



Tapas à Partager

Planche de "La Ferme" :

Charcuterie et fromages : Jambon cru Ibérique, andouille, chorizo, coppa, Comté, Curée Nantais, beurre et condiments	19 €
Beignets de morue (4 unités)	5 €
Pot de rillettes de porc fait maison 115 grs, cornichons et toasts	6 €

Menu :

Tous les jours - Midi et soir

Menu à 35 € : Entrée, plat et dessert

Menu à 29. € : Entrée et plat **Ou** Plat et dessert

Grandes salades

Salade Landaise : Salade, tomates, gésiers, magret fumé maison, foie gras de canard, toasts et olives	21 €
Salade Italienne : salade, tomates, légumes grillés, jambon cru Burrata, pesto et gressins	18 €

Entrées

Foie gras de canard maison au Côteau du Layon Chutney d'oignons rouges, et toasts et toasts (Menu+3 €)	16 €
Gouline Angevine (rillauds, champignons, moutarde à l'ancienne, échalotes), sauce à la Tomme et sa salade verte	9 €
Ceuf parfait , mousseline de chou-fleur, saumon Gravlax et tuile de sarrasin	10 €
Ceviche de dorade aux fruits de la passion, crémeux de menthe et cébette	10 €
Vitello de veau (origine France), jeunes pousses et sa crème d'ail noir	10 €

Plats

A partager pour 2 personnes

Planche mix grill : Bœuf, magret de canard, poitrine de porc, filet de poulet croustillant, (origine France), accompagnée de sauces barbecue, roquefort et gribiche servie avec frites maison, haricots blancs et salade (Menu+4 €)	46 €
---	------



Demi-magret de canard (origine France), sauce au poivre vert, purée de pommes de terre et légumes	22 €
Confit de canard (origine France), sauce au poivre et ses pommes de terre sarladaises	20 €
Entrecôte de bœuf (origine France) sauce au roquefort et frites maison et toasts (Menu+5 €)	26 €
Tartare de bœuf préparé, coupé au couteau servi avec ses frites maison	22 €
Cassoulet de " La Ferme" maison : (Origine France), Confit de canard, saucisse artisanale, rillaud d'Anjou et haricots blancs (Menu+2 €)	24 €
Poêlée Saint -Jacques à la crème de whisky et son risotto aux algues	24 €
Pavé de cabillaud en croûte d'herbes jus de cresson, purée de pommes de terre à la ciboulette et légumes glacés	22 €

Desserts

Plateau de fromages et sa salade verte (Fromages au lait pasteurisé, à l'exception du Curé Nantais lait cru)	10 €
Crémet d'Anjou et coulis fruits rouges	9 €
Café Gourmand , 4 gourmandises (Menu+2 €)	11 €
Croquant au chocolat à la feuilletine et praliné	10 €
Bouse de Vache « fameuse » , glace vanille, chocolat et caramel - Grande profiterole « Depuis 1988 à La Ferme » (Menu+2 €)	11 €
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	9 €
Soupe de fraises et son espuma au limoncello	9 €
Dame Blanche , glace vanille, coulis chocolat chaud et crème fouettée maison	9 €
Colonel , glace citron et Vodka (Menu+2 €)	11 €
Glace Robin des Bois , Glace fraises, cassis et framboise et crème fouettée	9 €
Boule de glace au choix : 1 boule 3 €	2 boules : 6 €

Menu :

Tous les midis, du mardi au vendredi, sauf les jours fériés

Plat du jour : 14 €

Menu du jour 18 € : Entrée et Plat **Ou** Plat et dessert

Menu du jour 22 € : Entrée, Plat et dessert

(Voir Ardoise)

Menu enfant 13 € : Jusqu'à 10 ans

Steak haché **Ou**, Filet de poisson et sa garniture

Moelleux au chocolat **Ou**, Deux boules de glac