

# MACOHA

kitchen + bar

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

**Falafels - 9€** 

Pois chiches, oignons rouges, menthe, coriandre, épices, sauce au yaourt végétal

**Tartinable aux poivrons - 8€**

Poivrons rôtis, olives de Kalamata, huile de 'Nduja, croûtons à l'ail maison

**Bruschetta d'asperges - 11€** **VG**

Pain artisanal aux céréales, ricotta citronnée, asperges, pickles de fenouil

**Friture de sardines - 10€**

Filets de sardines de nos côtes, siphon gribiche

**Planche Mixte - 18€** 

Assortiment de charcuteries & fromages

**Planche Macoha - 20€** 

Assortiment des 4 finger food de la carte (hors charcuterie & fromage)

## ENTRÉES

**Burrata de la Laiterie Nantaise - 15€** **VG**

Burrata au lait de foin bio, accompagnement végétal du moment

**Gravlax de saumon - 12€**

Focaccia maison, crème crue, gravlax de saumon au gin & agrumes

**Poulpe de nos côtes - 9.5€**

Tentacule de poulpe grillée à la plancha, crème de pois, salsa verde

**Tataki de bœuf - 11€**

Bœuf snacké, houmous de fèves, chimichurri salin, pois soufflés au wasabi

## KIDS ONLY

**Pour les moins de douze ans - 10€**

Poisson du marché ou steak haché de bœuf et frites maison / une boule de glace

 Pour partager | **VG** Végétarien |  Vegan

Prix nets en euros | service compris | [www.macoha-nantes.com](http://www.macoha-nantes.com)

## PLATS

### Poisson du marché - 23€

Selon arrivage, légumes glacés, salsa verte

### Entrecôte VBF - 27€

Grillée à la plancha, sauce Gorgonzola, frites fraîches

### Risotto - 17€ VG

Risotto au crémeux de petits pois, asperges et petits pois croquants, Parmesan, noisettes torrifiées

### Assiette Vegan - 17€

Falafels, pakchoï, coleslaw maison, pita tranchée, chimichurri salin

## FRAICHEURS

### Tartare de bœuf asiatique - 21€

Boeuf au couteau, mayonnaise wasabi, ketchup soja & gingembre, ponzu, pousses de soja, salicorne, frites fraîches

### Salade Macoha - 19€

Poulet basse température, mesclun, fèves, edamame, Pecorino râpé, vinaigrette agrumes

Existe aussi en version végété avec falafels VG

### Tataki de thon snacké - 23€

Thon juste snacké au soja & sésame, coleslaw maison, pois soufflés au wasabi, chimichurri salin

## 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

### Tuna burger - 18€

Bun brioché, steak de thon mi cuit, mayonnaise wasabi, coleslaw maison, frites fraîches

### Chicken pita - 17€

Pita, ricotta citronnée, poulet basse température, Sriracha, herbes fraîches, frites fraîches

## DESSERTS

### Gâteau nantais aux fruits rouges - 8.5€

glacage rhum brun, fruits rouges de saison

### Chocolat noir & Kalamata - 10.5€

Crèmeux chocolat noir Valrhona & olives de Kalamata, streusel et tuile chocolat

### Assiette de fromages - 11€

Sélection de la Laiterie Nantaise, confiture maison

### Soupe de fraises - 9.5€

Fraises fraîches, basilic et bergamote

### Tiramisu citron - 9€

Crème montée mascarpone, biscuits cuillères, lemon curd

### Glaces & sorbets - 3€ la boule

MOF Gérard Cabiron

### Café Douceur - 6€

Café ou thé + la douceur sucrée du moment