

# LE SQUARE

## Menu du marché :

Servi midi et soir, du lundi au samedi midi.

Plat	12 euros
Entrée/plat ou plat/dessert	16 euros
Entrée /plat /dessert	20 euros

### Exemples de plats servis dans le menu :

#### Entrées :

Ceviche de requin au lait de coco, citron vert et aromates.  
La douzaine de bulots cuisinés maison, mayonnaise au piment d'Espelette.  
Entrée du jour (voir ardoise).

#### Plats :

Tartare de bœuf haché maison, pommes frites maison.  
Moules à la crème et muscadet (selon arrivage), pommes frites maison.  
La viande ou le poisson du jour ( voir ardoise).

#### Desserts :

Panna cotta au coulis de framboise, petite madeleine au basilic.  
Cake revisité menthe –pamplemousse et son sorbet pamplemousse (sans gluten).  
Le dessert du jour (voir ardoise).

## Menu Le Square :

Entrée / plat ou plat / dessert	24 euros
Entrée / plat / dessert	28 euros

### Exemples de plats servis dans le menu :

#### Entrées :

Mi-cuit de rouget mariné à l'orange, carpaccio de betteraves, tapenade d'olives noires.  
Foie gras au cœur de poire confite, compotée oignons et pain d'épices, briochine.  
Tartelette au Curé Nantais, pommes et oignons caramélisés et vinaigrette de mâche.

#### Plats :

Pavé de mullet de Loire rôti, riz parfumé aux noix de cajou, jus au vin rouge des vignes de notre région.  
Filet de bœuf, pommes de terre rôties au beurre, réduction de poivre de Sichuan.  
Juste sauté de grosses crevettes sauvages au gingembre, polenta crémeuse aux agrumes.

### **Desserts :**

Carpaccio d'ananas infusé verveine citron et sa glace au poivre de Sichuan.  
Poire belle nantaise et sa glace au miel.  
Tarte chocolat revisitée et sa glace Grand Marnier.

## **La petite carte du Square ou Menu**

### **gourmand (entrée/plat/dessert, 45 euros) :**

Foie gras poêlé, pomme Tatin, jus au vin rouge des vignes de notre région	19 euros
Les 9 huîtres farcies à la Nantaise	17 euros
Grosses langoustines entières rôties, sauce vierge aux graines de courges	22 euros

### **Plats :**

Blésotto de Saint-Jacques, beurre à la bière brune de Pornic	25 euros
Meunière de bar sauvage au beurre d'olives noires, petits légumes de saison	26 euros
Souris d'agneau façon gigot, mousseline de pommes de terre parfumée à la truffe	24 euros

### **Desserts :**

Parfait glacé framboise	10 euros
Cœur coulant chocolat grand cru et sa glace aux fruits du baobab	11 euros
Balade autour du fromage	12 euros

## **La petite carte brasserie du Square :**

### **Les tartares (250 gr), accompagnés de pommes frites maison.**

Tartare de bœuf traditionnel	14,50 euros
Tartare de bœuf à l'italienne (parmesan, tomates confites, basilic)	15,50 euros
Tartare de bœuf à la Guérandaise (salicorne, oignons cébette)	16 euros
Tartare de saumon mariné aux herbes fraîches et citron vert	15 euros

### **Les moules (selon arrivage), accompagnées de pommes frites maison :**

Moules à la crème	12,50 euros
Moules au Curé Nantais	14,50 euros

### **Les plats :**

Andouillette 5 A (300 g), crème de moutarde, grenailles sautées	15 euros.
Burger de bœuf aux tomates cœur de bœuf et tomme bio de la Pannetière, pommes frites	14 euros
Côte à l'os (350 g environ) et son os à moelle, grenailles sautées	25 euros

## Le Square traiteur :

Le Square traiteur propose différentes prestations de service :

- Pour les entreprises :  
Café et thé d'accueil avec viennoiseries, pause après-midi, cocktail apéritif ou déjeunatoire, repas de séminaire ou de gala, buffet traditionnel ou thématique...
- Pour les particuliers :  
Mariage, baptême, anniversaire et autres évènements familiaux...