b> Saumon fumé, saumon frais, fondue de poireaux, sauce Pita, mozzarella.	4,00
<b>Supplément salade verte</b>	2,00
<b>Supplément ingrédient</b>	

## • GALETTES

<b>Madame Sarrazin</b> Jambon blanc, champignons, œuf, emmental râpé.	11,50
<b>Jules Verne</b> Courgettes, aubergines, poivrons, tomates, champignons, mozzarella.	11,50
<b>Billet de loterie</b> Lardons, curé Nantais, oignons, crème fraîche.	12,00
<b>Keraban le Têtu</b> Bœuf haché, oignons, poivrons, emmental râpé, sauce tomate.	12,50
<b>Klaas</b> Aiguillettes de poulet, chèvre, tomates, poivrons, crème fraîche.	12,50
<b>Ville idéale</b> Saumon frais, saumon fumé, fondue de poireaux, crème fraîche.	14,50

## • BURGERS\*

<b>Classic</b> Steak haché, cheddar, cornichons, oignons, tomates, sauce barbecue.	17,00
<b>Classic cheese</b> Steak haché, cheddar, cornichons, oignons, tomates, emmental râpé, sauce barbecue.	17,50
<b>Classic bacon</b> Steak haché, bacon grillé, cheddar, cornichons, oignons, tomates, sauce barbecue.	17,50
<b>Classic double</b> 2 steaks hachés, cheddar, cornichons, oignons, tomates, sauce barbecue.	22,00
<b>Nantais</b> Steak haché, curé Nantais, cornichons, oignons, tomates, sauce curé Nantais.	18,00
<b>Landais</b> Éfiloché de canard, fromage Basque, oignons, tomates, sauce miel-épices.	19,00
<b>Chicken</b> Poulet croustillant, chorizo, cornichons, oignons, tomates, parmesan, sauce parmesan-chorizo.	19,00
<b>Italien</b> Steak haché, mozzarella buffalo, tomates, oignons, pesto, jambon sec, sauce tomate.	19,00
<b>Végétarien</b> Galette de pommes de terre, aubergines, courgettes, poivrons, cornichons, oignons, tomates, sauce Pita.	19,00
<b>Supplément steak</b>	6,00

## • LE COIN DE LA MARÉE\*

<b>Filet de dorade Royale rôti</b>	18,00
<b>Fish &amp; Chips</b> (Cabillaud, sauce tartare)	16,50
<b>Pavé de saumon snacké</b>	19,00



## • CRÊPES

<b>Île de la Reine</b>	7,50
<b>Pomme façon tatin</b> , caramel beurre salé, crème fouettée.	
<b>Île Hoste</b> Banane, Nutella, crème fouettée.	7,50
<b>Sucre</b>	3,50
<b>Beurre</b>	3,50
<b>Beurre-sucre</b>	4,50
<b>Caramel beurre salé</b>	4,50
<b>Sauce chocolat maison</b>	4,50
<b>Nutella</b>	5,00
<b>Supplément crème fouettée</b>	1,00
<b>Supplément boule de glace</b>	3,00
<b>Supplément coulis</b>	1,00
<b>Au choix</b> : sauce chocolat maison, caramel beurre salé, coulis de fruits rouges.	

## • DESSERTS

<b>Brioche perdue et sa glace caramel</b>	9,50
<b>Cheesecake au sablé Breton et caramel beurre-salé</b>	8,50
<b>Crumble ananas-coco</b>	9,00
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	8,00
<b>Moelleux au chocolat &amp; sa glace vanille</b>	9,00
<b>Profiteroles maison</b>	9,50
<b>Mousse au chocolat</b>	8,50
<b>Tatin Poire-Caramel</b>	9,50
<b>Café gourmand (5 pièces)</b>	9,50
<b>Thé gourmand (5 pièces)</b>	10,50
<b>Assiette de mignardises (12 pièces)</b>	16,00
<b>Ardoise de fromages affinés</b>	10,50

## • COUPES COMPOSÉES (3 BOULES)

<b>Banana Split</b> Banane, sorbet fraise, glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée.	10,00
<b>Amour de fruits rouges</b> Sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet cassis, coulis de fruits rouges, crème fouettée.	9,50
<b>Chocolat Liégeois</b> Glace chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée.	9,50
<b>Café Liégeois</b> Glace café, sauce café, crème fouettée.	9,50
<b>Dame blanche</b> Glace vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée.	9,50
<b>Caracacahuète</b> Glace chouchou, glace caramel au beurre salé, glace vanille, cacahuètes caramélisées, sauce caramel maison, crème fouettée.	10,00
<b>After Mint</b> Glace menthe-chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée.	9,50
<b>Coupe Ourson</b> Glace ourson-guimauve et son bonbon, sauce chocolat maison, crème fouettée.	10,00
<b>Fraise Melba</b> Fraises fraîches, sorbet fraise (x2), glace vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée.	9,50
<b>Coupe Exotique</b> Sorbet mangue, sorbet passion, sorbet citron vert, coulis de fruits exotiques, crème fouettée.	9,50
<b>After Eight</b> Peppermint, glace menthe-chocolat.	11,00
<b>Coupe Colonel</b> Vodka, sorbet citron vert.	11,00

## • SORBETS PLEINS FRUITS •

Fraise, citron vert, framboise, cassis, mangue, passion, rhum-raisin.

## • CRÈMES GLACÉES •

Vanille, chocolat, café, noix de coco, menthe-chocolat, caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP, chouchou, ourson-guimauve, pistache.

1 boule 3,50 - 2 boules 6,00 - 3 boules 8,00

Supplément douceur 1,00

Coulis de fruits rouges, sauce chocolat maison, coulis de fruits exotiques, sauce caramel maison, crème fouettée.

**GLACES DES ALPES**  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

**PRIX EN EUROS TTC SERVICE COMPRIS**  
LE CHEF FAIT SON MARCHÉ TOUS LES JOURS EN PRODUITS FRAIS, DE CE FAIT, CERTAINS PRODUITS PEUVENT VENIR À MANQUER ; PAR AVANCE, MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER POUR LA GÊNE OCCASIONNÉE.  
FRENCH PUB, 1 RUE MARIE CURIE, 44 230 SAINT SÉBASTIEN SUR LOIRE  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

\*Sauces et garnitures comprises (au choix).