

## MENU SUNNY

Steak haché VBF (100 g Origine France)   
French-sourced beefburger (100g Origin France)

**OU** Pépites de filet de poulet croustillantes (5 unités)  
Crunchy chicken fillet bites (5 pieces)

**OU** Pépites de poisson (5 unités)  
Crispy hake fillet aiguillettes (5 pieces)

**OU** Pizza Bambino   
Bambino pizza

**OU** Moules marinières/crème, frites  
Moules marinières/crème (mussels), chips

+ 1 boisson (limonade sirop **ou** Pepsi **ou** jus d'orange)  
1 drink (lemonade with cordial **or** Pepsi **or** orange juice)

+ Glace **ou** salade de fruits  
**ou** muffin aux pépites de chocolat (80 g)  
Ice cream **or** fruit salad **or** chocolate chip muffin (80g)



**1 SURPRISE OFFERTE**  
avec le Menu Sunny  
A surprise will be OFFERED with the Sunny Menu



## PIZZAS Base tomate

Tomato base pizzas

**Margarita** **8,00 €**

Sauce tomate maison, mozzarella, basilic frais  
Margarita: Home-made tomato sauce, mozzarella, fresh basil

**Bambino** **9,00 €**

Sauce tomate maison, mozzarella, jambon blanc cuit  
Bambino: Home-made tomato sauce, mozzarella, cooked ham

**Regina** **11,00 €**

Sauce tomate maison, mozzarella, champignons frais, jambon blanc cuit, olives  
Regina: Home-made tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, cooked ham, olives

**Orientale** **12,00 €**

Sauce tomate maison, mozzarella, merguez, champignons frais, poivrons frais marinés maison, oignons rouges, curry  
Eastern: Home-made tomato sauce, mozzarella, spicy sausage, fresh mushrooms, home-made marinated peppers, red onions, curry

**Cannibale** **16,00 €**

Sauce tomate maison, mozzarella, viande de bœuf cuisinée et épicée, champignons frais, oignons rouges, crème persillée, coppa  
Cannibal: Home-made tomato sauce, mozzarella, beef meat and cooked spicy, fresh mushrooms, red onions, cream veined, coppa ham



## PIZZAS Base crème

Cream base pizzas

**Marais Champs** **15,00 €**

Crème fraîche persillée, mozzarella, pommes de terre, tomme du Marais Champs (BIO), oignons rouges, lichette de poitrine fumée  
Marais Champs: Creme fraiche with parsley, mozzarella, potatoes, tomme from Marais Champs Farm (ORGANIC), red onions, sliver of smoked bacon

**4 Fromages** **16,00 €**

Crème fraîche persillée, mozzarella, gorgonzola, provola fumée, chèvre, mesclun, filet de vinaigre balsamique  
4 cheeses: Creme fraiche with parsley, mozzarella, gorgonzola, smoked provola cheese, goat's cheese, mixed leaf salad, balsamic vinegar

**Norvégienne** **16,00 €**

Crème fraîche persillée, mozzarella, oignons rouges, saumon mariné maison, crème d'aneth  
Norwegian: Creme fraiche with parsley, mozzarella, red onions, home-made marinated salmon, dill cream

**Supplément garniture pour pizzas** **1,50 €**

Extra topping for pizzas

## À PARTAGER

For sharing

**Assiette d'accras** **7,50 €**

(6 unités). Sauce Lime (citron vert, gingembre,...)  
Cod Accras: (6 pieces). Lime sauce (lime, ginger...)

**Assortiment de charcuterie (3 p.)** **8,50 €**

6 variétés de charcuterie et ses condiments. Pour **3 personnes**  
Assortment of deli meats: 6 different deli meats plus condiments. For 3 people.

**Assortiment de charcuterie (6 p.)** **14,50 €**

6 variétés de charcuterie et ses condiments. Pour **6 personnes**  
Assortment of deli meats: 6 different deli meats plus condiments. For 6 people.



## ENTRÉES

Starters

**Carpaccio de bœuf français mariné** **11,00 €**

70 g. Pesto (huile d'olive, basilic, pignons de pins, parmesan, ail), copeaux de parmesan, quartier de citron, salade  
Marinated French beef Carpaccio: 70 g. Pesto (olive oil, basil, pine nuts, parmesan, garlic), parmesan shavings, lemon segment, lettuce

**6 huîtres de Bretagne**

**Paimpol N°3** **12,00 €**

(selon arrivage). Citron, vinaigre, échalote, beurre  
6 Paimpol No. 3 oysters from Brittany (according to availability): Lemon, vinegar, shallots, butter

**12 huîtres de Bretagne**

**Paimpol N°3** **21,00 €**

(selon arrivage). Citron, vinaigre, échalote, beurre  
12 Paimpol No. 3 oysters from Brittany (according to availability): Lemon, vinegar, shallots, butter

**Salade Végétarienne** **13,50 €**

(Grande salade). Salade, tomates, concombre, légumes du moment  
Vegetarian salad (Large salad): Lettuce, tomatoes, cucumber and seasonal vegetables

**Salade Caesar** **14,50 €**

(Grande salade). Salade verte, œuf mollet, tomates, poulet cuit fumé, parmesan, croûtons, câpres, sauce Caesar  
Caesar salad (Large salad): Lettuce, soft boiled egg, tomatoes, smoked cooked chicken, parmesan, croutons, capers, Caesar sauce

**Salade du Fief Océane** **14,50 €**

(Grande salade). Salade verte, tomates, chou rouge, pommes, pamplemousse, crevettes, gravlax de saumon, œuf mollet, vinaigrette mangue  
Le Fief Ocean salad (Large salad): Lettuce, tomatoes, red cabbage, apple, grapefruit, prawns, salmon gravlax, soft-boiled egg, mango vinaigrette

## CÔTÉ BOUCHERIE

Butcher's choice

**Steak haché façon bouchère**  
**race Charolaise à la plancha** **10,00 €**

~150 g (Origine France). Frites, sauce béarnaise ou poivre  
Plancha-grilled coarsely ground beef burger (Charolaise beef): ~150g (Origin France). French fries, béarnaise or pepper sauce

**Tartare de bœuf race Charolaise**  
**au couteau** **14,50 €**

~180 g (Origine France). Frites, salade  
Knife-chopped beef (Charolaise beef) tartare: ~180g (Origin France). French fries, lettuce

**Burger** **14,50 €**

Pain burger brioché, steak haché façon bouchère race Charolaise à la plancha ~150 g (Origine France). Salade, oignons rouges, tomates, Curé Nantais, sauce béarnaise. Frites  
Burger: Brioche burger bun, plancha-grilled coarsely ground beef burger (Charolaise beef): ~150g (Origin France). Lettuce, red onions, tomatoes, cheese (Curé Nantais), béarnaise sauce. French fries

**Entrecôte grillée** **19,50 €**

~260 g (Origine Allemagne). Frites, sauce béarnaise ou poivre  
Grilled entrecôte: ~260g (Origin Germany). French fries, béarnaise or pepper sauce



## PASTA

Pasta

**Tagliatelles fraîches carbonara** **13,50 €**

Carbonara (crème fraîche, lardons fumés, échalotes), parmesan  
Fresh tagliatelle carbonara: Carbonara (crème fraîche, smoked bacon, shallots), parmesan

**Tagliatelles fraîches bolognaise** **13,50 €**

Sauce bolognaise maison (sauce tomate, oignons, viande de bœuf hachée), parmesan  
Fresh tagliatelle bolognaise: Homemade bolognaise sauce (tomato sauce, onions, minced beef), parmesan

## ACCOMPAGNEMENT

Accompaniment

**Accompagnement** **3,50 €**

Frites (toutes nos huiles de friture sont sans arachides), salade  
Sides: Chips (all of our cooking oils are peanut-free), lettuce

## CÔTÉ OCÉAN

Fisherman's catch

**Fish and chips de cabillaud** **14,00 €**

~200 g. Sauce lime, citron, frites  
Fish (cod) and chips: ~ 200g. Lime sauce, lemon, french fries

**Bagel de Saumon Gravlax Maison** **14,50 €**

Pain burger, tzatziki, salade, saumon gravlax, oignons de Roscoff, Coleslaw. Frites  
Homemade salmon gravlax bagel: Bagel, tzatziki, lettuce, salmon gravlax, Roscoff onions and coleslaw. Chips

**Filet de saumon, sauce béarnaise** **15,50 €**

(selon arrivage). Riz et petits légumes (150 g)  
Fillet of salmon, béarnaise sauce: (according to availability). Rice with vegetables (150g)

**Moules du jour** **15,50 €**

800 g. Moules de bouchot La Plaine (selon arrivage) Frites. (marinière ou crème) Nous respectons la saisonnalité des moules, par conséquent en dehors des périodes de pêche, vous trouverez d'autres variétés à notre carte.  
Mussels of the day: 800 g. Bouchot mussels from La Plaine-sur-Mer (according to availability) French fries. (marinière or crème)  
As we respect the seasonality of rope-grown mussels, outside of fishing periods, you'll find other varieties on our menu.



## FROMAGES

Cheese

**Assiette de fromages de région (3)** **9,00 €**

Curé Nantais, tomme du Marais Champs (BIO), chèvre frais de la Ferme du Pinier, salade  
Regional cheese assortment (3): Curé Nantais cheese, tomme from Marais Champs Farm (ORGANIC), fresh goat's from La Ferme du Pinier, lettuce

## EAUX

Water

**Vittel Grande Source (1 L)** **3,50 €**

**Badoit (1 L)** **3,50 €**

**Vittel Grande Source (50 cl)** **2,00 €**

**Badoit (50 cl)** **2,00 €**

Liste des allergènes consultable sur demande  
Allergens list available on request

Produits faits maison  
Home made produce

Produits végétariens  
Vegetarian products

Produits de la mer  
Seafood

Origine des produits, sous réserve d'approvisionnement  
Origin of products, subject to supplies