Chez Nini
GUINGUETTE

Chez Nini, pas d'gâchis , des doggys bags sont à votre disposition !

A PARTAGER

Friture éperlans 3/4 pers	12€
Camembert	9€
Planche charcuterie 2/3 pers	15€

LES VIANDES

(1 accompagnement et une sauce au choix)

La "Brochette" 16€
2 Brochette de dinde marinées env. 250gr

Le Burger 16€
Steak hâché VF grillé au barbecue, sauce cheddar,compotée d'oignon, tomate

Pièce du boucher 18€
VF Selon arrivage env. 200gr

Tartare de boeuf au couteau 17€
VF env. 180g supp Parmesan +1€

Entrecôte 25€
VF env.300g

Côte de boeuf 30€
VF Selon arrivage env. 550gr

Garnitures: Frites maison, Ratatouille maison, salade verte

Sauces Maison: *Maitre d'hôtel, Tartare, Roquefort, Poivre*

Supplément garniture/sauce : +1€

LES ENTREES

Saumon gravelax	8.50€
Friture éperlans 1 pers.	6€

LES SALADES

Salade César
Salade, parmesan, croûtons, tomate, poulet croustillant et sa sauce césar 16€

Salade Nini 16€
Salade, tomate, saumon gravlax, terrine de poisson, crème ail&fines herbes, croûtons, citron

Assiette Végétarienne 13€
Assortiment de garnitures

LES POISSONS

(1 accompagnement et une sauce au choix)

La Sardine 17€

La Marine *Assortiment Sardines et friture éparlans* 18€

MENU ENFANT

Steak
Petite frite
1 boule de Glace (Vanille, Chocolat, Fraise)
Sirop à l'eau
9.50€

LES DESSERTS

Café gourmand 8€

Poire pochée au sirop *Chantilly, fève tonka supp chocolat chaud 0,50€* 6,50€

Mousse au chocolat maison 6,50€

Crêpiterolle "Chez Nini" *Crêpe, glace vanille, chocolat, chantilly, pralin* 8.50€

Irish coffee 7€

Coupe de glaces "Chez Nini" *3 boules aux choix,chantilly, pralin* 7.50€

Colonel 6.50€

Assiette de fromage *Chèvre fermier Anjou Biquettes, curé Nantais, camembert (selon arrivage)* 6.50€

Vaucluse *Spécialité du Chef gâteau à base de génoise, crème patissière, choclat blanc et framboise* 7,50€

«Prix Nets service compris»

Chez Nini
GUINGUETTE

LES COCKTAILS

Cocktail NINI 20*cl*	**8€**
Rhum, jus de fruit, infusion vanille, sirop grenadine	
Cocktail Jacqueline	**5.50€**
Vin blanc, limonade, sirop de griotte	
Soupe Angevine 12cl	**6€**
Spritz 25 cl	**7.80€**
Cocktail sans Alcool	**6.50€**

LES APERITIFS

Ricard *2cl*	**3€**
Porto 5*cl*	**3.50€**
Kir 12*cl Mûre, cassis, pêche*	**3.50€**
Kir Pétillant 12*cl*	**5€**
Coupe de crémant 10cl	**4.50€**
Cidre Bouteille individuelle	**4.50€**

LES BOISSONS FROIDES

Perrier *33 cl*	**3.50€**
Jus de fruits *25 cl Pomme ou Ananas*	**3.50€**
Orangina 25 *cl*	**3€**
Coca-Cola *33 cl*	**3.30€**
Coca-Cola Zéro *33cl*	**3.30€**
Thé glacé pêche 25 *cl*	**3€**
Diabolo	**2,50€**
Tourtel	**3.50€**
Schweppes Agrume	**3.30€**
Sirop à l'eau	**2€**
Menthe, Grenadine, Fraise, citron, pêche	

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	**1,50€**
Décaféiné	**2€**
Café crème	**2.80€**
Chocolat	**3.50€**
Thé	**3€**
Infusion	**3€**
Viennois *(café ou chocolat)*	**4€**
Irish coffee	**7€**

LES BIERES

PRESSION	**25cl**	**50cl**
Bière blonde "LA NINI"	**3€**	**6€**
NAO White IPA	**3.50€**	**6.80€**
Mystic Cerise	**3.80€**	**7€**
Monaco	**3.50€**	**6.50€**
Panaché	**3.20€**	**6.20€**

LES VINS EN BOUTEILLE

LES BLANCS

	12cl	75cl
Sauvignon "Cuvée CHEZ NINI"		**15€**

LES ROSES

Rosé de Loire "Cuvée CHEZ NINI"		**16€**
Pays d'oc-Côte de boeuf rosée		**19€**
IGP Ile de beauté Corse – San Pieru		**20€**

LES ROUGES

Malbec	**5.50€**	**26€**
Pays d'Oc – Côte de boeuf		**21€**
Saint Nicolas de Bourgueil	**4.5€**	**22€**
Anjou Village Fût de chêne "Cuvée CHEZ NINI"		**20€**

LES VINS AU VERRE/PICHET

	12cl	25cl	
Anjou rouge	**2,90€**	**5,50€**	**10€**
Rosé de Loire	**2,90€**	**5,50€**	**10€**
Chardonnay	**2,90€**	**5.50€**	**10€**
Coteaux du layon	**5€**	**9€**	**12.50€**

LES BULLES

Bouteille Saumur brut "Grains de folie" 75cl	**22€**

LES EAUX MINERALES

	50 cl	1 L
Bouteille 1L Eau plate	**2€**	**3€**
Bouteille 1L Eau gazeuse		**3€**

LES AUTRES

Whisky Clan Campbell 40% *4cl*	**5€**
Rhum Clément *4cl*	**6€**
Menthe Pastille 24% 5*cl*	**4€**
Limoncello *4cl*	**4€**
Bailey's *4cl*	**6€**
Cognac aux amandes 4cl	**5€**

«Prix Nets service compris»