

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

FINGER FOOD

Uniquement les soirs et week-end

Couteaux - 10€

Couteaux d'Atlantique sautés au beurre de 'Nduja, panko & cébettes

Haddock - 11€

Focaccia maison, crème Mascarpone aux agrumes, haddock de Boulogne/Mer

Tartinable - 8€ VG

Houmous de courge, pickles de butternut, pois chiches rôtis aux épices

Bruschetta - 9€ VG

Pain aux céréales toasté, crémeux de potimarron, Gorgonzola, noix torréfiées

Planche Mixte - 18€

Assortiment de charcuteries & fromages

Planche Macoha - 20€

Assortiment des 4 finger food de la carte (hors planche mixte)

ENTRÉES

Os à Moelle - 9,5€

Os à moelle rôti, pain aux céréales toasté à l'ail, beurre à la sauge

Tataki de Canard - 12€

Tranches de magret de canard IGP du Sud Ouest snackées, poireau brûlé, gremolata à la grenade

Oeuf Cocotte - 11€

Œuf de plein air, crème fraîche, Parmesan, chips de Guanciale, mouillettes de focaccia maison

Poireau Tonato - 8,5€

Poireau brûlé, sauce tonato, câpres et citron

KIDS ONLY

Pour les moins de douze ans - 10€

Poisson du marché ou steak haché de bœuf ; frites maison ou purée de carotte

Boule de glace

PLATS

Risotto - 17€ VG

Risotto crémeux de potimarron, crème Gorgonzola, noisettes torréfiées

Pièce du Boucher - 27€

Environ 300gr, grillée à la plancha, sauce Gorgonzola ou poivre, frites fraîches

Poisson du Marché - 23€

Selon arrivage, déclinaison de carottes, beurre nantais aux agrumes

Volaille - 21€

Suprême de volaille Label Rouge d'Ancenis ou Challans, écrasé de pommes de terre truffé, jus brun intense au thym

Tartare de Bœuf - 21€

Boeuf au couteau, tomates confites, olives de Kalamata, sauce xipister maison, Scarmoza bio de la Laiterie Nantaise, frites fraîches

Assiette Végé - 18€ VG

Purée de carotte, carottes tricolores glacées, sarrasin, Haloumi bio grillé de La Laiterie Nantaise

Carré de Cochon basque - 22 €

Cochon basque (Domaine Abotia), écrasé de pommes de terre aux herbes, cébettes grillées, gremolata à l'orange sanguine

BURGERS

Macoha Burger - 18€

Bun brioché, steak haché VBF, lard fumé grillé, cheddar rouge, oignons cheveux d'ange aigre-doux, mayonnaise maison aux épices douces, frites fraîches
Version double steak & cheddar +4€

Pulled Pork - 18€

Bun brioché, effiloché de porc, sauce barbecue maison, cheddar rouge, coleslaw, frites fraîches
Version double pulled pork & cheddar +4€

Burger Végé - 17€ VG

Bun brioché, galette de pois chiches, menthe et cumin, sauce yaourt végétal au saté, pickles de radis, coleslaw, frites fraîches

DESSERTS

Gâteau nantais - 8,5 €

Agrumes, glaçage rhum brun

Tiramisu Café - 9,5€

Crème montée Mascarpone, biscuits cuillères au café, Amaretti, cacao

Assiette de fromages bio - 11€

Sélection de la Laiterie Nantaise, chutney maison

Café Douceur - 6,5€

Café ou thé + la douceur sucrée du moment

Le Maïs & le Chocolat - 10,5€

Crèmeux maïs au lait concentré et crèmeux au chocolat noir Valrhona

Cheesecake - 9€

Cheesecake cru aux Petits LU, fruits rouges et tonka

Glaces & sorbets - 3€ la boule

MOF Gérard Cabiron
Parfums sur demande