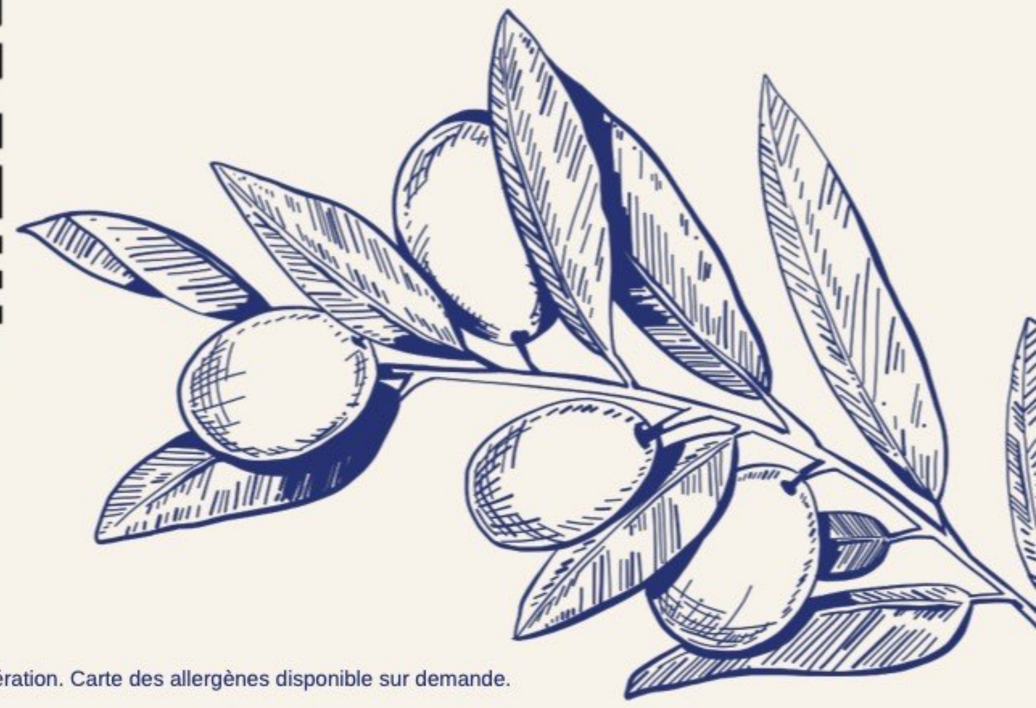
Vinya

RESTAURANT LIVE • BAR

Bienvenue

@vinyanantes
www.vinya.fr



Tarifs en €uros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Carte des allergènes disponible sur demande.

Cocktails

St-Germain Spritz : St-Germain, Prosecco, eau pétillante *10€*
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, eau pétillante *10€*
Mojito : Bacardi Carta Oro, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante, Angostura bitter *9€*
Supplément fruits : Fraise, passion ou pêche *+ 0,50€*

Cuba Libre : Bacardi Carta Oro, citron vert, cola *9€*
Piña Colada : Bacardi Carta Oro, purée de coco, jus d'ananas, jus de mangue *9€*
Gin Tonic : Gin Bombay Sapphire, tonic *9€*
Moscow Mule : Vodka, Ginger Beer, sirop de gingembre, jus de citron *9€*

NOS COUPS DE COEUR

Vinya Spritz : Italicus, sirop de thym, jus de citron, eau pétillante, Prosecco *10€*
Nysos : Muscadet local, Triple sec, orange sanguine, Schweppes agrumes *10€*

À DÉCOUVRIR EN CE MOMENT

Santorini Berry *:* Vodka GreyGoose Berry, jus de cranberry, limonade, citron vert *10€*
Cocktail du moment *: VOIR ARDOISE*

Mocktails sans alcool

Virgin Mojito : Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante *8€*
Virgin Mojito Fruits : Fraise, passion ou pêche *8,50€*
Virgin Spritz : Sirop d'orange Spritz, eau pétillante, tonic *8€*
Virgin on the Beach : Jus d'ananas, jus de cranberry, purée de pêche *8€*

Boissons Fraîches

Softs • *4€*
Pepsi ou Pepsi Max 33cl, Abatilles 33cl, Orangina 25cl, Lipton Ice Tea 25cl,
La French SVP 25cl (Tonic, Agrumes ou Ginger Beer)
Jus de fruits • *25cl - 4,10€* : Orange, Pomme, Ananas, Fraise,
Abricot, ACE, Tomate
Limonade • *25cl - 3,80€* **Diabolo** • *25cl - 4€* **Sirop à l'eau** • *33cl - 2,50€*
Supplément tranche ou sirop : 0,20€
Au choix : Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Menthe, Violette, Banane, Kiwi

Apéritifs

Kir vin blanc *6cl - 4,90€*
Framboise, Pêche, Cassis, Mûre
Kir Pétillant *6cl - 6,90€*
Framboise, Pêche, Cassis, Mûre
Martini Blanc ou Rouge *6cl - 4,90€*
Campari *6cl - 4,90€*
Porto *Blanc ou Rouge* *6cl - 4,90€*
Ricard *2cl - 3,80€*

Bières

PRESSIONS
Gallia Coq d'Habitude 4,2° *25 cl 3,80€ - 50 cl 7,00€*
Bière du moment *voir ardoise*

BOUTEILLES 33 cl
Desperados 5,9° *6,50€*
❤️ IPA Flavoure 6,5° *Exclusivité* *6,50€*
Kasteel rouge 8° *6,50€*
Trompe Souris Rousse 5° *6,50€*
Trompe Souris Blanche 5° *6,50€*
Virgin Desperados 0% (sans alcool) *5,00€*
Trompe Souris IPA 0,5% *6,00€*



Tarifs en €uros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Allergènes
1- Gluten
2- Crustacés
3- Œufs
4- Arachides
5- Poissons
6- Soja
7- Produits Laitiers
8- Fruits à coques
9- Céleri
10- Moutarde
11- Sésame
12- Mollusques
13- Anhydrides sulfureux
14- Lupin

Mezzés à partager (ou pas)

Tzatziki • *5,50€* 7
Yaourt grec, concombre, aneth, menthe, persil, jus de citron, huile d'olive EVO

Croquetas de jambon (5 pièces) • *6,90€* 1.3.7
Sauce piquillos

Escargots en feuilleté • *x6 9,90€ / x12 15,90€* 1.12

Ktipiti • 5,50€ 7
Poivrons grillés, feta, yaourt grec

❤️ Straciatella • *7,50€* 7
Fromage frais italien des Pouilles, huile d'olive EVO

❤️ Planche jambon ibérique 80 gr • *19,50€* 1
Jambon de bellota iberico 50% raza iberica



FOCACCIA PAIN ITALIEN 8,50€
À PARTIR DE 3 TARTINABLES, LA FOCACCIA EST OFFERTE

Entrées

❤️ Burrata des Pouilles • *11,50€* 7.8
Caponata de légumes, roquette, pesto

Cassolette Méditérranéenne • 10,*50€* 2.5.12
Gambas, calamars, poisson fumé, poivrons confits, ail, tomate façon provençale

Saumon en deux façons • *9,90€* 1.3.5.7
Tartare de saumon, saumon fumé, brioche, crème citron

Foie gras maison • *13,90€* 1.10
Pain viennois, chutney de saison

La Boîte chaude • *18,90€* 1.7
Miel, compotée d'oignons, vin blanc & jambon italien

Œuf parfait, velouté de saison • *7,90€* 1.3.4.7.8
Croûtons, lard, huile verte, fruits secs

Salade Landaise Petite • 9,90€ Grande • 17,80€ 4.7.10
Gésiers, foie gras, pommes de terre, salade, lardons, vinaigrette framboise, tomme de brebis



Tarifs en € TTC, service compris. Carte des allergènes sur demande. Photos non contractuelles

Menu à 30€

UNIQUEMENT LE SOIR
(sauf Vendredi, Samedi et jours fériés)

ENTRÉE:
Œuf parfait
ou Salade Landaise
ou Foie gras (+3,50€)

PLAT:
Pièce du boucher
ou Fish & chips
ou Burger Classico ou veggie
ou Pizza Reine

DESSERT:
Crème Brûlée tonka
ou Pain Perdu
caramel au beurre salé ou chocolat
ou Coupe glacée Snickers

Menu Enfant

Réservé aux moins de 10 ans
10,50€
Steak haché ou Tenders de poulet ou Fish & Chips
accompagnement au choix
+
Brownie ou Glace 2 boules

Mare E Ragazzo

Méli-Mélo de Poulpe & Gambas 2.7.12 — *24,50€*
Sauce romesco, écrasé de pommes de terre safrané

Anguilles en Persillade 5.7 — *25,90€*
Légumes braisés, écrasé de pommes de terre

Filet de Saint Pierre, beurre blanc & carotte 1.5.7.9 — *26,90€*
Mousseline de céléri, beurre blanc carotte, chips de lard

Fish & Chips 1.5.10 — *17,90€*
Merlu pané, crème tartare, citron, frites

Burgers E Gyros

Burger Nantais 1.7.10.11 — *Simple 17,90€ - Double 22,90€*
Pain multigraines, steak haché VBF, lard fumé, curé nantais, salade, tomate à l'ancienne, cornichon aigre doux, sauce moutarde

Burger Classico 1.7.11 — *Simple 16,90€ - Double 21,90€*
Pain multigraines, steak haché VBF, cheddar, salade, tomate à l'ancienne, cornichon aigre doux, sauce burger

Burger Veggie 1.7.11 — *17,20€*
Pain multigraines, steak végé, cheddar, salade, tomate à l'ancienne, cornichon aigre doux, sauce burger

Burger Chicken 1.6.9.7.9.10.11 — 18€
Pain multigraines, tenders de poulet, mayonnaise & moutarde au miel, salade, tomate, cornichons, scarmozza fumée

❤️ Gyros poulet 1.7.11 — *16,50€*
Pain libanais, sauce blanche, poulet mariné, poivrons confits, feta, vierge de légumes

Gyros veggie 1.7.11 — *15,50€*
Pain libanais, tzatziki, crème de sésame, légumes grillés marinés, feta

Bagel Pastrami 1.3.7.10 — *14,90€*
Pastrami, coleslaw, roquette, frites

Pastas E Risotto

Toutes les Pastas & Risotto peuvent être accompagnés de Truffes en supplément

❤️ Ravioles cèpes et truffes 1.3.7 — *19,50€*
Crème de champignons

Strigolis au pesto, buratta 1.7.8 — *19,50€*
Tomates confites, pignons de pin, parmesan

Tagliolinis au Gorgonzola 1.3.7.8 — *18,50€*
Épinards, noix, jambon italien

Risotto de fregola Sarda 1.2.7 — *19,50€*
Gambas, chorizo, crème de courge

Vinya
RESTAURANT LIVE · BAR

Carpaccios & Tartares

Mignon de porc façon Tonnato 7 — *17,50€*
Câpres, tomates confites, roquette

Double Carpaccio des Pouilles 12 — *17,50€*
Viande de bœuf, vinaigrette gingembre, cébette, citrons confits, poulpe, roquette, frites

Double Carpaccio italien *(supplément tartuffada + 3€)* 7 — *17,50€*
Viande de bœuf, pesto vert, tomates cerises confites, burrata des Pouilles, parmesan, roquette, frites

Tartare de bœuf 3.10 — *18,90€*
Viande de bœuf coupée au couteau, condiments, salade, frites

Tartare Thaï 11.3 — *19,90€*
Viande de boeuf, gingembre, cebette, oignons rouge, soja sauce



A la Braise

cuisson au feu de bois,
accompagnement et sauce au choix

Pièce du boucher 200 gr — *17,90€*

Magret de canard 300 gr — *23,90€*
Sauce aigre douce

Entrecôte 300 gr — *26,90€*

Véritable Andouillette de Troyes AAAAA 180 gr — *15,50€*

Pluma de porc Marinée — *22,90€*
Ail, thym, huile d'olive, paprika fumé, romarin

Côtelettes d'agneau — 23,90€
Sauce Chimichurri

Suprême de volaille farci 3.7 — 19,50€
Tapenade olives noire, sauce olive, xérès

Cave d'Affinage

CONSULTEZ L'ARDOISE

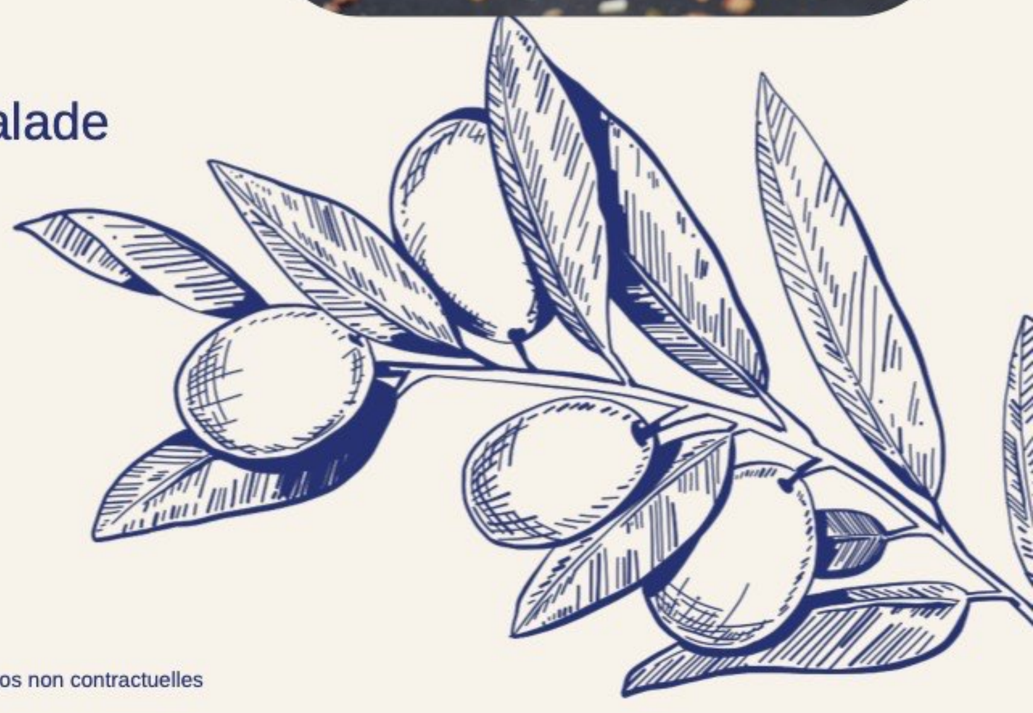


ACCOMPAGNEMENTS

Frites - Écrasé de pommes de terre safrané - Grenailles
Légumes du moment - Mousseline de céleri - Mesclun de salade
Accompagnement supplémentaire + 4€
7 = écrasé de pommes de terre & purée du moment

SAUCES

Béarnaise - Poivre - Gorgonzola - Fondue d'échalote
Beurre Maître d'hôtel - Tartare - Tzatziki
Sauce aigre douce - Huiles pimentées « Martins »
Accompagnement supplémentaire + 2€
7.10 = béarnaise, poivre, gorgonzola, échalote, maître d'hôtel, tzatziki
3 = béarnaise, aïoli, tartare



Tarifs en € TTC, service compris. Carte des allergènes sur demande. Photos non contractuelles

Vinya
RESTAURANT LIVE · BAR

Pizzas

Reine 1.7 — *13,20€*
Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives

Saumon 1.5.7 — *17,20€*
Base tomate, mozzarella, saumon fumé, roquette, pickles, citron, crème ciboulette

4 Fromages 1.7 — *15,90€*
Base tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, curé nantais, olives

Poulet 1.7 — *15,20€*
Base crème, mozzarella, poulet rôti, curé nantais, sauce sweet chili, roquette, pickles

Pepperoni 1.7 — *14,90€*
Base tomate, mozzarella, pepperoni, crème, roquette

Burrata 1.7 — *16,50€*
Base tomate, mozzarella, jambon italien, burrata, pesto vert, roquette, pickles

4 saisons 1.7 — *14,50€*
Base tomate, mozzarella, légumes grillés, champignons, straciatella, pickles, roquette

Tartuffe 1.7 — *18,90€*
Base crème, mozzarella, jambon blanc, champignons, burrata, crème de truffe, roquette

Nantaise 1.7 — *16,90€*
Base crème, mozzarella, saucisse fumée, curé nantais, oignons rouges, roquette

Briarde 1.7 — *18,50€*
Base tomate, mozzarella, oignons, brie, lardons, ciboulette

Pizza du moment
Voir ardoise





Tarifs en € TTC, service compris. Carte des allergènes sur demande. Photos non contractuelles

Fromage

La Fromagerie Bleue, Vallet 1.3.10

La Planche de fromages (selon arrivage) • *9,90€*
Sélection de 3 fromages, confiture de saison, mesclun, fruits secs, pain et beurre

Desserts

Fondant chocolat 1.3.7.8 — *8,20€*
Crème Anglaise



Crème brûlée à la Tonka 3.7.8 — *7,90€*

Le dôme intense chocolat 1.3.4.8 — *8,90€*
Mousse chocolat, insert caramel, cacahuètes caramélisées

Le citron 1.3.7 — *8,50€*
Crémeux citron, meringue, sablé breton

❤️ Half baked, glace brownie 1.7.4 — *7,90€*
Cookie mi-cuit, glace brownie



Pain perdu, glace vanille, chantilly 1.3.7 — *7,90€*
Caramel au beurre salé ou chocolat

Tiramisu Nantais 1.3.7 — *9,50€*
Crème mascarpone vanillée, rhum, petit lu

Gourmand : Sélection du pâtissier — *8,90€*
Café +1€ // autres boissons sur demande en supplément

Glaces & Coupes Glacées

2 boules • *4,50€* 3 boules • *6,50€*
Parfums au choix: Glaces: Vanille - Vanille Pécan - Chocolat - Café - Caramel fleur de sel - Rhum raisin - Menthe chocolat - Pistache
Sorbets: Citron vert - Mangue - Fraise - Framboise
Suppléments: chantilly - coulis de fruits - sauce chocolat = +0,50€

Snickers: *Glace vanille, chocolat, caramel, cacahuètes et chantilly* — *9€*

Pistachio: *Glace chocolat, pistache, chantilly, éclats de caramel* — *9€*

Macchiato: *Glace vanille, caramel, café, chantilly* — *9€*

Colonel: *Sorbet citron vert, vodka* — *9,50€*

After Eight: *Glace chocolat, glace menthe chocolat, Get 27* — *9,50€*

Donna Bianca: Glace vanille x3, sauce chocolat, chantilly — *9,50€*



Tarifs en € TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Carte des allergènes sur demande. Photos non contractuelles

Eaux

Abatilles Plate	*50cl 3€ - 1L 5€*
Abatilles Pétillante	*50cl 4€ - 1L 6€*

Boissons Chaudes

Café expresso - Allongé	*2€*
Décaféiné	*2,20€*
Double expresso	*3,90€*
Double décaféiné	*4,20€*
Grand crème /Cappucino	*4,50€*
Café viennois / Chocolat viennois	*6€*
Thé Dammann (au choix) : Thé vert menthe, Gunpowder, Earl Grey, Ceylan, 4 Fruits rouges	*4€*
Infusion (au choix) : Rooibos Citrus, Tilleul, Verveine Menthe	*4€*

Cocktails After Dinner servis avec une mignardise

Irish Coffee : *Whisky Teeling, Expresso, sirop de sucre*	*13cl - 10€*
Expresso Martini : *Vodka, liqueur de café, Expresso, sirop de sucre*	*18cl - 10€*

Digestifs

Menthe Pastille	*6cl - 7,50€*
Get 27 ou Get 31	*6cl - 7,50€*
Limoncello	*6cl - 7,50€*
Bailey's	*6cl - 7,50€*
Délice de Caramel	*6cl - 7,50€*
Cognac aux amandes Donjon	*6cl - 7,50€*
Liqueur Marc Champenois Framboise Distillerie Moutard	*4cl - 7,50€*
Liqueur Marc Champenois Vanille Bourbon Distillerie Moutard	*4cl - 10€*
Liqueur de Melon	*4cl - 10€*
L'Abricot du Roulot	*4cl - 10€*
La Mirabelle du Roulet	*4cl - 10€*
Cognac Hennessy VS	*4cl - 9€*
Cognac Hennessy XO	*4cl - 20€*



WHISKYS - 4cl

Jack Daniel's Old N°7 - Tennessee	*9€*
Teeling - Irlande	*9€*
Nikka from the Barrel - Japon	*10€*
Oban 14ans - Ecosse	*11€*
Lagavulin 16 ans - Single Malt Ecosse	*13€*

RHUMS - 4cl

Clément VSOP - Martinique	*10€*
Diplomático Reserva Exclusiva - Venezuela	*11€*
Santa Teresa 1796 - Venezuela	*13€*
Zacapa 23 ans - Guatemala	*14€*



Tarifs en € TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Carte des allergènes sur demande. Photos non contractuelles

Vins

	12cl	18cl	75cl
BLANCS			
SAUVIGNON VDF La Petite Perrière	4,5€	7€	25€
MUSCADET SUR LIE AOP Domaine Henri Poiron & fils - Grand Prix Clémence Lefeuvre	4,5€	7€	29€
QUINCY AOC Domaine J.Rouzé	6,5€	10€	35€
❤️ MALVOISIE COTEAUX D'ANCENIS AOP Domaine des Galloires	5,5€	8,5€	32€
PAYS D'OC IGP Les Jamelles	5,5€	8,5€	29€
❤️ MÂCON VILLAGES AOC Domaine C.Barollet			32€
CHABLIS AOC Domaine C.Barollet			36€
CONDRIEU AOC Domaine E.Guigal			55€



ROSÉS			
❤️ CÔTES DE PROVENCE AOP Le Clocher, Saint-Tropez	5,5€	8,5€	32€
CÔTES DE PROVENCE AOP Château Peyrassol			40€
ROUGES			
PINOT NOIR VDF La Petite Perrière			29€
SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL AOP Domaine Damien Bruneau	5,5€	8,5€	32€
CÔTES DE BOURG AOP Château Chamaille	4,5€	7€	25€
SAINT EMILION AOC Chateau Quintus			45€
CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX AOP Le Versant - Louis Mitjavile			45€
❤️ SAINT GUILHEM LE DÉSERT IGP Cuvée Prestige Orimos	5,5€	8,5€	32€
PIC SAINT LOUP AOP Cuvée Mas du Greffier	6,5€	10€	35€
PAYS D'OC IGP Pays de l'Hérault - Les Creisses, Philippe Chesnelong			49€
PAYS D'OC IGP Pays de l'Hérault - Les Brunes, Philippe Chesnelong			75€
MINERVOIS AOP - Château Cesseras			30€
PALETTE PROVENCE AOP Château Simone			55€
❤️ CÔTE DU RHÔNE AOP Création Xavier Vignon	5,5€	8,5€	32€
CÔTE-RÔTIE AOC Brune et Blonde, E.Guigal			84€
HAUTES CÔTES DE NUIT AOC Domaine C.Barollet			41€
MERCUREY AOP Domaine C.Barollet			49€
❤️ PUGLIA IGT Appassimento	5,5€	8,5€	32€
PUGLIA IGT Nero di Troia			31€
PUGLIA IGP Susumaniello			33€
PUGLIA IGT Burdi Primitivo - Guarini			35€
BRUNELLO DOC Brunello Di montalcino Sorgente			120€
❤️ RIOJA DOC Insensato - Mateos			35€



BULLES

	12cl	18cl	75cl
PROSECCO SPUMANTE DOC Martini	6€	9€	35€
CHAMPAGNE AOC MAISON CATTIER Brut de Quartz	11€	17€	70€
CHAMPAGNE AOC RUINARD R de Ruinart Brut			100€
CHAMPAGNE AOC RUINARD Blanc de Blancs			130€



MAGNUMS SUR DEMANDE