Le manger du Décalé

A partager ou pas !!

A L'APERO OU EN ENTREE

•Saucisson ou saucisse sèche – pain – beurre – cornichons	6 €
•La rillette de canard – pain - cornichons	6 €
•Cassolette de fromage rôti et jambon de pays	12 €

LES PLANCHES suivant le marché (à partager à l'apéro ou comme plat)

•**Mi vache - Mi cochonne !** (assortiment de fromages et de charcuterie => *jambon serrano – speck – rillettes canard – saucisse sèche – chorizo ibérique – mortadelle – lard nantais – beurre – cornichons / comté – reblochon – tomme de savoie - munster*) *Composition pouvant varier selon marché*	La petite 16 € La grande 22 €
•**Tapas bien !** (assortiment de tapas à notre façon => *tapenade de poivrons – houmous de pois chiches – bouchon chorizo – cake pesto féta – jambon serrano – chorizo ibérique – bruschettas rillettes de poissons, accras*) *Composition pouvant changer selon inspiration*	La petite 16 € La grande 22 €

LES TARTINES suivant le marché, chaudes ou froides, servies sur salade (voir ardoise) — 14 €

LES SALADES

•**César !** (salade, croûtons, poulet, conté, bacon grillé, sauce césar)	14 €
•**Green !** (salade, fèves, pois gourmands, courgettes grillées, œuf dur, féta, croutons, caviar d'aubergine)	14 €

LE PLAT DU JOUR (**uniquement le midi en semaine**– voir ardoise) — 19 €

LES DESSERTS/CAFE/THE

•Craquant au chocolat – chantilly maison	6 €
•Gâteau nantais – chantilly maison	6 €
•Crémet (fromage frais de campagne fouetté à la chantilly)	6 €
•Le Café Gourmand ou Thé Gourmand	8 €
•Café, Décaféiné	2,50 €
•Thé	3,50 €

Le boire du Décalé

La sélection des vins au VERRE…	millésime	Verre 12 cl	La bouteille
LA BULLE			
• **Loire - Nuits blanches - Domaine Paquereau** - Assemblage chardonnay, pinot noir, folle blanche, qui donne une robe rosée pâle à cette bulle légère et fruitée aux notes de groseilles, d'abricots, agrumes et amandes fraîches		**5 €**	**28 €**
LE BLANC MOELLEUX			
• **Afrique du Sud – Hanepoot Jerepigo – Du Toiskloof** – Muscat d'Alexandrie – Raisins surmûris, passerillés. Notes d'agrumes, façon liqueur d'orange. Abricot confit. Bouche riche mais non pâteuse. Dans le top 100 des meilleurs muscats au monde.	2018	**8,00 €**	
• **Ultime récolte – Jeff Carrel – 2021** – Nez de raisin frais, gourmand et croquant. Une bouche fraîche, sucrée, sans excès	2023	**5,50 €**	**30 €**
LES BLANCS SECS			
• **Muscadets** : différents muscadets proposés suivant les arrivages, tous de vignerons réputés => voir ardoises.		**6 €**	
• **VDT Domaine Paquereau - L'Improbable** - Cépages muscat, sauvignon, chardonnay. Agrumes, orange sanguine, pamplemousse en final. La fraicheur du muscat avec ce côté croquant du raisin frais, exotique, mangue, ananas.	2021	**5 €**	**28 €**
• **Loire - Côteaux du Giennois - Domaine Montbenoit** - 100 % sauvignon. Nez typique : agrume, fleurs blanches, pamplemousse, touches exotiques de fruits de la passion. En bouche, c'est frais, souple et vif.	2022	**6,50 €**	**34 €**
• **Bourgogne Macon Villages – L'œuvre de Perraud** – 100 % chardonnay – Arômes de fruits frais, pomme, poire, pêche, citron. Bouche fraiche avec une touche minérale.	2022	**6,50 €**	**34 €**
• **VDP d'Oc – Domaine Saint Roch – Viognier (Carcassonne)** - Nez de fruits blancs, pêche, abricot. Bouche alliant rondeur et fraîcheur avec un joli fruit.	2022	**5 €**	**28 €**
LE ROSE			
• **Coteaux d'Aix en Provence – Domaine Tour Campanets** – Bio. Très joli rosé aux notes de groseilles, de fraises. Bouche croquante à souhait, belle longueur.	2022	**4,90 €**	**24,50 €**
LES ROUGES			
• **Saint Nicolas de Bourgueil – Domaine du Mortier – Les Graviers**. Jolie robe violacée. Nez intense de fruits rouges avec de subtiles notes florales, rose, géranium qui donne un côté poivré. La bouche est fraiche et structurée	2022	**6 €**	**32 €**
• **Côtes du Rhône – Rive droite, rive gauche – Vignerons d'Estezargues** – Concentré de fruits noirs, cassis, mûres. Des notes épicées. Puissant en bouche avec des tanins soyeux. Bel échantillon de la Vallée du Rhône.	2021	**5 €**	**28 €**
• **VDP de Bigorre – Le Beau Rouge – Conté Tolosan - Bio.** Merlot, cabernet franc, nez cassis, groseille. Rond et frais, tannins présents mais aimables.	2020	**5 €**	**28 €**
• **Afrique du Sud – Terra Pinotage - Stellenbosch**. Vin aux notes de fruits noirs, de vanille, de café. Souple, chaleureux avec une touche fumée. Original !	2021	**5 €**	**28 €**