

La Grillandine

Patrick et Isabelle

vous accueillent 20, rue de la Trinité - 44600 Saint Nazaire

pour le déjeuner de 12 h à 13h30 et le dîner de 19h à 21h du Mercredi au dimanche soir inclus (possibilité de modifications des horaires en cas d'affluence ou sur réservation).

Restaurant sera fermé pour congé du 4 au 22 mars 2019.

Dans un cadre chaleureux recevez vos invités pour vos repas de groupes pour diverses occasions : repas de familles, baptême, communion, repas d'affaires, séminaires, ... Jusqu' 48 personnes (possibilité de privatisation du restaurant).

Prenez rendez vous avec le chef, il sera à l'écoute et vous proposera un menu en fonction de la saison et de votre budget. , vous apportera les conseils nécessaires si vous le souhaitez.

Bon Cadeau

Une idée originale et raffinée qui permet d'offrir aux personnes de son choix, la possibilité de venir découvrir le cadre ainsi que la cuisine du restaurant. Offrez un repas à vos proches, amis ou collaborateurs au restaurant La Grillandine.

Nous proposons des chèques cadeaux sur mesure !



Les **Entrées**

Velouté de lentilles et son pressé de poissons fumés	13,50 €
Terrine de sanglier aux airelles sur salade d'hiver aux noix	12,50 €
Camembert rôti au miel et cumin et ses pommes fruits rôties	9.50 €
Foie gras de canard , pain brioché aux fruits et sa glace au réglisse	14,50 €
Minestrone	11,00 €

Les **Plats**

Ris de veau sauce diable et son écrasée de potimarron	18.50 €
Noix de Saint Jacques sur croquant de chou rouge aux lardons	21.00 €
Civet de sanglier et son meli mélo de panais et potimarron	17,50 €
Filet de bœuf sauce fourme d'Ambert et son gratin dauphinois	21,00 €
Ballotine de volaille aux champignons et son gratin dauphinois	15.00 €
Poisson du marché au chorizo sauce orangée et son risotto	16.00 €

Les **Desserts**

Chariot de fromages	7,50 €
Demi-poire farcie à la crème d'amande et son chocolat chaud	7,50 €
Feuillantine à la mousse au chocolat et oranges confites	8,00 €
Tartelette au praliné et sa glace au tiramisu	8,00 €
Roulade norvégienne	7,50 €
Café, thé ou tisanes gourmand	10,50 €
Coupe de glaces artisanales	6,50 €
Coupe alcoolisée (général, colonel ou Grillandine (glace réglisse, get 27))	9,50 €

Menu

37 €

PLAISIR

Composez votre menu en choisissant dans la carte :

Une entrée au choix



Un poisson ou une viande au choix



Chariot de fromages



Desserts au choix (suppl. 2€ pour le café ou thé gourmand)

(Merci de choisir votre dessert en début de repas)

Menu

Grillandine

32 €

Velouté de lentilles et son pressé de poissons fumés

Ou

Foie gras de canard, pain brioché aux fruits et sa glace au réglisse

039008

Ris de veau sauce diable et son écrasée de potimarron

ou

Noix de Saint Jacques sur croquant de chou rouge aux lardons

ou

Filet de bœuf sauce fourme d'Ambert et son gratin dauphinois

Ou

Civet de sanglier et son meli mélo de panais et potimarron

039008

desserts au choix (suppl. 2€ pour le café ou thé gourmand)

(Merci de choisir votre dessert en début de repas)

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10 %

Menu

Le Doris

26 €

Terrine de sanglier aux airelles sur salade d'hiver aux noix

Ou

Camembert rôti au miel et cumin et ses pommes fruits rôties

ou

Minestrone

038003

Poisson du marché au chorizo sauce orangée et son risotto

ou

Ballotine de volaille aux champignons et son gratin dauphinois

038003

desserts au choix (suppl. 2€ pour le café ou thé gourmand)

(Merci de choisir votre dessert en début de repas)

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10 %

Formule du midi : Demander l'ardoise

Entrée+ Plat+ Dessert 18,50 €

ou Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15,50 €

Servi du mercredi au vendredi midi inclus, hors fériés, ponts et semaine de Noël

Menu pour les enfants jusqu'à 10 ans : 12 €

Foie gras ou tartine de fromage chaud



Escalope de volaille ou poisson accompagnée de ses tagliatelles
fraiches



Suggestion du jour ou 2 boules de glaces

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10 %

Notre Sélection d'apéritifs :



Apéritifs : 12.5 Cl

Rosé pamplemousse	4.00
Kir Vin Blanc	4.00
Kir Breton	3.50
Kir Pétillant	5.50
Kir Royal (champagne)	9.50
Coupe de champagne	9.00
Coupe crémant de Loire blanc ou rosé	5.50
Martini Blanc, rosé Rouge, Campari, Porto Blanc, rouge, Suze,	
Pineau des Charentes, Muscat, Ambassadeur (5cl)	4.00
Ricard, Pastis 51, (3 Cl)	4.00

Cocktails maison :

Mandarine impériale, Triple sec, Pétillant 14 Cl, 6.00 €

Américano Maison 12 Cl, 6,90 €

Les Whiskies : 4 Cl

Talisker 10 ans d'Age	7.90
Glenfiddich 12 ans d'Age	6.90
Paddy, Labell 5	5.90
Baby (2 Cl)	3.00

Les Bourbons :

Four Roses (4 CL) 6,00

Bière :

Pression	3.80
Grimbergen	4.00
Picon bière	4..50

Nos sans alcool :

Cocktails de fruits :

ACE ou Multifruits 3.90 €

Jus de fruits du moment :

Demander les parfums 3.50 €

Soda ou autres :

Limonade, coca, Orangina, Perrier, Ice-tea

3.50 €

Eaux :

Plancoët, Bretagne , Eau plate ou gazeuse :

1L : 4,50 €

50 cl : 3 €

San Pellegrino, Italie :

1L : 5 €

50 cl : 3,5 €

Les Boissons Chaudes :

Nos cafés de la gamme Nespresso

Ristretto ou forte

2,20 €

Decaffeinato

2.40 €

Lungo Leggero (allongé)

3.00 €

Nos thés « bio » :

3,00 €

Nos infusions « bio » :

3,00 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10 %