

MENU ÉPICURIEN

Entrée / plat / dessert
Starter / main course / dessert

- 36 € -

Du lundi 15 juin au dimanche 21 juin 2026

À la carte possibilité de choisir une entrée, un plat et/ou un dessert seul

Option to choose a starter, main course and/or dessert alone

Entrées au choix – Choice of starters



Gaspacho andalou, mozzarella fondante et baguette toastée
Andalusian gazpacho, melted mozzarella and toasted baguette

-9,90 € -

Tataki de thon, houmous de lentilles corail, salade d'algues brunes et radis pickles
Tuna tataki, red lentil hummus, brown seaweed salad and pickled radishes

- 10,90 € -



Tarte fine autour de la carotte, crumble parmesan et huile d'herbes aromatiques
A thin carrot tart with a Parmesan crumble and herb-infused oil

-8,90 € -

Plats chauds au choix – Choice of main courses



Gyozas aux légumes, julienne croquante et bouillon thaï, éclats de noix de cajou
Vegetable gyozas, crisp julienne strips and Thai broth, with cashew nut pieces

-18,50 € -

Filet de maquereau grillé à la flamme, déclinaison de petit pois, sauce vierge sésame-gingembre
Flame-grilled mackerel fillet, served with a selection of peas and a sesame and ginger sauce vierge

- 20,90 € -

Supreme de pintade rôtie, pomme "Anna" et padrons grillés, sauce chorizo
Roast guinea fowl fillet, "Anna" potatoes and grilled Padrón peppers, with a chorizo sauce

- 20,90 € -

Desserts au choix – Choice of desserts

Notre assiette de fromages affinés, beurre au piment d'Espelette et sa salade verte aux noix
Our cheese plate and its green salad with nuts

- 10,90 € -

Crémets Nantais, compotée fraise-basilic, granola maison
Crémets Nantais, strawberry and basil compote, homemade granola

- 8,50 € -

Sablé breton, ganache caramel au beurre salé, crème glacée vanille, noix de pecan caramélisées
Breton shortbread, salted butter caramel ganache, vanilla ice cream, caramelised pecans

10,90 € -

Smoothie exotique, crème glacée à la noix de coco, crumble citron vert et éclats de meringue
Exotic smoothie, coconut ice cream, lime crumble and meringue pieces

- 9,90 € -

*produits surgelés - Frozen products / La liste des allergènes est disponible à l'accueil de la brasserie - The list of allergens is available at the brewery reception desk.

Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris
Prices in euros - Incl. tax - service included



Plat végétarien
Vegetarian dish

LA CARTE

Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris
Prices in euros - Incl. tax - service included

*produits surgelés - Frozen products / La liste des allergènes est disponible à l'accueil de la brasserie - The list of allergens is available at the brewery reception desk.



Plat végétarien
Vegetarian dish

ET AUSSI

Hors menu - Off menu

Entrées – Starters



Croustillant d'asperges vertes, feta et menthe, crème de roquette et demi burrata crémeuse
Crispy green asparagus with feta and mint, rocket cream and a half creamy burrata
- 9,90 € -

Ceviche bar coco et citron vert, nuage de sésame, graines de coriandre, cebettes et caviar de moutarde
Coconut and lime ceviche, with a sprinkling of sesame seeds, coriander seeds, spring onions and mustard caviar
- 10,90 € -

Salades (Petit et grand format) – Salad (Small and large format)

Salade gourmande au poulet croustillant*, lard grillé, œuf poché, copeaux de parmesan, Oignons frits, sauce César
Crispy chicken gourmet salad, grilled bacon, poached egg, parmesan shavings, pine nuts with Caesar sauce*
- 9,90 € / 17,90 €

Plats chauds – Main course



Linguines au pesto rosso, lanières de poivrons confits, stracciatella, copeaux de parmesan et pignons de pin torréfiés
Linguine with red pesto, strips of caramelised peppers, stracciatella, shavings of Parmesan and toasted pine nuts
- 19,90 € -

Poulpe snacké à la plancha, houmous crémeux au zaatar, salade de légumes croquants aux herbes, sauce chimichurri
Pan-seared octopus, creamy za'atar hummus, crisp vegetable salad with herbs, chimichurri sauce
- 23,90 € -

Brochette d'onglet de bœuf, poêlée de pommes de terre grenaille à la sarladaise, sauce vierge à l'échalotte et piment d'Espelette
Beef skirt steak skewers, pan-fried baby potatoes Sarlada-style, with a sauce vierge made with shallots and Espelette pepper
- 22,90 € -

L'inimitable burger de « La Brasserie de Carquefou »

The inimitable burger of the « Brasserie de Carquefou »

Pain au pavot et sarrasin, steak haché français* 150g, sauce burger au basilic, confit d'oignons rouges, galet de la Loire, coppa grillée et roquette
Poppy seed and buckwheat bun, French beef burger (150g), basil burger sauce, red onion confit, Loire river stone, grilled coppa and rocket* - 19,90 € -



L'Avocado toast, fromage frais aux herbes, œuf poché, fêta et graines de grenade, frites de patate douce

The avocado toast: fresh cheese with herbs, poached egg, fêta cheese, and pomegranate seeds, sweet potato fries
Végé (vegetarian) : 18,90€
Au saumon mariné (with marinated salmon) : 20,90€

L'Omelette à votre goût (jambon/fromage, fines herbes, champignons ou complète), frites maison
Omelette to your taste (ham/cheese, herbs or complete), homemade fries
- 16,90 € -

Desserts – Desserts

Notre assiette de fromages et sa salade verte
Plate of cheeses and salad
- 10,90€ -

Tartelette melon, abricot et romarin, crème glacée au yaourt, noisettes caramélisées
Melon, apricot and rosemary tartlet, yoghurt ice cream, caramelised hazelnuts
- 10,90 € -

Vacherin du soleil, Chantilly verveine, fraises fraîches et son coulis, sorbet pêche de vigne
Vacherin du Soleil, verbena Chantilly cream, fresh strawberries with coulis, vineyard peach sorbet
- 10,90 € -

Café ou thé gourmand et ses délices sucrés aux soins du Chef
Coffee or tea with sweet treats
- 9,90 € -

Coupe de glaces ou sorbets 3 boules au choix
3 scoops of your choice of ice cream
- 8,00 € -

Digestif gourmand et ses délices sucrés aux soins du Chef (hors cognac Hennessy)
After-dinner drink with sweet treats
- 16,90 € -

LA CARTE

Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris
Prices in euros - Incl. tax - service included

*produits surgelés - Frozen products / La liste des allergènes est disponible à l'accueil de la brasserie - The list of allergens is available at the brewery reception desk.

 **Plat végétarien**
Vegetarian dish



MENU KIDS

(Jusqu'à 12 ans – up to 12 years)

Plat / dessert / boisson
Main course / dessert / drink

- 14 € -

Choisis ton plat

Choose your dish

Nuggets de poulet* ou fish N'Chips*
Chicken nuggets* or fish N'chip's

Choisis ton accompagnement

Choose your accompaniment

Riz ou Haricots verts ou frites (pommes de terre)
Rice or green beans or french fries* (potatoes or sweet potato*)

Choisis ton dessert

Choose your dessert

1,2 ou 3 boules de glace au choix - chantilly
ou moelleux chocolat *ou salade de fruits
1,2 or 3 scoops of ice cream or chocolate cake * or fruit salad

Choisis ta boisson

Choose your drink

Coca-Cola (Classique ou Zéro) / Sirop à l'eau / Oasis Tropical
/ Vittel (50cl)

EN CONTINU AU BAR...

Offrez-vous une pause gourmande à toute heure du jour et de la nuit !

Petit format - Small Grand format - Large

Planche de charcuteries **11.90 €** **17.90 €**
Charcuterie board



 Planche de fromages **11.90 €** **17.90 €**
Cheese board

Planche mixte..... **12.90 €** **18.90 €**
Charcuteries et fromages - Cold cuts and cheeses

 Salade gourmande, copeaux de parmesan, romaine, pignons de pins
torréfiés, tomates, sauce César, poulet rôti ou falafel..... **15.90 €**
Gourmet salad, parmesan shavings, romaine, roasted pine nuts, tomato,
Caesar sauce, with chicken or falafel

Croque-monsieur* et salade verte **16.90 €**
«Croque-monsieur» and salad

Moelleux* au cœur coulant chocolat **7.90 €**
Chocolate cake*

Café/thé gourmand avec pièces sucrées **9.90 €**
Coffee or tea with sweet treats

Fromage blanc 0% (coulis de fruits ou topping aux choix)..... **6.00 €**
Cottage chesse

ROOM SERVICE

Vous pouvez choisir l'ensemble des plats de la carte.

Un supplément de 5€ par personne vous sera facturé pour le service.

Nous remercions notre aimable clientèle de prévoir 30 minutes d'attente
Entre la commande et le service.

You can choose all the dishes from the menu. A supplement of 5€ per person will be charged for the service.
We thank our kind customers for planning a 30 minutes wait between the order and the service.

LES VINS



Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris
 Prices in euros - Incl. tax - service included
 L'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
 Alcohol abuse is harmful for your health. Please consume with moderation.

Les Millésimes peuvent changer
 Vintage May change
 Nos vins contiennent des sulfites



La liste des allergènes est disponible à l'accueil de la brasserie - The list of allergens is available at the brewery reception desk.

Blancs AOP/IGP *White wines* 12cl 37.5cl 75cl

Atlantique IGP 29.00 €

Vigneron du Tutiac « Onde Bleue » 2025  

Val de Loire AOP 8.00 € 36.00 €

Muscadet Côtes de Granlieu sur lie « Vignoble Malidain » 2025  

Val de Loire AOP 8.00 € 42.00 €



Quincy « Guy Saget » 2023

Bourgogne AOP 12.00 € 69.00 €



Petit Chablis « Domaine Pommier » 2023  

Rosés AOP *Rosé wines* 12cl 50cl 75cl



Languedoc AOP 29.00 €

Sable de Camargue « Clos des Baronnetts Gris de Gris » 2025  

Côtes de Provence AOP 8.50 € 43.00 €


Côtes de Provence « Château d'Astros Belle Vie » 2025  

Côtes de Provence AOP 27.00 €



Côtes de Provence « Domaine Saint Victorin » 2022  

Rouges AOP *Red wines* 12cl 37.5cl 75cl

Val de Loire AOP 24.00 €

Chinon Domaine Raffault « Les galuches » 2023  



Vallée du Rhône AOP 21.00 €

Côtes du Rhône Grand Veneur « Domaine Alain Jaume et fils » 2022  


Vallée du Rhône AOP 7.00 € 31.00 €

Côtes du Rhône « Zouzou » 2023  



Val de Loire AOP 8.50 € 49.00 €

Bourgueil « Côte 50 Domaine Y.Amirault » 2024  



Bourgogne AOP 51.00 €

Morgon « Gilles Gelin » 2024  



Côtes du Rhône AOP 67.00 €

Crozes Hermitage « Les Entrecœurs Domaine Mucyn » 2024  

Bordeaux AOP 12.00 € 69.00 €

Saint Emilion Grand Cru « Château Lescure » 2016  

Bordeaux AOP 79.00 €

Saint Estèphe « Château de Côme » 2021  

Champagnes *Champagnes* 12cl 75cl

Tsarine Premium Brut 12.00 € 70.00 €

Laurent Perrier La Cuvée Brut 80.00 €

Laurent Perrier Brut millésimé 2012 90.00 €

Crémant de loire brut Michel Laurent 30.00 €



LES BOISSONS

Vins d'apéritif *Appetizers wines*

| | |
|--|---------|
| Kir Nantais - 12.5cl | 6.50 € |
| Kir royal au Champagne Tsarine Premium Brut - 12.5cl..... | 12.00 € |
| <i>(Crème de cassis, mûre, framboise de Bourgogne, pêche de bourgogne)</i> | |

Bières pression *Draft beers*

25 cl 50 cl

| | | |
|---|--------|---------|
| Plis Brasserie Local « La Soupape » | 4.50 € | 9.00 € |
| Pale Ale Brasserie Local « La Soupape » | 5.00 € | 10.00 € |
| Affligem..... | 5.70 € | 9.70 € |
| Heineken | 4.70 € | 9.00 € |

Bières bouteille *Draft beers*

| | |
|---|--------|
| Heineken - 25cl | 5.50 € |
| Lagunitas IPA - <i>amère aux notes d'agrumes</i> - 35.5 cl..... | 6.90 € |
| Desperados - <i>arômes de tequila & d'agrumes</i> - 33cl..... | 7.50 € |
| Heineken 0,0% - 33cl | 5.50 € |
| Gallia champ libre - 33cl..... | 7.50 € |

Soft *Soft*

25cl 33cl 50cl

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Coca-Cola / Zéro | 4.80 € |
| Fanta orange | 4.80 € |
| Sprite | 4.80 € |
| Orangina | 4.80 € |
| Schweppes Agrum ou Indian tonic | 4.80 € |
| Fuze tea pêche..... | 4.80 € |

Limonade maison NECENSE à base de plantes françaises   5.10 €

(Canopé - menthe verte, menthe poivrée, pin) ou (Indompté - Fleurs de sureau, de Bruyère et reines des prés ou (Enervé - maca, guarana, café, noix de cola, hibiscus et gingembre)

| | |
|---|--------|
| Jus d'orange Granini | 4.60 € |
| Jus de pomme Granini..... | 4.60 € |
| Jus de tomate Granini..... | 4.60 € |
| Nectar d'ananas Granini | 4.60 € |
| Nectar d'abricot Granini | 4.60 € |
| Sirop à l'eau..... | 2.90 € |
| <i>(Grenadine, menthe, fraise, citron, pêche) Sirop MONIN</i> | |

Mocktails

| | |
|---|--------|
| Le Rio – <i>Jus d'ananas, Jus de Passion, Sirop de vanille, Purée de passion</i> | 7.50 € |
| Virgin mojito – <i>Citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse</i> | 7.50 € |
| Virgin Piña Colada - <i>purée de coco, jus d'ananas, cannelle, sirop de vanille</i> | 7.50 € |

Cocktails

| | |
|---|---------|
| Mojito classique, passion, framboise ou fraise - 15cl..... | 9.50 € |
| <i>Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe, eau pétillante, angustura</i> | |
| Basil Smash - 8cl | 9.50 € |
| <i>Gin Gibson, Jus de citron, Sucre de canne, Basilic frais</i> | |
| Mimosa - 12cl | 9.50 € |
| <i>Jus orange, Prosecco</i> | |
| Aperol Spritz - 12cl | 9.50 € |
| <i>Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange</i> | |
| St Germain Spritz - 12cl | 11.50 € |
| <i>St germain, prosecco, eau gazeuse, citron</i> | |

Apéritifs *Appetizers*

| | |
|---|--------|
| Ricard, Pastis 51 - 2cl | 5.00 € |
| Martini Bianco, Martini Rosso- 6cl | 6.00 € |
| Porto rouge Graham's Fine Tawny - 6cl | 6.00 € |
| Campari - 6cl | 6.00 € |

Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris
Prices in euros - Incl. tax - service included
L'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Alcohol abuse is harmful for you health. Please consume with moderation.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil de la brasserie - The list of allergens is available at the brewery reception desk.

LES BOISSONS

Boissons chaudes *Hot drinks*

| | |
|--|--------|
| Expresso..... | 2.80 € |
| Café au lait « noisette » | 3.50 € |
| Double expresso..... | 3.90 € |
| Chocolat Chaud (Mombana <i>commerce équitable</i>)..... | 3.90 € |
| Latté Matcha..... | 3.60 € |

Découvrez nos recettes « boisson chaude » sur la carte Nespresso
Tous nos cafés sont disponibles en version décaféinée !

Notre gamme Kusmi Tea 250ml3.60€

| |
|--|
| Thé noir « English Breakfast » <i>Mélange de thé Ceylan et Assam</i> |
| Thé noir « Earl Grey » <i>Thé noir à la bergamote</i> |
| Thé noir « 4 Fruits Rouges » <i>Framboise, cerise, groseille, fraise</i> |
| Thé noir « Prince Vladimir » <i>agrumes, vanille et épices</i> |
| Thé vert Menthe |
| Thé vert de Chine |
| Thé vert Jasmin |
| Thé vert « Détox » <i>Thé vert, maté, citron</i> |
| Infusion « Aqua rosa » <i>Tisane hibiscus, pomme, fruits rouges</i> Infusion |
| Infusion « Rooibos vanille » |
| Infusion « Be Cool » |



Eaux minérales *Mineral water*

| | 33cl | 50cl | 1L |
|----------------------|--------|--------|--------|
| Vittel..... | | 4.20 € | 5.50 € |
| San Pellegrino | | 4.20 € | 5.50 € |
| Perrier..... | 4.00 € | | |

(*suplement tranche 1.00€*)

Vodka *Vodka*

| | |
|---------------------------|---------|
| Vodka Absolut - 4cl | 8.00 € |
| Grey goose - 4cl..... | 10.50 € |

Rhum *Rum*

| | |
|--|---------|
| Rhum Havana Club 3 Ans (Cuba) - 4cl | 8.00 € |
| Diplomatico Exclusiva Reserva (Venezuela) - 4cl..... | 12.00 € |
| Zacapa 23 Ans (Guatemala) - 4cl | 15.00 € |

Gin *Gin*

| | |
|--|---------|
| Gin Bombay sapphire - 4cl..... | 8.00 € |
| Gin Gibson - 4cl | 8.50 € |
| Gin Generous coriandre & combava - 4cl | 12.00 € |



Whisky *Whiskey*

| | |
|------------------------------------|---------|
| Chivas Regal 12 ans- 4cl | 12.00 € |
| Tokinoka blended Japan - 4cl | 10.00 € |
| Whiskie J&B rare - 4cl | 8.00 € |
| Aberlour 10 ans - 4cl | 11.00 € |
| Jack Daniel's - 4cl | 10.00 € |

Digestifs *Digestives*

| | |
|--------------------------------|---------|
| Cognac Hennessy VS - 4cl | 10.50 € |
| Cognac Hennessy XO - 4cl..... | 18.50 € |
| Get 27 ou Get 31 - 4cl..... | 8.00 € |
| Menthe pastille - 4cl | 8.00 € |
| St-Germain - 4cl..... | 8.00 € |

Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris
Prices in euros - Incl. tax - service included
L'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Alcohol abuse is harmful for you health. Please consume with moderation.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil de la brasserie - The list of allergens is available at the brewery reception desk.