

LA HAUTE FÔRET

HÔTEL & RESTAURANT

Entrée, plat, dessert	22.10€
Entrée, plat ou plat, dessert	18.10€
Plat + café ou thé gourmand	20.50€



ENTRÉES 6.50€

6 HUÎTRES

N°4 Bio de Bretagne

TARTARE DE HARENG ET

THON MARINÉ

aux citron vert et ciboulette

SALADE DE MAGRET

SÉCHÉ (PAR NOS SOINS)

Mousse de betterave

VELOUTÉ DE PANAIS AU

CURRY

et chiffonnade de volaille fumée

PLATS 15 €

PIÈCE DU BOUCHER* (180G)

Crème de curé Nantais, frites maison

MAGRET DE CANARD

Sauce fruits rouges et épices,
légumes rôtis

ONGLET DE PORC FRANÇAIS

À LA PLANCHA

Huile de roquette et mâche, risotto
safrané

POISSON DU MARCHÉ

Crème de muscadet au thym, mousseline
de carottes à la cardamome

DESSERTS 7 €

MOELLEUX CACAO

et crémeux caramel beurre salé

CRÈME BRULÉE

Vanille bourbon et fève de Tonka

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

supplément 2.50 euros

PAVLOVA

Meringue française, tartare d'ananas
au poivre de Sichuan, chantilly citron
vert

FROMAGE

Duo de Curé Nantais et Galet de la
Loire

*viande origine UE

RESTAURANT
DE TERROIR

notre équipe est à l'écoute des personnes allergiques ou suivant un régime alimentaire

CARTE DES VINS

BLANCS

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
CÔTEAUX DU LAYON AOC 2017 <i>Domaine de l'été</i>	—	—	20
QUINCY AOP 2022 <i>domaines Siret</i>	4.90	20	28
CHARDONNAY IGP 2022 <i>Pennautier</i>	4.20	15	20
MUSCADET BOUTEILLE Sèvre & Maine sur Lie 2021 <i>domaine Bel Air</i> <i>La Haie Fouassière</i>	37.5cl	75cl	
	9	15	

ROSÉS ET PÉTILLANTS

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
LA P'TITE ANNIE IGP 2021 <i>Domaine des hauts de Sanziers</i>	3.40	12	17.50
COQUELICOTS ROUSSET IGP BIO 2022 <i>Alpes de haute Provence</i>	—	—	19.50
SAUMUR BRUT	4.90	—	22
BERLIGOU METHODE TRADITIONNELLE <i>Domaine Poiron Dabin</i> <i>Château Thébaud</i>	—	—	25

ROUGES

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
BORDEAUX CHATEAU JARON 2018	—	—	22
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP 2021 <i>Vignoble Hauts de La Gardière</i>	4.60	—	25.50
CHINON BIO AOP 2021 <i>Les Terrasses</i>	4.90	19	28.50
CÔTES DU RHÔNE AOP 2021 <i>Samorens</i>	4.50	—	25
SAUMUR CHAMPIGNY AOC 2022 <i>Les Rochelins</i>	4.80	18	26.50
COTEAUX DE NARBONNE IGP 2021 <i>Convivialité</i>	—	—	19
CÔT MALBEC VAL DE LOIRE IGP 2021 <i>Domaine Poiron Dabin</i> <i>Château Thébaud</i>	—	—	20

VIN DU MOIS

VOIR
ARDOISE

NOS VINS AU PICHET

	25CL	50CL
MUSCADET <i>Appellation Muscadet contrôlée</i>	5.10	8.40
GRENACHE MERLOT ROSÉ <i>Origine Camargue</i>	5.10	8.40
GRENACHE MERLOT ROUGE <i>Origine Camargue</i>	5.10	8.40

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

	CL	PRIX
KIR	10	3.50
KIR PETILLANT	10	4.80
RICARD OU PASTIS	2	3.50
MARTINI ROSSO OU BIANCO	5	3.50
PORTO BLANC-ROUGE	5	3.50
WHISKY CLAN CAMPBELL	4	4.60
WHISKY JAMESON	4	4.80
WHISKY THE GLENLIVET (12ANS)	4	6.80
WHISKY CHIVAS (12ANS)	4	7.20

BIÈRES

	25 CL	33 CL	50 CL
LEFFE PRESSION	3.90	4.90	7.40
JUPILER PRESSION	3.60	4.60	6.90
PANACHE	3.50	4.50	6.50
MONACO	3.70	4.70	6.80
PICON BIÈRE	3.90	4.90	7.30
LA BLANCHE	—	5.50	—
IPA	—	5.80	—
L'AMBRÉE	—	5.50	—
CAROLUS	—	5.50	—

COGNAC	6.00
CALVADOS	6.00
ARMAGNAC	6.00
GET 27	6.00
MENTHE PASTILLE	6.00

SOFTS

JUS DE FRUITS Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Orange	25 CL	3.60
COCA COLA, COCA COLA ZERO	33 CL	3.70
PERRIER	33 CL	3.80
FUZETEA	25 CL	3.50
DIABOLO	33 CL	3.00
SUPPLEMENT SIROP OU TRANCHE		0.30

EAUX

	50 CL	1 L
BADOIT	3.50	4.50
PLANCOËT PLATE	3.00	4.00
PLANCOËT PETILLANTE	3.50	4.50

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1.70
DÉCA	1.70
DOUBLE CAFÉ	3.30
CAFÉ CRÈME	1.90
DOUBLE CAFÉ CRÈME	3.70
CHOCOLAT	3.30
THE - INFUSION	3.50

DIGESTIFS (4CL)

COGNAC AUX AMANDES	6.00
MIRABELLE, POIRE WILLIAMS	6.40
VIEUX RHUM	6.80
RHUM ARRANGE MAISON	3.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



La Haute Forêt
HÔTEL - RESTAURANT

NOS CUISSONS DE VIANDES OUR MEAT COOKING



BLEU - BLUE

- *Cru et chaud à cœur*
- *Raw and warm inside*



SAIGNANT - RARE

- *Sang perlé à l'intérieur*
- *Pearled blood inside*



A POINT - MEDIUM

- *Sang coulant à l'extérieur*
- *Flowing blood outside*



BIEN CUIT - WELL DONE

- *Cuit complètement à cœur*
- *Fully cooked through*