



BÉCASSINE

restaurant . bar

LA CARTE

LES ENTRÉES



Le saumon fumé maison , citron vert confit et crème yuzu	12€90
L'os à moelle , persillade et oignons frits, pain toasté	11€90
La gaufre salée, magret de canard fumé , poire pochée et mousse topinambourg	8€90
Le St Marcellin rôti au lard fumé , miel et amandes	9€90
L'oeuf parfait , fondue de poireaux thym citron	8€90
Le cheese cake de saumon fumé et avocat , crumble de graines de courge	9€90
L'entrée du moment (midi uniquement)	8€90

LES PLATS



Caté terre

Le magret de canard , caramel framboise balsamique, écrasé de pomme de terre	Magret entier 29€00 Demi magret 19€90
La pluma de cochon , mousseline de pomme de terre et jus corsé gingembre basilic	17€90
Le tartare de boeuf à l'italienne	21€90
L'emincé de boeuf sauce béarnaise	19€90
Le burger BK Tomme de St Cyr en Retz, pastrami, steak de bœuf, pickles, sauce tartare	16€90

Caté mer

Le risotto de gambas au safran et chorizo, Spianata et huile de basilic	17€90
Le pavé de saumon au beurre blanc , fondue de poireaux et petits légumes	19€90
Le poisson du moment À l'ardoise	17€90

Le poke bowl Avocat épicé, tartare de crevettes au citron confit, saumon fumé, riz parfumé, mangue, choux rouge en pickles, poivrons confits, concombre et vinaigrette thaï	17€90
Le burger végétarien Meule de St Cyr en Retz, steak de riz et céréales épicées, pickles, sauce tartare	16€90
Le plat du moment (midi uniquement)	17€90

LES DESSERTS



L'entremets au citron vert , insert passion et coulis de mangue	8€90
Le tiramisu caramel au beurre salé et crumble aux amandes	7€90
Les véritables profiteroles	9€90
Le traditionnel Opéra	9€90
La tartelette banane flambée au rhum , mousse vanille, caramel au beurre salé	8€90
L'assiette de fromages de la ferme - A Flore d'eau - St Cyr en Retz	9€90
Le café gourmand	9€90
Le dessert du moment (midi uniquement)	7€90



Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts

N'hésitez pas à nous informer d'éventuelles allergies auxquelles vous êtes sujets, afin que nous puissions vous proposer des produits adaptés



LES FORMULES DU MIDI

De 12h00 à 14h du lundi au vendredi, hors jours fériés

MENU BK

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
24€90

ENTRÉE PLAT ou PLAT DESSERT 19€90

LES ENTRÉES

Le cheese cake de saumon fumé et avocat,
crumble de graines de courge

Le St Marcellin rôti au lard fumé, *miel et amandes*

L'entrée du moment

LES PLATS

L'émincé de bœuf, *sauce Béarnaise*
(+ 2€ supp.)

La pluma de cochon, *mousseline de pomme de terre et jus corsé gingembre basilic*

Le poisson du moment à l'ardoise

Le plat du moment

LES DESSERTS

L'entremets au citron vert, *insert passion et coulis de mangue*

La tartelette banane flambée au rhum, *mousse vanille, caramel au beurre salé*

Le dessert du moment

MENU LOIRE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
31€50

ENTRÉE PLAT ou PLAT DESSERT 25€50

LES ENTRÉES



Une entrée au choix à la carte

LES PLATS

L'émincé de bœuf, *sauce Béarnaise*

Le demi magret de canard, *caramel framboise balsamique, écrasé de pommes de terre*

Le risotto de gambas,
au safran et chorizo, Spianata et huile de basilic

Le tartare de bœuf à l'italienne

Le poke bowl

Avocat épicé, tartare de crevettes au citron confit, saumon fumé, riz parfumé, mangue, choux rouge en pickles, poivrons confits, concombre et vinaigrette thai

Le poisson du moment à l'ardoise

Le plat du moment

LES DESSERTS



Un dessert au choix à la carte

MENU P'TIT BÉCASSEAU

(MENU ENFANT - MIDI ET SOIR)

PLAT + DESSERT + BOISSON
12€90

LES PLATS

Steak haché de boeuf, *frites*

Le poisson du jour *au beurre blanc et risotto*

LE DESSERT

La coupe bécazine

Moelleux chocolat, glace vanille, et chantilly

LES BOISSONS

Sirop à l'eau ou diabolo



Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts

N'hésitez pas à nous informer d'éventuelles allergies auxquelles vous êtes sujets, afin que nous puissions vous proposer des produits adaptés

LES COCKTAILS



Les Spritz

Campari	9€50
<i>Prosecco, Campari, Perrier, orange</i>	
Apérol	9€50
<i>Prosecco, Apérol, Perrier, orange</i>	
Limoncello	9€50
<i>Prosecco, Limoncello, Perrier, citron</i>	
White	9€90
<i>Prosecco, Liqueur de sureau, Perrier, citron vert</i>	
Bergamote	9€50
<i>Prosecco, Bergamote, Perrier, citron</i>	

Les Ti-punch Clément

Citron vert, sirop de Canne Clément, rhum

La Canne Bleue	7€90
Le Blanc Agricole	7€90
L'ambéré ESB	7€90

Négroni	7€90
<i>Martini rouge, gin Bombay, Campari, orange</i>	
CCC (Cartron Cassis Crush)	7€90
<i>Double crème de cassis Cartron, jus de citron vert et Perrier</i>	
Caïpirinha	7€90
<i>Cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	
Mojito	9€00
<i>Rhum blanc, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier</i>	
Moscow Mule	9€90
<i>Vodka absolut, jus de citron vert, Ginger beer</i>	
London Mule	9€90
<i>Gin Bombay, jus de citron vert, Ginger beer</i>	
Planteur Maison (Pichet 1L 24€90)	5€90
La Suze Tonic de Laurent	7€90
L'Américano	7€90
Lillet	8€50
<i>Blanc tonic ou Rosé tonic ou Rosé agrumes</i>	

LES TAPAS

Planche mixte

Assortiment de charcuteries et fromages, beurre salé, cornichons et pickles

2 pers. 13€90 - 4 pers. 27€90

Planche Bécassine

Saumon fumé, crème de yuzu, cuisses de cailles fumées, mini gaufre salée au magret fumé et mousse topinambour, avocat épicé, Spiannata et gambas snackées

3 ou 4 pers. 27€90

LES MOCKTAILS



Virgin Mojito	5€50
<i>Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, Perrier</i>	
Virgin Spritz	6€90
<i>Crodino, Perrier, orange</i>	
Pink Tonic	6€90
<i>Jus de goyave, jus d'ananas, limonade, grenadine</i>	

LES APÉRITIFS



Kir Muscadet 10cl	4€20
Kir Breton 10cl	4€90
Kir Pétillant 10cl	5€50
Cidre Brut Loïc Raison 25 cl	5€90
Martini Bianco ou Rosso 5cl	4€50
Porto Rouge ou Blanc 6cl	4€00
Anisés 2cl	3€40

LES RHUMS



	4cl
Fontanel épicé Nantes	9€00
Fontanel ambré Nantes	9€00
Rivière du Mat Grande Réserve La Réunion	9€00
La Maison Clément Martinique	
L'Ambré ESB	7€50
Le Blanc Agricole	7€50
VSOP	9€00
La Canne bleue	11€90
La Maison JM Martinique	
VSOP	7€50
Jardins Fruités	9€00
XO	11€90
Trois Rivières ambré Martinique	7€50
Zaccapa Guatemala	11€90
Zaccapa XO Guatemala	14€00
Santa Theresa Venezuela	14€00
Havana Especial Cuba	7€50
Doorly's Barbade	9€00
Mezan Jamaïque	9€00
Cachaça Ypioca Brésil	7€50

LES WHISKIES



	4cl
J&B blend Angleterre	6€00
Jameson Irlande	6€00
Lagavulin Ecosse	9€90
Mortlach Ecosse	9€90
Oban Ecosse	8€90
Glenmorangie 10 ans Ecosse	8€90
Talisker 10 ans Ecosse	11€90
Whistelpig 10 ans Canada	9€90
Nikka Japon	8€90
Jack Daniel's Etats-unis	7€90
Four Roses Etats- unis	8€50

LES GINS



	4cl
La Canne Folle Nantes	7€90
Tanqueray Angleterre	6€90
Bombay sapphire Angleterre	6€90
Monkey Allemagne	8€50

LES VODKAS



	4cl
Absolut Suède	6€00
Grey Goose France	9€00

LES TÉQUILAS



	4cl
Camino real Mexique	6€00

Tous nos alcools peuvent être servis accompagnés :

Soda 10cl	2€00
Tonic Organic Bio	4€00

VINS AU VERRE (12CL), ET CARAFE (50CL)

Vins Blancs

	12cl	50cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Le Domaine Girard	4€10	15€00
Coteaux du Layon - Clos du Beugnon	4€90	18€90
Bourgogne Chardonnay - Domaine Camu	5€60	21€00
Menetou Salon - Olivier Foucher	6€90	26€10

Vins Rouges

	12cl	50cl
St Nicolas de Bourgueil - Vieilles Vignes Sylvain Bruneau	5€10	20€00
Pic St Loup - Loup du Pic	6€60	27€00
Pinot Noir de Bourgogne - Maison Regnard	6€90	29€00

Vins Rosés

	12cl	50cl
Gris de Garilles - Carcassonne	3€90	13€90
Côtes de Provence - St Tropez - Domaine Siouvette	5€90	23€90

La sélection du caviste

A l'ardoise

VINS ROSÉS



	75cl
Gris de Garilles - Carcassonne	22€00
Watusi - Sable de Camargue – Puech-Haut	36€00
Côtes de Provence - St Tropez - Domaine Siouvette	35€00

LES CHAMPAGNES ET CRÉMANT



	La coupe 12cl	75cl
Crémant de Loire - Clos du Beugnon	6€90	36€00
Charles Heidsieck - Brut Réserve	10€90	70€00
EPC - Blanc de Blancs		80€00
Charles Heidsieck - Blanc de Blancs		90€00
Dom Pérignon - 2013		190€00

VINS BLANCS



Val de Loire / Centre	75cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Domaine Girard	24€00
Muscadet Sèvre et Maine - Bonnet Blanc - Bonnet Huteau	27€00
Muscadet Sèvre et Maine - Les vignes du moulin - Domaine Bedouet	27€00
Muscadet CRU - Goulaine - Bonnet Huteau	36€00
Muscadet CRU - Gorges - Ganolière	39€00
Muscadet CRU - Château Thebaud - Famille Lieubeau	39€00
Coteaux du Layon - Clos du Beugnon	19€00
Chenin Blanc - Château de la Roulerie	31€00
Cheverny - Le petit Chambord	33€00
Menetou Salon - Olivier Foucher	36€00
Quincy - Domaine Mardon	39€00
Bourgogne	75cl
Bourgogne Chardonnay - Domaine Camu	32€00
Pouilly Fuissé - Château de Carruge	39€00
St Veran - Champy	42€00
Pernand Vergelesse - En Caradeux Maison Champy	54€00
Vallée du Rhone	75cl
Côtes du Rhône blanc - Domaine Jaume	34€00
St Joseph blanc - Le Lombard Yves Cuilleron	39€00
Languedoc Roussillon et Sud-Est	75cl
Coteaux d'Aix en Provence - Domaine de Berli	34€00
Picpoul de Pinet - Domaine Gaujal	35€00
Bordelais et Sud-Ouest	75cl
Bordeaux blanc - Entre Deux Mers	26€00
Bergerac - Cuvée des Conti	36€00

VINS ROUGES



Val de Loire / Centre	75cl
Saumur Champigny - Domaine du Val Brun	27€00
Saint Nicolas de Bourgueil - Vieilles Vignes	28€00
Cheverny - Domaine Sauger	31€00
Menetou Salon - Cuvée les Bornés	36€00
Bourgogne	75cl
Pinot Noir de Bourgogne - Maison Regnard	39€00
Pernand Vergelesses - Champy	48€00
Savigny les Beaunes - Aux Fourches Maison Champy	49€00
Gevrey Chambertin - Jean Fournier	65€00
Vallée du Rhone	75cl
Cairanne - Peyre blanche	36€00
Crozes Hermitage - Domaine Chevalier La Motte	41€00
St Joseph Rouge - Les Pierres Sèches	45€00
Côte - Rôtie - Madinière	65€00
Languedoc Roussillon et Sud-Est	75cl
Luberon - Grand Marrenon	32€00
Minervois - Domaine de Montahuc - Canyon de l'Eglise	38€00
Pic St Loup - Loup du Pic	39€00
Corbières Boutenac - Domaine de Villemajou - Gerard Bertrand	41€00
Terrasse du Larzac - La Sauvageonne Gérard Bertrand	47€00
Beaujolais	75cl
Morgon - Domaine de la Bèche - Cuvée vieilles vignes	29€00
Brouilly - Cuvée Pierreux	34€00
Fleurie - Le vivier	36€00
Moulin à Vent - Cuvée les Burdelines	39€00
Bordelais	75cl
St Estephe - De Côme	44€00
Pauillac - Château Bellegrave	49€00
St Julien - Leoville Barton la Réserve	54€00
Margaux - Brio de Cantenac	58€00


LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Blonde Maes Pils	4€00	8€00
La bière du moment	4€40	8€10
IPA Gallia Nouveau Western	4€80	8€90
Ciney	4€70	8€80

LES BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Desperados	7€90
Heineken 00	4€90
Mort Subite Kriek Fruits rouges	7€90

LES SOFTS



Coca Cola, Coca Cola zéro 33cl	3€90
Jus de fruits et nectar de fruits Granini 25cl <i>(Tomate, ananas, orange, abricot, pomme)</i>	4€50
Perrier 33cl	4€30
Schweppes, agrumes 25cl	3€90
Organics Bio 20cl <i>(Ginger Beer Bio, Tonic Water)</i>	4€90
Fuzetea 25cl	3€90
Diabolo 25cl	3€50
Orangina 25cl	3€90
Sprite 25cl	3€90

LES EAUX MINÉRALES

	50cl	1l
Evian	4€50	6€00
Badoit	4€50	6€00

LES DIGESTIFS

LES BOISSONS CHAUDES

LES DIGESTIFS



Poire Williams 4cl	6€50
Mirabelle 4cl	6€50
Calvados 4cl	5€90
Cognac Hennessy VSOP 4cl	9€00
Cognac Hennessy XO 4cl	14€00
Cognac Martell 4 cl	9€00
Cognac Martell XO 4cl	19€00
Cognac aux Amandes 4cl	6€50
Get 27 6cl	5€50
Menthe Pastille et Get 27 6cl	6€50
Bailey's 6cl	6€50
Bergamote 6cl	6€50

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2€10
Thé ou Infusion Dammann	3€10
Irish Coffee Jameson	7€90
<i>(Tous nos cafés sont disponibles décaféiné)</i>	