



Carte d'Hiver

# La Table de Nini



## A PARTAGER

**PLANCHE CHARCUTERIE** 18.00€

- 2/3 Personnes

Terrine de campagne, jambon Serrano, pastrami, rillons, coppa

**PLANCHE TAPAS -** 19.00€  
- 2/3 Personnes

Tenders de poulet, onion rings, stick de mozzarella, samoussa de boeuf, frites crispers, sauce barbecue

**CAMEMBERT ROTI** 16.00€

- 2 Personnes

Servie avec serrano et pastrami

## ENTREES

**FOIE GRAS MAISON, CONFIT DE FIGUE ET BRIOCHE** 12.00€

**SALADE DE RILLONS ET FOURME D'AMBERT** 9.50€

**CASSOLETTE DE LA MER AU CURRY** 7.50€

**TRIO DE CHAMPIGNONS FARCIS** 9.00€

**MENU ENFANT** 10.00€

SIROP À L'EAU, TENDERS DE POULET, FRITES, CÔNE GLACÉ

## PLATS

**BURGER MONTAGNARD** 17.00€

Pain boulanger, steak haché 150g, röstie de pomme de terre, compotée d'oignons et reblochon

**PARMENTIER DE CANARD AU CURÉ NANTAIS** 19.00€

**SANDRE AU BEURRE BLANC** 24.00€

Servi avec légumes sautés et écrasée de pommes de terre

**PIECE DE BOUCHER** 18.00€

servie avec frites et salade

**TARTIFLETTE** 16.00€

Servie avec salade

**DUO DE BROCHETTES DE POULET** 17.00€

Brochettes de poulet marinées 250g, servie avec frites et salade

Sauce maison au choix : poivre, tartare, fromagère

## DESSERTS

**POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE** 6.50€

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, GLACE CONFITURE DE LAIT** 8.50€

**CRÊPITEROLLES** 9.00€

Crêpe, glace vanille, sauce chocolat chaud maison, crème sucrée

**ASSIETTE DE FROMAGE** 7.50€

**TARTE TATIN, GLACE MADELEINE** 8.00€

**IRISH COFFEE** 7.00€

Prix Nets service compris



## Carte Boisson



# La Table de Nini

### SOFT

<i>Sirop à l'eau</i>	2€
<i>Menthe, Grenadine, Fraise, citron, pêche</i>	
<i>Diabolo</i>	2.50€
<i>Perrier 33 cl</i>	3.50€
<i>Jus fruits 25 cl Pomme/Ananas</i>	3.50€
<i>Orangina, Ice tea 25cl</i>	3.50€
<i>Coca, Coca Zéro 33 cl</i>	3.50€
<i>Tourtel</i>	3.50€

### VINS

#### BLANC

	 12cl	 75cl
<i>Sauvignon Domaine Bazantay</i>	3.80€	23€
<i>Chardonnay-Parlez-vous de la Loire IGP</i>	3.80€	23€
<i>Muscat de Rivesaltes AOP 2023</i>	4.30€	24€

#### ROSE

<i>Rosé de Loire Domaine Bazantay</i>	3.80€	23€
<i>Cabernet-Parlez-vous de la Loire IGP</i>	3.50€	21€
<i>IGP Corse San Pieru</i>	4€	24€

#### ROUGE

<i>Saint Chinian AOP-Château Boissezon</i>	5€	28€
<i>Pinot Noir Parlez vous la loire IGP</i>	4€	24€
<i>Saint Nicolas de Bourgueil</i>	4.50€	26€
<i>Anjou Village Fût de chêne</i>	3.70€	22€

#### PRESTIGE

##### VIN BLANC ET ROSE

<i>Chablis Blanc Moillard Grivot AOP 2022</i>	47€
<i>Chenin Montgueret Blanc 2022</i>	35€
<i>Côte de Provence-Château de la Galinière 2023 BIO</i>	38€

##### VIN ROUGE



<i>Crozes Hermitage Les Jalets 2022</i>	45€
<i>St Emilion Grand Cru Moulin Bellegrave 2022</i>	50€
<i>Bourgogne-Haute Cotes de Nuit 2021</i>	75€

##### CHAMPAGNE

<i>Nicolas Feuillate - Blanc de Blanc</i>	100€
<i>Ruinart - R de Ruinart</i>	160€



### APERITIFS

		 75cl
<i>Ricard</i>	3.50€	
<i>Kir(mûre, cassis, pêche)</i>	3.50€	
<i>Kir Pétillant</i>	5€	
<i>Crémant</i>	4.50€	22€

### BIERES PRESSION

	25cl	50cl
<i>Bière blonde</i>	4.80€	7.90€
<i>White IPA</i>	5€	8.50€
<i>Monaco</i>	4.50€	7.50€
<i>Panaché</i>	4.40€	7.40€

### COCKTAILS

<i>Vin Chaud</i>	4€
<i>Soupe Angevine 12cl</i>	6€
<i>Cocktail sans Alcool</i>	6.50€
<i>Spritz 25 cl</i>	7.80€
<i>Cocktail NINI 20cl</i>	8€

### LES CHAUDS

<i>Expresso</i>	1.50€
<i>Décaféiné</i>	2€
<i>Café crème</i>	2.80€
<i>Thé</i>	3€
<i>Infusion</i>	3€
<i>Chocolat</i>	3.50€

### POUR FINIR

<i>Menthe Pastille</i>	4€
<i>Whisky Clan Campbell</i>	5€
<i>Cognac aux amandes</i>	5€
<i>Rhum Clément</i>	6€
<i>Irish Coffee</i>	7€

### EAU MINERALES

<i>Bouteille 1L Eau plate</i>	4€
<i>Bouteille 1L Eau gazeuse</i>	4.50€

Prix Nets service compris