

Simone

Bistro Contemporain

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts et de qualité, dans le respect des saisonnalités et en privilégiant les circuits courts.

Pour commencer

Croque à la truffe 10.

Pain de mie, Mozzarella, jambon blanc, tartufata

Camembert rôti 14.

Camembert (150g), miel, fruits secs, chutney de fruits de saison

La tatin 9.5

Tarte tatin à la betterave, crème de chèvre, brisures de châtaigne

Potatoes et sauce barbecue maison 8.5

Encore de la sauce s'il vous plaît +2€

Kefta de boeuf 11.

Bœuf haché aux épices, crème d'ail confit, pickles d'oignons rouges

Cappuccino de champignons 9.

Champignons forestiers, espuma de café, croûtons au thym

Gravlax de saumon 12.

Saumon, pain artisanal aux céréales, ricotta aux herbes, chutney de fruits de saison

Planche de Simone 18. *uniquement les soirs et week-end*

Si votre cœur balance, c'est le choix idéal

Gravlax de saumon, kefta de boeuf, croque à la truffe, houmous de châtaignes

Kids only

Si tu as moins de douze ans 10.

Steak haché ou poisson du marché et potatoes, moelleux au chocolat et cacahuètes

Plats

Burger de Simone 19.

Pain focaccia, bœuf haché, crème de Curé Nantais, confit d'oignons au Muscadet, mâche, potatoes

Hot pulled-pork 18.

Pain brioché artisanal, effiloché de porc confit, sauce barbecue maison, tombée de chou rouge, crème de cheddar fumé, yaourt grec citronné

Curry de butternut 17.

Déclinaison de butternut, jeunes pousses d'épinard, lait de coco, curry rouge, pickles d'oignons, graines de courge, coriandre

La volaille 20.

Suprême de poulet jaune d'Ancenis mariné à la sauce soja, kacha aux échalotes, jus de viande aux airelles

Poisson du marché 23.

Poisson selon arrivage, semoule de manioc (attiéké), carottes glacées, sauce chimichurri

Simone bowl 17.5

Mâche, œuf parfait, houmous de châtaignes, courge rôtie, fèves, graines de courge, brisures de châtaigne, mouillettes focaccia

Risotto truffé 21.

Risotto à la crème, échalottes, tartufata, huile d'olive truffée, Guanciale grillé, Parmesan

Desserts

Moelleux chocolat et cacahuètes 9.5

Chocolat noir Valrhona, crème montée à la cacahuète, chouchous caramélisés

Roll cake 10.5

Biscuit moelleux à la crème de pistache, compotée de cassis, coulis de cassis, concassé de pistache

La pomme 8.5

Pomme confite au beurre, sablé breton à la cannelle, gel de cidre, sirop de pomme

Le citron 9.

Lemon curd au Limoncello, crumble noisettes et amandes, marmelade de citron vert, crème montée au citron, huile d'olive infusée à la vanille