



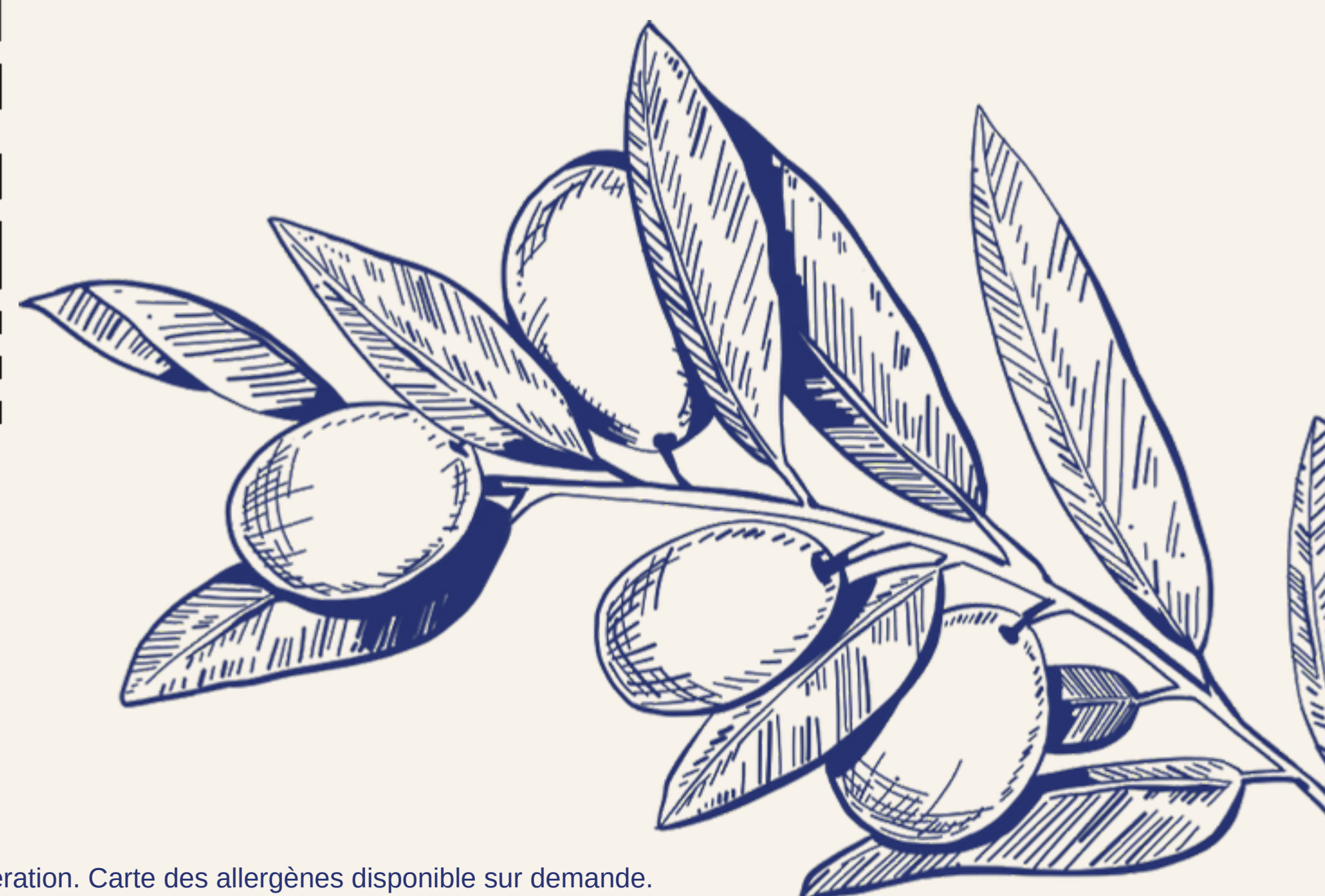
Vinya

RESTAURANT LIVE • BAR

Bienvenue



@vinyanantes
www.vinya.fr



Cocktails



- Mojito** : Rhum Bacardi ambré, sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier 26cl - 9€
Mojito Fruits : Fraise, Passion ou Pêche 26cl - 9,50€
Vinya Mojito : Bombay Bramble, sucre de canne, cassonade, citron vert, concombre, menthe fraîche, Schweppes Agrumes 26cl - 9€

St-Germain Spritz : St-Germain, Prosecco, Perrier	18cl - 9€
Spritz : Aperol, Prosecco, Perrier	18cl - 9€
Martini Spritz : Martini Riserva Speciale Rubino, Prosecco, Perrier	18cl - 9€
♥ Vinya Spritz : Italicus, sirop de thym, jus de citron vert, Prosecco, Perrier	18cl - 9€

- London Mule** : Gin Bombay Sapphire, Angostura Bitter, Ginger Beer, jus de citron vert, sirop de gingembre 22cl - 9€
Moscow Mule : Vodka, jus de citron vert, sirop de gingembre, Angostura Bitter, Ginger Beer 22cl - 9€
Mexican Mule : Téquila Patron, sirop de gingembre, jus de citron vert, ginger beer, Angostura 22cl - 9€

- Porn Star Martini** : Vodka Grey Goose, liqueur de passion, liqueur de vanille, jus de citron vert, purée de passion, jus de passion + shot de Prosecco 14cl - 12€

- Gin Tonic** : Gin Bombay Sapphire, Tonic [citron, concombre, olives, baies de Genièvre ou romarin] 24cl - 9€
Negroni : Campari, Martini Rosso, Gin Bombay Sapphire 9cl - 9€
♥ **Nysos** : Muscadet local, orange sanguine, jus de citron vert, triple sec, Schweppes Agrumes 18cl - 10€

Mocktails sans alcool



- Virgin Mojito** : Citron vert, Sucre de canne liquide, cassonade, menthe fraîche, jus de pomme, Perrier 26cl - 8€
Virgin Mojito Fruits : Fraise, Passion ou Pêche 26cl - 8,50€
Virgin Spritz : Sirop d'orange Spritz, Perrier, Schweppes Tonic 18cl - 8€

- ♥ **Zucche** : Purée de raisin, Schweppes Agrumes, Jus de citron, Cordial Baie de Timur 20cl - 9€
Marìa : Purée de fraise, Jus de cranberry, Jus de pomme, Menthe fraîche, Perrier 25cl - 8€
25cl - 8€

Boissons Fraîches



- Softs • 4€**
Pepsi ou Pepsi Max 33cl, Perrier 33cl, La French SVP Agrumes ou Tonic 25cl, La French SVP Ginger Beer 25cl, Ice Tea 25cl, Orangina 25cl, Oasis Tropical 25cl
Jus de fruits • 25cl - 4,10€ : Orange, Pomme, Ananas, Fraise, ACE, Tomate, abricot
Limonade • 33cl - 3,80€ **Diabolo • 33cl - 4€** **Sirop à l'eau • 33cl - 2,60€**
Supplément tranche ou sirop : 0,20€
Au choix : Fraise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Banane, Violette, Citron

Apéritifs



- Campari 6cl - 4,20€
Martini Blanc ou Rouge 6cl - 4,20€
Kirs vin blanc 12cl - 4,90€
Cassis, mûre, pêche, framboise
Kirs Pétillant 12cl - 5,20€
Porto Blanc ou Rouge 6cl - 4,20€

Bières



PRESSIONS	25 cl 3,90€ - 50 cl 7,40€
Gallia Coq d'Habitude	voir ardoise
Bière du moment	
BOUTEILLES 33 cl	
Desperados 5,9°	6,50€
Kasteel Rouge 8°	6,50€
Trompe souris IPA 7°	6,50€
Trompe souris Ambrée 5°	6,50€
Trompe souris Blanche 5°	6,50€
Desperados 0% (sans alcool)	4,50€



- 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
- Falafel (5 pièces) • 5,50€

Sauce menthe, taboulé libanais
- Houmous de patate douce • 5,50€

Huile de noisette, Zaatar
- Baba Ganoush • 4,50€

11

Aubergine, citron, huile d'olive, tahini
- ♥ 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 confites, basilic, huile d'olive EVO
- Gamberetti • 9,50€

1.2.7

Gambas frites aux cornflakes, sauce à la menthe, tartare de légumes d'automne
- Tataki de Thon • 12,50€

1.5.7

Marinade asiatique, tuile de riz
- Foie gras maison • 13,90€

1.7

Pain viennois, chutney de figes
- Camembert rôti • 9,50€

1.7

Miel, compotée d'oignons, vin blanc & jambon italien
- Poké bowl • Petite 9,90€ // Grande 17,50€

5

Mangue, saumon, champignons, avocat, boulgour
- Salade César • Petite 8,90€ // Grande 16,80€

1.3.5

Salade, parmesan, croûtons, poulet pané, tomates confites, anchois, œuf parfait, lard



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 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, légumes marinés, cheddar, salade, tomate à l'ancienne, cornichon aigre doux, sauce burger

Burger Chicken 1.7.10 18€
Pain multigraines, mayonnaise & moutarde au miel, salade, tomate, cornichons, scarmozza fumée, tenders de poulet

♥ Gyros poulet 1.7.11 16,50€
Pain libanais, tzatziki, crème de sésame, poulet mariné, 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

♥ Club Caesar XXL 1.7 14,50€
Pain de mie, jambon aux herbes, lard fumé, parmesan, tomates, roquette, sauce césar

Pastas & Risotto

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

 ♥ Gnocchis à la crème de Pistou 1.7 17,50€
Parmesan, jambon San Daniele

Strigolis alla Boscaiola 1.7 19,50€
Champignons, poitrine fumée

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

Risotto à la crème de truffe 7 19,50€
Riz arborio, parmesan, jambon blanc



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

Poulpe grillé à la braise 7.12 23,50€
Aioli paprika, écrasé de pommes de terre, piperarde

Brochette de gambas, saumon & Saint Jacques 25,90€
Sauce bisque de crustacés et saté, légumes du moment 2.5.7

Filet de dorade, crème de persil 5.7 22,50€
Potimarron rôtis, écrasé de pommes de terre

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

Carpaccios & Tartares

Double Carpaccio méditerranéen 7	17,50€
<i>Viande de bœuf, pesto vert, tomates cerises confites, feta, olives, roquette, frites</i>	
Double Carpaccio nantais 7	17,50€
<i>Viande de bœuf, pesto rouge, tomates cerises confites, curé nantais, mâche, 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, frites, salade</i>	
Tartare de bœuf Italien 3.10	19,90€
<i>Pignons de pin, tomates confites, parmesan, pesto, Jambon Italien</i>	

À la Braise

cuisson au feu de bois,
accompagnement et sauce au choix

Pièce du boucher 200 gr	17,90€
Onglet de boeuf bûche 200 gr	25,90€
Entrecôte 300 gr	26,90€
Véritable Andouillette de Troyes AAAAA 180 gr	15,50€



♥ Mix Grill méditerranéen 1.6.7	43,50€ pour 2 personnes
<i>Brochette de bœuf façon kefta,</i>	27,50€ pour 1 personne
<i>Brochettes de poulet et chorizo,</i>	
<i>Côtelette d'agneau, sauce menthe, taboulé libanais</i>	



Pavé d'agneau basse température	23,90€
<i>Mariné, thym, huile d'olive EVO & piment d'espelette</i>	

♥ Côte de bœuf (au poids selon arrivage)	voir ardoise
--	--------------

ACCOMPAGNEMENTS

Frites - Ecrasé de pommes de terre - Grenailles
Légumes du moment - Purée du moment - 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
- Crème de chorizo - Huiles pimentées « Martins »

Accompagnement supplémentaire + 2€

7.10 = béarnaise, poivre, bleu, échalote, maître d'hôtel, moutarde, tzatziki

3 = béarnaise, aioli, tartare

Cave d'Affinage

CONSULTEZ L'ARDOISE



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, courgettes, aubergines, artichauts, tomates confites, 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

La savoyarde 1.7 17,50€
Base crème, mozzarella, Reblochon, bacon, jambon Italien, pomme de terre

Pizza du moment
Voir ardoise



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 d'isigny AOP

Desserts

♥ Mousse au chocolat 3 8,20€
Fleur de sel, copeaux de chocolat

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

Tatin pomme, figues 1.7.8 8,90€
Crème d'amande, tuile croustillante

Paris Brest aux agrumes 1.3.7 8,20€
Crème mascarpone & agrumes

♥ Half baked, glace brownie 1.7.4 7,90€
Cookie mi-cuit, glace brownies

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€

La Bailey's: Glace caramel, vanille, brownies, chantilly, Bailey's 9,50€



Eaux

Vittel
San Pellegrino

50cl 4€ - 100cl 6€
50cl 4€ - 100cl 6€

Boissons Chaudes

Café expresso - Allongé	2€
Décaféiné	2,20€
Double expresso	3,90€
Grand crème	4,50€
Cappucino	4,50€
Café viennois / Chocolat viennois	6€
Thé: Vert menthe, Vert, Earl Grey, Ceylan, 4 Fruits rouges	4€
Infusion: Rooibos citrus, Tilleul, Verveine menthe	4€

Cocktails After Dinner

servis avec une mignardise

Dolce Notte : Expresso frappé, sirop de fève de tonka, lait, chantilly	13cl - 10€
Irish Coffee : Whisky, Expresso, sucre de canne, crème chantilly	18cl - 10€
Carribean Coffee : Bacardi ambré, sucre de canne, Expresso, crème chantilly	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€
Liqueur de Melon	4cl - 10€
L'Abricot du Roulot	4cl - 10€
Cognac Hennessy VS	4cl - 9€
Cognac Hennessy XO	4cl - 20€



Liqueur Marc Champenois Framboise Distillerie Moutard	4cl - 7,50€
Liqueur Marc Champenois Vanille Bourbon Distillerie Moutard	4cl - 10€

WHISKYS - 4cl

Slane - Irlande	9€
Jack Daniel's Old N.7 - Tennessee	9€
Jack Daniel's Honey ou Fire - Tennessee	9€
Nikka From The Barrel - Japon	10€
Chivas Regal 18 ans - Écosse	12€
Lagavulin 16 ans - Single Malt Ecosse	15€

RHUMS - 4cl

Clément VSOP - Martinique	10€
Diplomático Reserva Exclusiva - Venezuela	11€
Botran Reserva Solera 15 - Guatemala	12€
Zacapa Solera Gran Reserva - Guatemala	14€



Vins

BLANCS

COTEAUX D'ANCENIS AOP Malvoisie Domaine Haut Plessis
QUINCY AOC Domaine J.Rouzé
MUSCADET SUR LIE AOP Chéreau Carré - Grand Prix Clémence Leveuvre
♥ PAYS D'OC IGP Les Jamelles
CHARDONNAY PAYS D'OC IGP Escarigue
VIGNA LAPILLO DOC Lacryma Christi Vesuvio
CONDRIEU AOC Domaine E.Guigal
CHABLIS AOC Domaine C.Barollet



5€ 29€
6€ 35€
4,5€ 28€
5€ 29€
4€ 22€
32€
55€
36€



ROSÉS

ÎLE DE BEAUTÉ IGP Bella Donna
♥ CÔTES DE PROVENCE AOP Plein Sud
CÔTES DE PROVENCE AOP Château Peyrassol

4,50€ 26€
5€ 29€
40€

ROUGES

SAUMUR CHAMPIGNY AOP Clos des Cordeliers "Tradition"
PINOT NOIR VDF Petite Perrières

5,50€ 32€
29€

CÔTES DE BOURG AOP Château Chamaille
SAINT EMILION AOC Château Quintus
SAINT ESTEPHE AOC Château Beau Site Haut Vignoble
CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX AOP Le Versant - Louis Mitjavile

4,50€ 25€
45€
42€
48€

PAYS D'OC IGP Pays de l'Hérault - Les Creisses
PAYS D'OC IGP Pays de l'Hérault - Les Brunes
♥ SAINT GUILHEM LE DÉSERT Orimos Grande Réserve
PAYS D'OC IGP Cuvée Pure Velvet
♥ PIC SAINT LOUP AOP Cuvée Mas du Greffier

49€
75€
5€ 29€
29€
6€ 35€

PALETTE PROVENCE AOP Château Simone Palette
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP Château de Beaupré

55€
34€

FIUMESECCU IGP Domaine D'Alzipratu

39€

♥ VACQUEYRAS AOP Les Christins Maison Perrin
CÔTES RÔTIE AOC Côtes-Rôtie Brune et Blonde - Domaine Guigal
CROZES HERMITAGE AOC Domaine E.Guigal

5,50€ 32€
84€
33€

HAUTES CÔTES DE NUITS AOC Domaine C.Barollet

41€

NERO DAVOLA SICILIA DOC Sicilia Quattro Borghi
♥ PUGLIA IGT Burdi Primitivo - Guarini
PUGLIA DOC Cuvée Posidone Primitivo
PUGLIA IGP Nero di Troia
BRUNELLO DOC Brunello Di montalcino Sorgente

25€
35€
30€
32€
120€

RIOJA DOC Insensato - Mateos
RIOJA DOC Marques de Caceres

35€
27€



BULLES

PROSECCO SPUMANTE DOC Prosecco Martini
CHAMPAGNE AOC Maison Cattier Brut Quartz
CHAMPAGNE AOC R de Ruinart Brut
CHAMPAGNE AOC Ruinart Blancs de Blancs

12cl 75cl
6€ 35€
11€ 70€
100€
130€

