

Sur réservation au 06 65 54 16 10.

Sur place ou à emporter.

La Table Mélusine

Tapas :

A partager ou pour l'entrée

Tapas à la plancha

(Suivant la saison, voir ardoise)

5 € / pers

Tapas de notre région

(Découverte de nos mets locaux)

5 € / pers

Tapas paysanne

(Charcuterie et fromages à la française)

5 € / pers

Les Burgers :

Accompagnés de leurs frites et salade

Le Burger du curé

(Buns, steak façon bouchère 150 g, curé nantais, oignons confits, roquette, sauce)

13,70 €

Le Burger végétarien

(Buns, galette de légumes, chèvre, mâche, tomate, sauce)

12,50 €

Le Chicken

(Buns, aiguillettes de poulet marinées 130g, cheddar, salade, tomate, sauce)

12,90 €

Les Pizzas :

Environ 30 cm de diamètre

La 3 fromages

(Pâte à pizza, base crème ou tomate, mozzarella, curé nantais, camembert, olives, basilic, origan)

13,50 €

La Chouan

(Pâte à pizza, base tomate ou crème, mozzarella, jambon de Vendée, mizotte, salade, olives, origan)

14,00 €

La Norvégienne

(Pâte à pizza, base crème ou tomate, mozzarella, saumon, ciboulette, citron)

14,10 €

Les Salades :

La Gourdine

(Salade verte, gésiers, emmental, noix, œuf dur, crouton, tomates cerise)

13 €

L'Estivale

(Salade verte, légumes de saison, jambon de Vendée, billes de mozzarella, tomates cerises)

13,90 €

La Mélusine

(Salade verte, poivrons marinés, dés de feta, crouton, tomates cerise)

11,50 €

*Certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.
Tous nos prix sont indiqués en TTC*

Sur réservation au 06 65 54 16 10.
Sur place ou à emporter.

Plats à l'ardoise :

**Ne ratez pas nos suggestions et
formule du jour qui seront
modifiées au gré des saisons.**

A partir de 20€

Formule Kids :

(jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau

Cheese burger

Ou

Margharita

Sélection de glaces

Ou

Salade de fruit

10,50 €

Desserts :

**Assiette de fromage et son confit
d'oignons**

4 €

**Tarte tatin et sa boule de glace
vanille**

6 €

**Moelleux chocolat, crème an-
glaise**

4,50 €

Coupe de glace

(glace artisanal, voir ardoise) à partir de

6,50 €

Salade de fruits de saison

4,20 €

Café gourmand

boule de glace, croquant façon brownies, salade
de fruits

6,50 €

*Certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.
Tous nos prix sont indiqués en TTC*

Les **Boissons**

Apéritifs :

Trouspinette

Épine noire, pêche ou fruits rouges

4,20 €

Cocktail Mélusine

8 €

Ricard 4cl

4,50 €

Martini blanc 6cl

4,50 €

Chivas 4cl

5 €

Les Bières :

Pelforth Pression 25cl

4 €

Mélusine

(Blonde, blanche) 33cl

4 €

Mélusine

(Ambrée) 33cl

4,50 €

Digestifs :

Menthe pastille 4cl

6 €

Softs :

Oasis 33cl
Orangina 33cl
Coca cola 33cl
Coca cola zero 33cl
Ice tea pêche 33cl
Jus granini Orange/Pomme 33cl
Perrier 33cl
Red Bull 25cl

3 €

Diabolo

(grenadine, menthe, fraise, citron, pêche)

2,40 €

Sirop à l'eau

(grenadine, menthe, fraise, citron, pêche)

1,90 €

Badoit 50cl

2,50 €

Evian 50cl

1,90€

Evian 1,5l

2,50 €

Boissons chaudes :

Café Espresso

1,40 €

Café long

Chocolat chaud

2,30 €

Thé vert Jasmin

Tisane Verveine menthe

2,40 €

La Carte des vins

Vin Blanc :

Gros Manseng-IGP Côtes de Gascogne 75cl

18 €

Born in Gascony- 75cl

15 €

Terre de Loire Touraine 37,5cl

9 €

Vin Rouge :

Château Lieujean - AOP Haut-Médoc cru bourgeois 75cl

23 €

Gérard Bertrand Naturalys Merlot – IGP pays d’Oc-Merlot 75cl

20 €

Château Lieujean - AOP Haut-Médoc cru bourgeois 37,5cl

12,50 €

Vin Rosé :

Gérard Bertrand Naturalys Grenache – IGP Pays d’Oc 75cl

20 €

Les Bastides de Sainte Marie – Provence 37,5cl

9 €

Vin au verre 12cl

4 €

Vin Effervescent :

Château Moncontour-Grande réserve brut 2011 75cl

23 €