

L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

Découvrez notre nouvelle carte d'été en bord de Loire

Au cœur du Pellerin, à quelques minutes de Nantes, L'Esplanade vous accueille pour partager un moment de convivialité autour d'une cuisine de saison, élaborée à partir de produits sélectionnés avec soin et préparés sur place par notre équipe.

Notre nouvelle carte d'été met à l'honneur des saveurs fraîches et gourmandes, inspirées par les arrivages du moment et les envies de notre brigade. Poissons, viandes, plats végétariens, desserts maison et belles bouteilles se découvrent au rythme de la Loire, sur notre terrasse ombragée ou dans notre salle climatisée.

Que vous soyez habitant du Sud Loire, de passage au Pellerin ou en étape sur l'itinéraire de la Loire à Vélo, nous serons heureux de vous accueillir pour un déjeuner, un dîner ou simplement le plaisir de partager un bon moment face au fleuve.

Bienvenue à L'Esplanade, pour un instant suspendu en bord de Loire.

Restaurant en bord de Loire au Pellerin – Carte d'été & cuisine de saison

Nos formules

Formule Déjeuner (Entrée, Plat et Dessert) proposée uniquement le midi du Lundi au Vendredi (hors jour férié et hors boisson)	23,00 €
Menu Epicurien (Proposé midi & soir, hors boisson)	38,00 €
Brunch (Menu Complet) proposé le week end de 10h30 à 15h	27,00 €
Menu P'tit Moussaillon (menu enfant - de 10 ans) menu complet	15,00 €

Les Tapas

à partager ... ou pas !

Bricks de curé nantais

crème de miel & mâche

7,50 €

Travers de Porc laqué

(origine France)

Pour 1 pers 8,00 €
Pour 2 pers 15,00 €

Praires farcies

en persillade

Par 6 8,00 €
Par 12 14,00 €

Saucisson du moment

(Pur Porc Français) au choix : Piment d'Espelette, comté, pur porc, poivre

7,00 €

Bouquet de crevettes roses

sauce cocktail maison

Pour 1 pers 6,00 €
Pour 2 pers 11,00 €

Les Planches à partager

Côté Terre

Serrano, brick de curé nantais & miel, terrine de campagne, travers de porc laqués & mâche nantaise

Petite planche 12,00 €
Grande planche 23,00 €

Côté Mer

Terrine de poisson & sa sauce cocktail, crevettes roses, praires farcies, saumon fumé, calamars frits & mâche nantaise

Petite planche 14,00 €
Grande planche 25,00 €

Côté Jardin

Brick de curé nantais & miel, bâtonnets de carottes & courgettes, croûtons, avocado feta, crème de poivron & carotte à la feta, mâche nantaise et pickles

Petite planche 11,00 €
Grande planche 20,00 €

Les Entrées

Saumon gravlax

au soja, baies roses & aneth, pickles, tomates cerises & jeunes pousses

9,50 €

Vitello tonnato

quasi de Veau (VBF) cuit en basse température, servi tiède et rosé à cœur, câpres, tomates cerises, croûtons, pickles et parmesan

11,00 €

Tartine d'été

tartine aillée, pesto, feta, tomates confites, oignons rouges, basilic frais, olives noires, mesclun, pignons de pin et crème basilic

9,00 €

Burrata & Coppa de Parma

au basilic & noix, crème de balsamique et huile d'olive

12,00 €

Les Salades

en entrée ou en plat, le plus dur ça sera de choisir !

Salade de truite fumée

crevettes marinées, guacamole, œuf de caille, tomates méli-mélo, concombre, carotte, pickles et vinaigrette au miel & romarin

Version entrée 8,50 €

Version plat 15,00 €

Ceviche de la criée

sauce shiso, mangue et citron vert, grenade, pousses. version plat : accompagné de frites maison ou salade composée

Version entrée 10,00 €

Version plat 18,00 €

Les Plats

Suprême de poulet en ballotine

(origine France) farce fine de tomates confites, olives noires & parmesan, purée de pommes de terre, ratatouille & jeunes pousses

21,00 €

Travers de Porc laqués

(origine France) Pak choï & frites maison

20,00 €

Tartare de Boeuf

(VBF) 150 g coupé au couteau, assaisonnement échalote, cornichons, câpres & persil sauce épicée maison, servi avec des frites maison

20,00 €

Bavette d'Aloyau de Boeuf

(VBF origine Bretagne) 200 g sauce au poivre maison, mâche nantaise & pickles, frites maison

25,00 €

Rolls Burger

pain feuilleté façon croissant, steak haché snacké (VBF), cheddar affiné, sauce à base de tomates confites à l'ail et au thym, oignons caramélisés, lamelles d'oignon rouge & mâche nantaise, frites maison

19,50 €

Rolls burger VG avec steak végétal

pain feuilleté façon croissant, steak végétal, cheddar affiné, sauce à base de tomates confites à l'ail et au thym, oignons caramélisés, lamelles d'oignon rouge & mâche nantaise, frites maison

19,50 €

Gratin de lotte

sauce satay, riz blanc au thym, mousseline de carotte & mâche nantaise

24,00 €

Moules marinières de nos côtes

servies avec des frites maison sauce au choix (marinières, crème, roquefort, curry)

17,50 €

Gnocchis à l'Italienne

gnocchis gourmands à la crème de pesto, tomates confites, parmesan et pignons de pin

18,00 €

Les Douceurs & Gourmandises

Assiette de fromages affinés <i>de notre sélection, chutney de figues</i>	9,50 €
Tartelette aux fraises <i>sablé Breton, crème diplomate infusée à la menthe, fraises fraîches, confit fraise-menthe</i>	9,50 €
Entremet aux trois chocolats <i>biscuit brownie, croustillant praliné-chocolat au lait, crémeux chocolat noir, ganache montée chocolat blanc & tonka, noix de pécan caramélisées</i>	9,50 €
Baba au rhum <i>baba imbibé au rhum Damoiseau, compotée pêches, crème fouettée vanille, sorbet duo de pêche (maison Jampi)</i>	9,50 €
Cheesecake citron <i>cheesecake base biscuit spéculoos, gel citron, sorbet Berriolette (framboise, myrtille, violette - maison Jampi)</i>	9,00 €
Quatre-quarts maison <i>chantilly verveine, compotée de fruits et fruits frais de saison</i>	8,50 €
L'Instant Suspendu... <i>Affogato à base de glace vanille & espresso, praliné & éclats de noisettes caramélisées</i>	6,50 €
Coupe glacée du moment <i>1 boule sorbet litchi-rose-ramboise, 1 boule crème glacée coco, crème fouettée, meringue croquante, confit de framboise</i>	9,00 €
Café des Gourmands <i>café & ses gourmandises du moment</i>	10,00 €
Thé des Gourmands <i>thé au choix Maison Dammann & ses gourmandises du moment</i>	10,50 €
L'Irish Gourmand <i>Irish coffee & ses gourmandises du moment</i>	16,50 €
	1 boule 3,50 € 2 boules 6,00 € 3 boules 8,00 €
Coupe glacée <i>glace artisanale, parfum au choix : Vanille, Fraise, Framboise, Pistache, Rhum-raisin, Citron vert, Caramel, Café, Chocolat, Menthe-Chocolat, Mandarine, Yaourt</i>	