



# RESTAURANT LE GRAND CHEMIN

le  
Grand  
Chemin

## CARTE

Prix TTC (taxes et service compris)

### FORMULE DU MIDI

Hors week-end et jours fériés

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT**

**17,90 €**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

**19,90 €**

Entrée du jour	/	Plat du jour	/	Dessert du jour
(Parmi les 3 proposées)	/	(Parmi les 3 proposées)	/	(Parmi les 2 proposées)
				<b>ou coupe de glaces</b>

**Produits frais et locavore de préférence**

### SOIR ET WEEK-END

#### POUR COMMENCER

- . Velouté de courge butternut, noix de Saint Jacques snackées, viennoise de noisettes. **16,80 €**
- . Gaufre feuilletée senteur des sous-bois, burratina fumée, raisins rôtis au miel, lardons de chorizo. **14,20**
- . Royale de foie gras, douceur butternut, éclats de langouille Briéronne et marrons. **15,50**
- . Cuisses de grenouille en beignets persillées, crème à l'ail noir, huile verte, condiments d'oignons frits. **16,50**
- . Hure de saumon fumé par nos soins à l'aneth, légumes confits, crème yuzu & hibiscus. **15,80**

#### ENTRE TERRE ET MER

- . Picanha de veau basse T°C, jus corsé, écrasé de pomme de terre, poêlées de champignons, brisures de marrons. **22,80 €**
- . Sélection du boucher sauce estouffade, pomme darphin, poêlée automnale **21,90**
- . Filet de mignon de porc à la langouille façon « orloff », écrasé de pomme de terre, crème à l'ail noir. **21,50**
- . Retour de pêche, beurre Nantais au Yuzu, pressé de trilogie de carottes, huile persillée. **23,00**
- . Burger de bœuf local ou végétarien du grand chemin revisité façon « méditerranéenne » frites maison **18,90**
- . Noix de Saint Jacques lardées, sauce vin rouge, pressé de trilogie de carottes, poêlée automnale. **24,50**

#### POUR LES GOURMANDS

- |  | Sans vin      | avec vin 12 cl |
|--|---------------|----------------|
| . Fromages gourmands du pays de Retz, verre de vin de notre sélection, vinaigrette de fruits secs. | <b>8,80 €</b> | <b>14,90 €</b> |
| . Dôme ganache montée cidré, cœur de pomme & poire, biscuit feuillantine.                          |               | <b>8,70</b>    |
| . Pavlova façon « Mont blanc », glace vanille, croustille crème de marron.                         |               | <b>8,70</b>    |
| . Diamant chocolat, mousse caramel, insert noix de cajou, biscuit moelleux.                        |               | <b>9,20</b>    |
| . Cheesecake cœur spéculoos, raisins rôtis à l'huile d'olive orange.                               |               | <b>8,50</b>    |
| . Crème brûlée by le grand chemin.   |               | <b>8,50</b>    |
| . Le café gourmand Nantais dans tous ses états.  |               | <b>9,50</b>    |
| . Nos coupes glacées (Dame blanche, Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Guérandaise)                 |               | <b>8,50</b>    |
| . Glaces ou sorbets (la boule)   |               | <b>3,20</b>    |
| . Nos coupes glacées avec alcool (Colonel, Menthe pastille, Antillaise, Italienne)                 |               | <b>8,90</b>    |

Messan, 44640 ROUANS

02 40 64 16 10 / 06 77 21 46 79

contact@restaurant-legrandchemin.fr

www.restaurant-legrandchemin.fr