

Le manger du Décalé

A partager ou pas !!

A L'APERU OU EN ENTREE

- La saucisse sèche basque – pain – beurre – cornichons 6 €
- La rilette de canard – pain - cornichons 6 €

LES PLANCHES suivant le marché et l'humeur du jour

(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 14 €
La grande 18 €
- **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 14 €
La grande 18 €

LES TARTINES suivant le marché, chaudes ou froides, servies sur salade (voir ardoise) 12 €

LA SALADE César ! (salade, croûtons, poulet, comté, bacon grillé, sauce césar) 14 €

LES DESSERTS/CAFE/THE

- Craquant au chocolat – chantilly maison 5 €
- Gâteau nantais – chantilly maison 5 €
- Crêmet (fromage frais de campagne fouetté à la chantilly) 5 €
- Le Café Gourmand ou Thé Gourmand 8 €
- Café, Décaféiné 1,70 €
- Thé 1,80 €

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 4,90 € 24,50 €

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. 2016 5,50 € 30 €
Bouche riche mais non pâteuse. Dans le top 100 des meilleurs muscats au monde.
- **Ultime récolte – Jeff Carrel – 2021** – Nez de raisin frais, gourmand et croquant. Une bouche fraîche, sucrée, sans excès 2021 5,00 € 28,00 €

LES BLANCS SECS

- **AOC Muscadet Sèvre et Maine S/Lie - Château de Chasseloir** Saint Fiacre Bernard Chéreau. Nez frais, citron, chèvrefeuille, noisettes, amandes fraîches. Bouche vive avec un côté bonbon anglais, notes minérales. Très beau muscadet, un bel équilibre. 2019 4,90 € 24,50 €
- **VDT Domaine Paquereau - L’Improbable** - Cépages muscat, sauvignon, chardonnay. Agrumes, orange sanguine, pamplemousse en final. La fraîcheur du muscat avec ce côté croquant du raisin frais, exotique, mangue, ananas. 2020 4,90 € 24,50 €
- **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. 2020 4,90 € 24,50 €
- **Bourgogne Macon Villages – L’œuvre de Perraud** – 100 % chardonnay – Arômes de fruits frais, pomme, poire, pêche, citron. Bouche fraîche avec une touche minérale. 2020 5,00 € 28 €
- **VDP d’Oc – Domaine Saint Roch – Viognier (Carcassonne)** - Nez de fruits blancs, pêche, abricot. Bouche alliant rondeur et fraîcheur avec un joli fruit. 2020 4,90 € 24,50 €

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. 2021 4,90 € 24,50 €

LES ROUGES

- **Saint Nicolas de Bourgueil – Domaine du Mortier – Les Gravier**s. Jolie robe violacée. Nez intense de fruits rouges avec de subtiles notes florales, rose, géranium qui donne un côté poivré. La bouche est fraîche et structurée 2020 5 € 28 €
- **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. 2020 4,90 € 24,50 €
- **VDF – Charivari selon Borie de Maurel – Bio**. Grenache 100 % - Vin gourmand sur le fruit noir, pointe de cacao et torréfaction. Bouche souple mais avec du caractère, sur une note de pruneau. 2021 4,90 € 24,50 €
- **Afrique du Sud – Terra Pinotage - Stellenbosch**. Vin aux notes de fruits noirs, de vanille, de café. Souple, chaleureux avec une touche fumée. Original ! 2021 5,00 € 28 €