



# Vinya

RESTAURANT LIVE • BAR

*Bienvenue*



@vinyanantes  
www.vinya.fr



# Cocktails

<b>Saint Germain Spritz</b> : Saint Germain, Prosecco, Perrier	10€
<b>Apérol Spritz</b> : Apérol, Prosecco, Perrier	9€
<b>Mojito</b> : Bacardi Carta Oro, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier, Angostura bitter	9€
<b>Supplément fruits</b> : Fraise, Passion, Pêche	+ 0,50€
<b>Cuba Libre</b> : Bacardi Carta Oro, citron vert, cola	9€
<b>Piña Colada</b> : Bacardi Carta Oro, purée de coco, jus d'ananas, jus de mangue	9€
<b>Gin Tonic</b> : Gin Bombay Sapphire, Tonic	9€
<b>Moscow Mule</b> : Vodka, Ginger Beer, sirop gingembre, jus de citron	9€

## NOS COUPS DE COEUR

<b>Vinya Spritz</b> : Italicus, Sirop de thym, jus de citron, Perrier, Prosecco	9€
<b>Nysos</b> : Muscadet local, Triple sec, Orange sanguine, Schweppes agrumes	10€

## À DÉCOUVRIR EN CE MOMENT

<b>Spritz passion</b> : Sarti (liqueur orange sanguine, mange, passion), sirop vanille, purée passion, jus passion, Prosecco	10€
<b>Cocktail du moment</b> : VOIR ARDOISE	

# Mocktails sans alcool

<b>Virgin Mojito</b> : Citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier	8€
<b>Virgin Mojito Fruits</b> : Fraise, Passion ou Pêche	8,50€
<b>Virgin Spritz</b> : Sirop d'Orange Spritz, Perrier, Tonic	8€
<b>Virgin on the Beach</b> : Jus ananas, jus cranberry, purée pêche	8€

# Boissons Fraîches

<b>Softs</b> • 4€
Pepsi ou Pepsi Max 33cl, Perrier 33cl, Orangina 25cl, Oasis Tropical 25cl
Lipton Ice Tea 25cl, La French 25cl (Tonic, Agrumes ou Ginger Beer)
<b>Jus de fruits</b> • 25cl - 4,10€ : Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Abricot, ACE, Tomate
<b>Limonade</b> • 25cl - 3,80€ <b>Diabolo</b> • 25cl - 4€ <b>Sirop à l'eau</b> • 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

<b>PRESSIONS</b>	25 cl 3,80€ - 50 cl 7,00€
Gallia Coq d'Habitude	voir ardoise
Bière du moment	
<b>BOUTEILLES 33 cl</b>	
Desperados 5,9°	6,50€
♥ IPA Savoure 6,5° <i>Exclusivité</i>	6,50€
Kasteel rouge 8°	6,50€
Trompe Souris Rousse 5°	6,50€
Trompe Souris Blanche 5°	6,50€
Desperados 0% (sans alcool)	5,00€



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

## Mezzés à partager (ou pas)

- 🌿 Tzatziki • 5,50€ 7  
Yaourt grec, concombre, aneth, menthe, persil, jus de citron, huile d'olive EVO
- 🌿 Falafel (5 pièces) • 5,50€ 7  
Sauce menthe, taboulé libanais
- Escargots en feuilleté • x6 9,90€ / x12 15,90€ 1.12
- 🌿 Mouhamara • 5,50€ 8  
Mousse de poivron, mélasse de grenade et noix
- 🌿 ❤️ Straciatella • 7,50€ 7  
Fromage frais italien des Pouilles, huile d'olive EVO
- ❤️ Planche jambon ibérique 80 gr • 19€  
Jambon de bellota iberico 50% raza iberica



**FOCACCIA PAIN ITALIEN 8,50€**

**À PARTIR DE 4 TARTINABLES, LA FOCACCIA EST OFFERTE**

## Entrées

- 🌿 ❤️ Burrata des Pouilles • 11,50€ 7  
Fromage frais italien des Pouilles, pesto, tomates d'antan, basilic, huile d'olive EVO
- Cassolette Méditerranéenne • 10,50€ 2.5.12  
Gambas, Calamars, poisson fumé, poivrons confits, ail, tomate façon provençale
- Tartare de Thon • 9,90€ 5.6  
Cébette, tomate, fruit de la passion
- Foie gras maison • 13,90€ 1  
Pain viennois, chutney de saison
- Camembert rôti • 9,50€ 1.7  
Miel, compotée d'oignons, vin blanc & jambon italien
- Poké bowl • Petite 9,90€ // Grande 17,50€ 5.11  
Pommes, fèves, carottes, avocat, riz vinaigré, sésame
- Salade César • Petite 8,90€ // Grande 16,80€ 1.3.5  
Salade, parmesan, croûtons, poulet pané, tomates confites, anchois, œuf dur et lard



# Vinya

RESTAURANT LIVE · BAR

## Carpaccios & Tartares

Double Carpaccio méditerranéen 7	17,50€
<i>Viande de bœuf, pesto vert, tomates cerises confites, feta, olives, roquette, frites</i>	
Double Carpaccio des Pouilles 12	17,50€
<i>Viande de bœuf, vinaigrette gingembre, cébette, citrons confits, poulpe, roquette, frites</i>	
Double Carpaccio italien (supplément tartuffada + 3€) 7	17,50€
<i>Viande de bœuf, pesto vert, tomates cerises confites, burrata des Pouilles, parmesan, roquette, frites</i>	
Tartare de bœuf 3.10	18,90€
<i>Viande de bœuf coupée au couteau, condiments, salade, frites</i>	
Tartare de bœuf Italien 3.10	19,90€
<i>Pignons de pin, tomates confites, parmesan, pesto, jambon Italien, salade, frites</i>	



## À la Braïse

cuisson au feu de bois,  
accompagnement et sauce au choix

Pièce du boucher 200 gr	17,90€
Magret de canard 300 gr Sauce aigre douce	23,90€
Entrecôte 300 gr	26,90€
Véritable Andouillette de Troyes AAAAA 180 gr	15,50€
Côte de cochon marinée 300gr Sauce barbecue	22,90€
Boudin noir grillé à la braïse 160gr	20,90€
♥ Côte de bœuf (au poids selon arrivage)	voir ardoise

### ACCOMPAGNEMENTS

Frites - Ecrasé de pommes de terre - Grenailles  
Légumes du moment - Purée de patate douce - 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 - Aioli - Tzatziki  
Sauce aigre douce - Huiles pimentées « Martins »  
Accompagnement supplémentaire + 2€

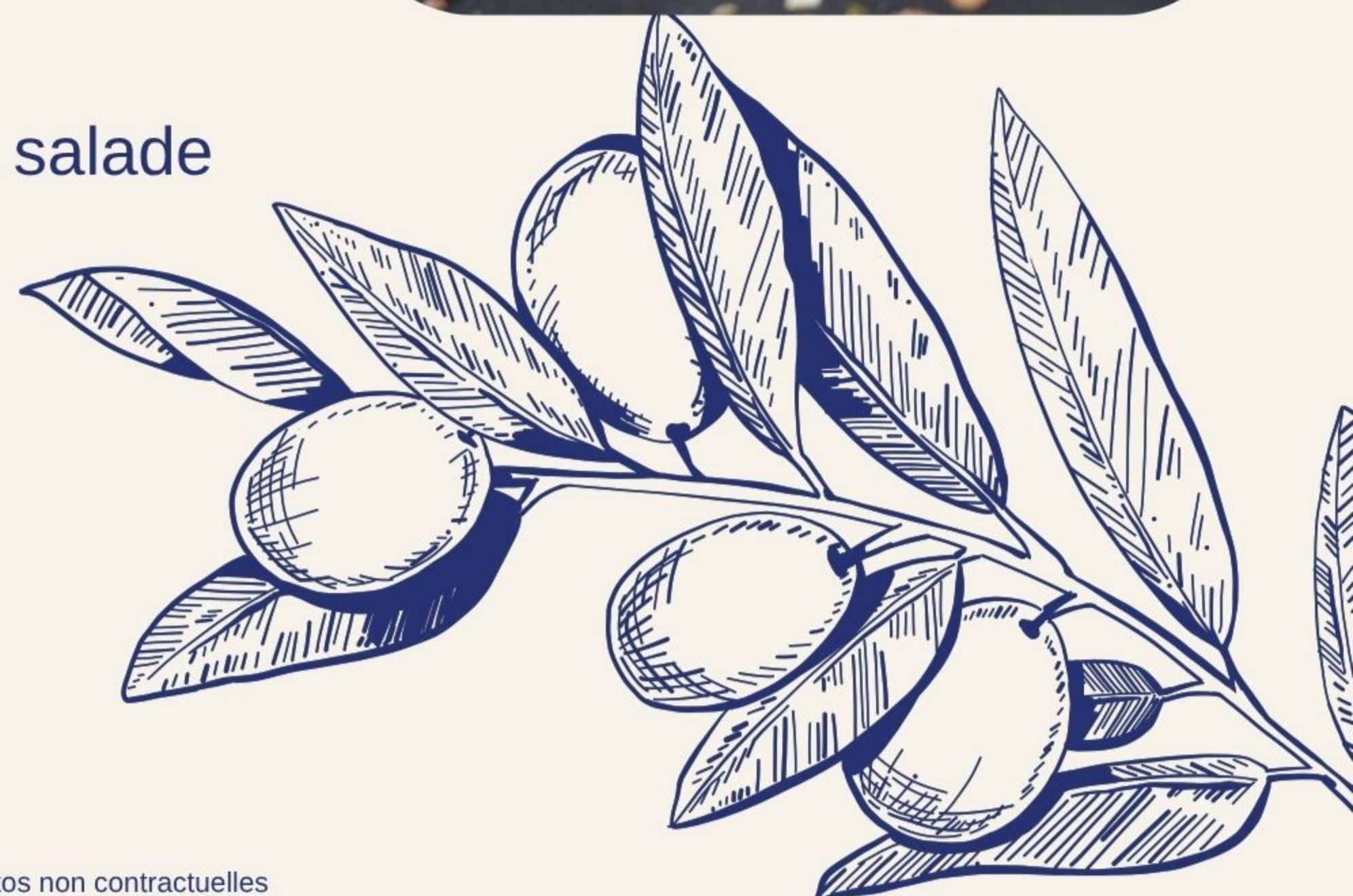
7.10 = béarnaise, poivre, gorgonzola, échalote, maître d'hôtel, tzatziki

3 = béarnaise, aioli, tartare

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



*Cave of Affinage*  
CONSULTEZ L'ARDOISE



# Menu à 30€

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

ENTRÉE:  
Camembert rôti  
ou Poké bowl  
ou Foie gras (+3,50€)

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

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

## Burgers & Gyros

Burger Nantais 1.7.10 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 simple 1.7 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 17,20€  
Pain multigraines, steak végé, cheddar, salade, tomate à l'ancienne, cornichon aigre doux, sauce burger

Burger Chicken 1.7.10 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, volaille façon Kebab, poivrons confits, vierge de légumes, feta, coriandre, jus de citron

 Gyros veggie 1.7.11 15,50€  
Pain libanais, tzatziki, crème de sésame, légumes grillés marinés, feta, coriandre, jus de citron

Bagel Pastrami 1.3.7.10 14,50€  
Pastrami, coleslaw, roquette, frites

## Pastas & Risotto

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

 Gnocchis à la provencale 1.7 17,50€  
Pistou, Jambon San Daniele, parmesan, tomates cerises

Bigolis aux 2 saumons 1.5.7 18,50€  
Sauce crème ciboulette

## Menu Enfant



Réservé aux moins de 10 ans  
10,50€

Steak haché ou Tendres de poulet ou Fish & Chips  
accompagnement au choix  
+  
Brownie ou Glace 2 boules

## Mare & Ragazzo

Méli-Mélo de Poulpe & Gambas 2.7.12 23,50€  
Patates douces, huile persillée et sauce citronnée

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

Pavé de Sandre 5.7 22,90€  
Écrasé de pommes de terre, concassé de tomate, ail et thym, sauce crustacés au saté

Fish & Chips 1.5.10 17,50€  
Merlu pané, crème tartare, citron, frites

## Pizzas

Reine 1.7	13,20€
<i>Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives</i>	
Saumon 1.5.7	17,20€
<i>Base tomate, mozzarella, saumon fumé, roquette, pickles, citron, crème ciboulette</i>	
4 Fromages 1.7	15,90€
<i>Base tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, curé nantais, olives</i>	
Poulet 1.7	15,20€
<i>Base crème, mozzarella, poulet rôti, curé nantais, sauce sweet chili, roquette, pickles</i>	
Pepperoni 1.7	14,90€
<i>Base tomate, mozzarella, pepperoni, crème, roquette</i>	
Burrata 1.7	16,50€
<i>Base tomate, mozzarella, jambon italien, burrata, pesto vert, roquette, pickles</i>	
4 saisons 1.7	14,50€
<i>Base tomate, mozzarella, tomates fraîches, champignons, straciatella, pickles, roquette</i>	
Tartuffe 1.7	18,90€
<i>Base crème, mozzarella, jambon blanc, champignons, burrata, crème de truffe, roquette</i>	
Nantaise 1.7	16,90€
<i>Base crème, mozzarella, saucisse fumée, curé nantais, oignons rouges, roquette</i>	
Orientale 1.7	17,50€
<i>Base tomate, mozzarella, oignons, poivrons, émincé de volaille, sauce blanche</i>	
Pizza du moment	
<i>Voir ardoise</i>	



## Fromage La Fromagerie Bleue, Vallet 1.3.10

La Planche de fromages (selon arrivage) • 11,90€  
Sélection de 5 fromages, confiture de saison, mesclun,  
fruits secs, pain et beurre

## Desserts

Fondant chocolat pistache 1.3.7.8 8,20€  
Glace pistache

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 3.7 7,90€

Cheesecake façon Banoffee 1.7 8,90€  
Base Petit Lu, banane vanillée, copeaux de chocolat

Pavlova 3 8,20€  
Mousse fraises, compotée de fruits rouges, meringue

♥ 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 1.3.7 9,50€  
Crème mascarpone, biscuit cuillère, café

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€



## Eaux

Vittel  
San Pellegrino

50cl 3€ - 100cl 5€

50cl 4€ - 100cl 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 : *Slane Whiskey, Espresso, Sirop de sucre*

13cl - 10€

Expresso Martini : *Vodka Eristoff, Liqueur de café, Espresso, 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€
Cognac Hennessy VS	4cl - 9€
Cognac Hennessy XO	4cl - 20€



### WHISKYS - 4cl

Jack Daniel's Old N°7 - Tennessee	9€
Slane - 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€



# Vins

## BLANCS

		
CHARDONNAY VDF Vins Pierre Bourré	4€	22€
MUSCADET SUR LIE AOP Domaine Henri Poiron & fils - Grand Prix Clémence Lefevre	4,50€	28€
QUINCY AOC Domaine J.Rouzé	6€	35€
COTEAUX DU LAYON IGP Vins Pierre Bourré	6€	35€
♥ PAYS D'OC IGP VIOGNIER Les Javelles	5,50€	29€
♥ MÂCON VILLAGES Domaine C.Barollet		32€
CHABLIS AOC Domaine C.Barollet		36€
CONDRIEU AOC Domaine E.Guigal		55€
SOAVE DOC Domaine Monte Zovo		29€



## ROSÉS

VIN DE L'ÎLE DE BEAUTÉ IGP Coteaux de Samuiletto	5€	22€
♥ CÔTES DE PROVENCE AOP Le Clocher, Saint-Tropez	5,50€	32€
CÔTES DE PROVENCE AOP Château Peyrassol		40€

## ROUGES

PINOT NOIR VDF Petite Perrière		29€
SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL AOP Domaine Damien Bruneau	5,50€	32€
CÔTES DE BOURG AOP Château Chamaille	4,50€	25€
SAINT ESTÈPHE AOC Château Beau Site Haut Vignoble		42€
SAINT EMILION AOC Chateau Quintus		45€
CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX AOP Le Versant - Louis Mitjavile		45€
♥ SAINT GUILHEM LE DÉSERT IGP Cuvée Prestige Orimos	5,50€	32€
PIC SAINT LOUP AOP Cuvée Mas du Greffier	6€	35€
PAYS DE L'HÉRAULT IGP Les Creisses, Philippe Chesnelong		49€
PAYS DE L'HÉRAULT IGP Les Brunes, Philippe Chesnelong		75€

PALETTE PROVENCE AOP Château Simone		55€
FIUMESECCU IGP Domaine D'Alzipratu		35€

♥ CÔTE DU RHÔNE AOP Domaine Les Grands Bois "Les 3 Soeurs Rouge"		29€
VENTOUX AOC Domaine Portail des Oiseaux	5,50€	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€

GRAN PASSIONE VENETO IGT Domaine C.Barollet	6€	33€
PUGLIA IGT Nero di Troia		31€
♥ PUGLIA IGT Negro Amaro		33€
PUGLIA IGT Burdi Primitivo - Guarini		35€
BRUNELLO DOC Brunello Di montalcino Sorgente		120€

♥ RIOJA DOC Insensato - Mateos		35€
--------------------------------	--	-----



## BULLES

	12cl	75cl
PROSECCO DOC Martini	6€	35€
CHAMPAGNE BRUT QUARTZ MAISON CATTIER Brut de Quartz	11€	70€
CHAMPAGNE RUINARD R de Ruinart Brut		100€
CHAMPAGNE RUINARD Blanc de Blancs		130€



MAGNUMS SUR DEMANDE