

# LE TOUR DU CHAT

Toute l'équipe du TOUR DU CHAT est heureuse de vous  
Accueillir et vous souhaite un bon appétit !

Le chef Nicolas vous propose...

Une cuisine authentique, gourmande et conviviale.

L'ensemble des mets que vous allez déguster sont élaborés  
dans nos cuisines

à partir de produits frais et de saison. Nous cherchons à vous  
satisfaire

au quotidien en privilégiant les fournisseurs locaux

Dans un souci de développement durable nous privilégions  
les circuits courts et l'utilisation de produits « bio » ou  
« écolabel »

Bonne dégustation !

## La petite histoire du tour du chat

A la fin du XIVe siècle un édit de Charles VI obligera les boulangers et les propriétaires de four à pain  
à prévoir un espace entre une construction mitoyenne et le mur extérieur de leur four.

Ceci ayant pour but d'assurer le refroidissement et réduire le risque incendiaire.

Cet espace devait permettre à un chat de circuler entre ces deux murs.

Règle qui persiste toujours sous le nom de "Tour du chat"



# NOS PARTENAIRES

Pour une meilleure traçabilité et pour garantir la provenance de nos produits voici la liste de nos fournisseurs que nous remercions pour leur collaboration et leur savoir-faire au quotidien.

## LES JARDINS DE LA PERRIERE

Maraîcher 100% biologique à Pontchâteau pour les légumes et certains fruits

## VENDEE LOIRE VIANDE ABATTOIR A CHALLANS

Pour le bœuf de Brière et les viandes françaises

## CUISINE AU BEURRE

Boucher, charcutier, traiteur à Crossac pour les cochonnailles.

## LA FERME DU BOIS JOUBERT

Eleveur, fromager, crémier à Donges pour les fromages et produits laitiers.

## BURBAN

Producteur de fraises, framboises et légumes

## MALLARD ROLAND

Pisciculteur et apiculteur à Pontchâteau pour le miel de Brière.

## BOULANGERIE O'DELICE

Boulangier à Crossac pour ses pains

## BOULANGERIE VINCENT

Boulangier-pâtissier à Besne pour ses pains et sa pâtisserie (pièce montée)

## TASTE VIN

Caviste à St Nazaire, pour les vins de Loire et plus si affinité...

## DOMAINE DE CLAIRAC

Viticulteur biologique/bio dynamique Gascogne.

## LA FERME SALICOLE

Producteur de sel, pour la fleur de sel et le gros sel de Guérande.

MENU EXPRESS

17,50€

Uniquement le midi en semaine

Hors jours fériés

ENTREE

&

PLAT

&

DESSERT

Entrée, plat ou plat, dessert  
15€

MENU DU CHAT

25€

Midi & soir

ENTREE

(Au choix sur la carte)

&

PLAT

(Au choix sur la carte)

&

DESSERT

(Au choix sur la carte)

+

Fromage (carte)

31€

FORMULE Entrée + plat **23€**

**AU CHOIX SUR LA CARTE**

FORMULE Plat + dessert **22€**

**AU CHOIX SUR LA CARTE**

SUPPLÉMENT FROMAGE **6€**

Trio de fromages du pays ou Saint Marcellin rôtie sur son pain d'épice

MENU ENFANT plat + dessert **9€50**



Fait maison

## ENTREES

8€

Beignet de gambas sauvages, crème de laitue au yuzu

---

Bacon, œuf et cheddar en timbale gratinée, crème de « beans », chutney d'orange en condiment

---

Terrine de lapin du chef au salicorne en croute feuilletée

---

Filet de maquereau fumé, fraîcheur radis noir et framboises

---

Terrine de foie gras, marmelade de rhubarbe et pain d'épices (supp:4€)

## PLATS

18€

Pluma de porc breton grillée, coulis de poivrons

---

Bavette de Black Angus aux poivres des mondes fumés, jus corsé

---

Selle d'agneau » basse température », jus ail et thym

---

Pavé de lieu mariné au basilic, émulsion d'herbes citronnée

---

Filet de turbo au beurre kari-gosse, bisque de crustacés (supp:4.50€)

---

**En accompagnement poissons: Risotto et asperges**

**En accompagnement viandes: Tian de légumes et yorkshire pudding**

## DESSERTS

7€

Finger façon barre chocolatée, biscuit, caramel, cacahuètes, chocolat et sa crème glacée

---

Cheesecake au Gwell (yaourt fermier bio), banane et spéculos, glace banane

---

Mon Pain perdu à la rhubarbe, soupe de fraise au basilic, glace vanille bourbon

---

Le petit goût de Bretagne, assiette glacée autour de la pomme, de la vanille et du caramel au beurre salé

### LES APERITIFS

Kir, kir breton 12cl	3.30€
Pétillant crème 12cl	5€
Ricard 4cl	4.20€
Porto, martini, Muscat 6cl	4€
Gin, vodka*4cl	5€
Whisky coca 4cl	5€

Jus de fruits

3€

Coca, Orangina

3€

Sirop eau ou limonade

2,50€

### Les RHUMS

Rhum vanille 4cl	5€
Rhum Neisson 4cl	6€
Rhum Damoiseau 4cl	7€
Rhum Diplomatico 4cl	9€

### LES BIERES

Heineken 25cl	2.90€
Grimbergen, Leffe rubis 25cl	3.50€
Chouffe 33cl	4.20€
Bière bretonne 33cl	4.20€
Desperados 33cl	4.20€

### Les WHISKYS

Jack daniels 4cl	5€
Chivas 12 ans 4cl	6€
Dalwhinnie 15 ans 4cl	6€
Lagavulin 16 ans 4cl	9€
Glen livet 18a ns 4cl	9€

### LES COCKTAILS

LE PINK'B Rosé de Loire pétillant, crème de pamplemousse, sirop d'hibiscus	6€
LE BLUE'B Gin, sweppes tonic, menthe bleu	6€
L'AMERICANO Dry martini, campari et martini rouge, zestes d'oranges	7€
LE TI-PUNCH Rhum blanc, sucre de canne, citron vert	6€
LE PLANTEUR Rhum , jus de fruits, angustura, fruits	6€
L'AFTER GLOW SANS ALCOOL Jus orange, ananas et grenadine	5€

### Notre apéritif maison

LA VIE EN ROSE

Vin rosé de Loire pétillant

Produit bio

5€

### La coupe de champagne

Mumm's

10€

BOUTEILLE

59€

### LES BOISSONS CHAUDES

CAFE EXPRESSO, DECA	1,90€
THE, INFUSION	2,40€
CHOCOLAT CHAUD	2€50
IRISH COFFE	7€

# LES VINS

(Carte complète à la demande)

<b>VINS BLANCS</b>	12cl verre	25cl carafe	50cl carafe	75cl bouteille
Sauvignon de Loire	<b>3.40€</b>	<b>5€</b>	<b>7€</b>	
Chardonnay Loire	<b>3.50€</b>	<b>6€</b>	<b>9€</b>	
Viognier Mont Ventoux	<b>4.50€</b>	<b>8€</b>	<b>13€</b>	
Petit chablis	<b>5€</b>	<b>10€</b>	<b>17€</b>	
Petit lolo « vin de Clisson », chardonnay, sauvignon, existe également en rouge (cabernet franc)				<b>16€</b>
Saint Chinian blanc (sud)				<b>Non disp</b>
<b>VINS ROUGES</b>				
Saint Chinian rouge(sud)	<b>3.40€</b>	<b>5€</b>	<b>7€</b>	<b>15€</b>
Saumur Champigny (Loire)	<b>4.5€</b>	<b>7€</b>	<b>12€</b>	<b>22€</b>
Chapoutier rouge pays AOC 2017	<b>4.50€</b>	<b>8€</b>	<b>13€</b>	<b>18€</b>
Bourgogne haute Beaune AOC 2016	<b>5€</b>	<b>10€</b>	<b>17€</b>	
Bordeaux Puisseguin St Emilion AOC 2014	<b>5€</b>	<b>10€</b>	<b>17€</b>	
<b>VINS ROSES</b>				
Saint Chinian rosé (sud)	<b>3.40€</b>	<b>5€</b>	<b>7€</b>	<b>15€</b>
Petite Annie (Loire)				<b>16€</b>