



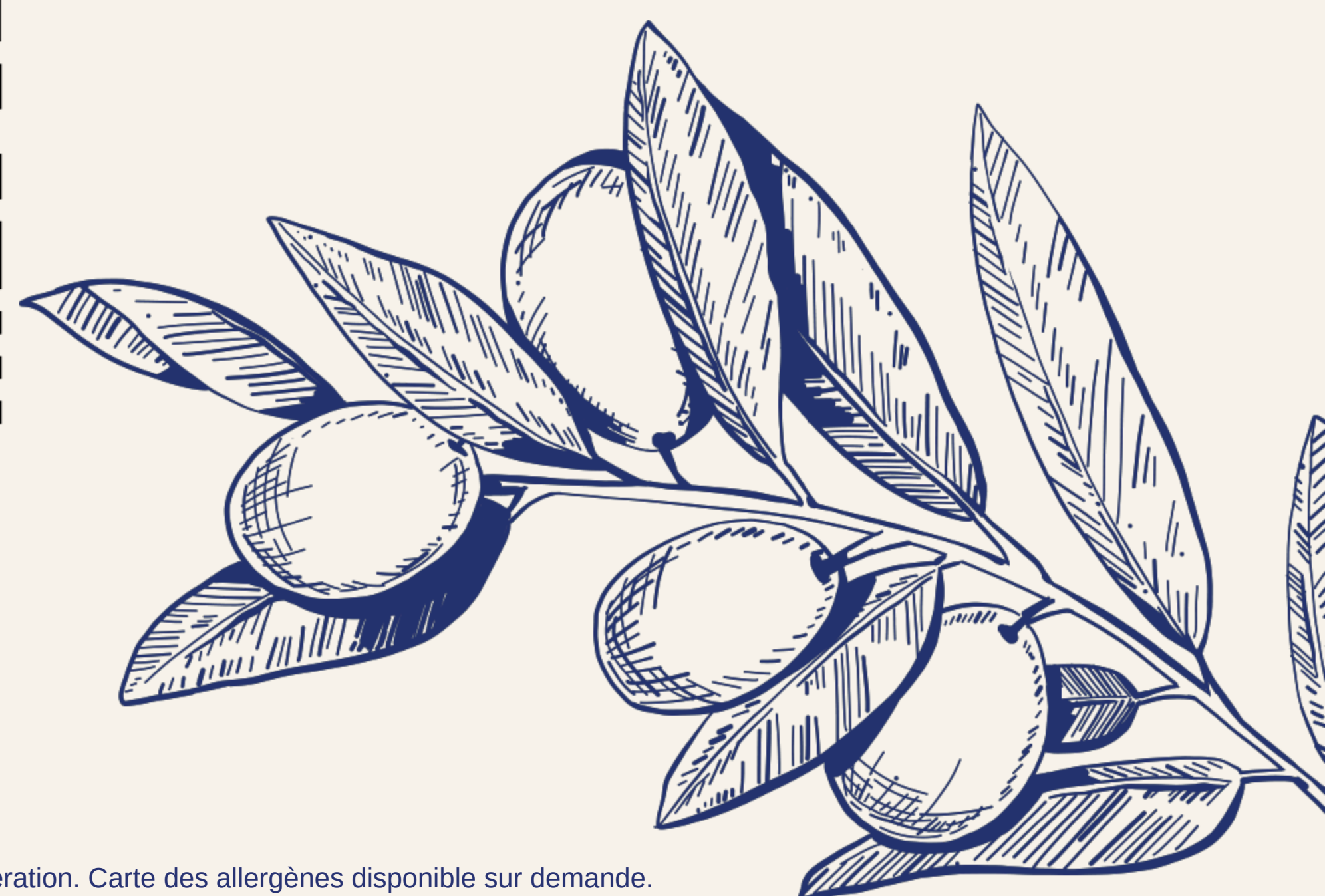
Vinya

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 : Apérol, 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 Grey Goose, jus de citron vert, sirop de gingembre, Angostura Bitter, Ginger Beer 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€

- Caïpirinha** : Cachaça, citron vert, sucre de canne, cassonade 10cl - 9€
- Gin Tonic** : Gin Bombay Sapphire, Tonic, Citron ou concombre 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, basilic frais, Cordial Baie de Timur 20cl - 9€
- Marìa** : Purée de fraise, Jus de cranberry, Jus de pomme, Menthe fraîche, Perrier 25cl - 8€
- Dolce Notte** : Espresso frappé, sirop de fève de tonka, lait, chantilly 25cl - 8€

Boissons Fraîches

- Softs • 4€**
- Pepsi ou Pepsi Max 33cl, Perrier 33cl, Schweppes 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
- 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

Aperitifs

- 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€
- Suze 6cl - 4,20€
- Porto Blanc ou Rouge 6cl - 4,20€

Bières

PRESSIONS

- Gallia Coq d'Habitude 25 cl 3,90€ - 50 cl 7,40€
- Bière du moment voir ardoise

BOUTEILLES 33 cl

- Desperados 5,9° 6,50€
- Kasteel Rouge 8° 6,50€
- Trompe souris IPA 7° 6,50€
- Trompe souris Ambrée 5° 6€
- 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

Mezzés

à partager (ou pas)

- Tzatziki • 5,50€

7

Yaourt grec, concombre, aneth, menthe, persil, jus de citron, huile d'olive EVO
- Ktipiti • 5,50€

7

Yaourt grec, poivrons grillés, feta
- Houmous • 5,50€

Pois chiches, coriandre, citron vert
- Caviar d'aubergine fumée • 4,50€
- ♥ 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 panko • 9,50€

1.2.7

Gambas frits au panko, sauce à la menthe, poivrons, maki courgette, concombre, fromage frais
- Tartare de bar • 12,50€

1.5.7

Kalamansi, mousseline de carotte passion, crumble olives
- Foie gras maison • 13,90€

1.7

Pain viennois, marmelade fraise rhubarbe
- Falafel de pois chiche • 9,50€

1.7

Sauce gremolata
- Greek salade • Petite 9,90€ // Grande 17,50€

7

Fromage feta grec, poulet, tomates, concombre, olives noires, pickles oignons rouges, salade, basilic, huile d'olive EVO, crostino
- Salade César • Petite 8,90€ // Grande 16,80€

1.7

Salade romaine, lard, parmesan, guacamole, crostino, poulet pané, tomates confites



Menu à 30€

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

ENTRÉE:
Falafel de pois chiche
ou Greek Salade
ou Foie gras (+3,50€)

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

DESSERT:
Crème Brûlée
ou Brioche Perdue
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 18€
Pain multigraines, poulet pané, crème de burrata, salade, tomates confites, cornichon aigre doux, pesto

♥ 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 tomaté, filet de poulet, tomates, salade, lard fumé, parmesan, sauce César

Pastas & Risotto

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

🍷 ♥ Gnocchis alla sorrentina 1 17,50€
Mozzarella fumée, sauce tomate basilic, parmesan

Orecchiette alla Boscaiola 1.7 19,50€
Guanciaie, champignons

🍷 Tagliolini alla genovese 1.7 18,50€
Pesto basilic, stracciatella, tomate confite

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 & Ragazzo

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

♥ Mi-cuit de thon rouge 5.11 21,50€
Pané au sésame, sauce vierge

Filet de bar 5.7 22,50€
Écrasé de pommes de terre, sauce vierge

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

Carpaccios & Tartares

Double Carpaccio méditerranéen 7 17,50€
Viande de bœuf, pesto vert, tomates cerises confites, feta, olives, roquette, frites

Double Carpaccio nantais 7 17,50€
Viande de bœuf, pesto rouge, tomates cerises confites, curé nantais, mâche, 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 18,90€
Viande de bœuf coupée au couteau, condiments, frites, salade

À la Braïse cuisson au feu de bois, accompagnement et sauce au choix

Pièce du boucher 200 gr 17,90€

Entrecôte VBF 300 gr 26,90€

Véritable Andouillette de Troyes AAAAA 180 gr 15,50€

♥ Mix Grill méditerranéen 1.6.7 43,50€ pour 2 personnes
1 brochette de bœuf façon kefta, 27,50€ pour 1 personne
2 brochettes de poulet,
6 croustilles d'agneau,
sauce menthe, taboulé libanais

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



Cave d'Affinage

CONSULTER L'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 - Bleu - Echalote - Maître d'hôtel - Tartare - Aïoli
Tzatziki - Moutarde à l'ancienne - Huiles pimentées « Martins »
Accompagnement supplémentaire + 2€

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

3 = béarnaise, aïoli, tartare



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, bleu, 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

Tonno 1.5.7 15,50€
Base tomate, mozzarella, rillettes de thon aux herbes, roquette, tomate cerise

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€

Carré de Provence 1.7.8 8,90€
Mousse fraise, insert fraise basilic, sponge cake lavande

Baba au rhum façon Mojito 1.3.7 8,20€
Sirop Mojito, crème menthe citron, meringue

♥ Riz au lait fluffy 7 7,90€
Blé soufflé caramélisé, caramel beurre salé

Brioche perdue, glace vanille, chantilly 1.3.7 7,90€
Caramel au beurre salé ou chocolat

Tiramisu 1.3.7 9,50€
Crème mascarpone, biscuit savoirdi 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€

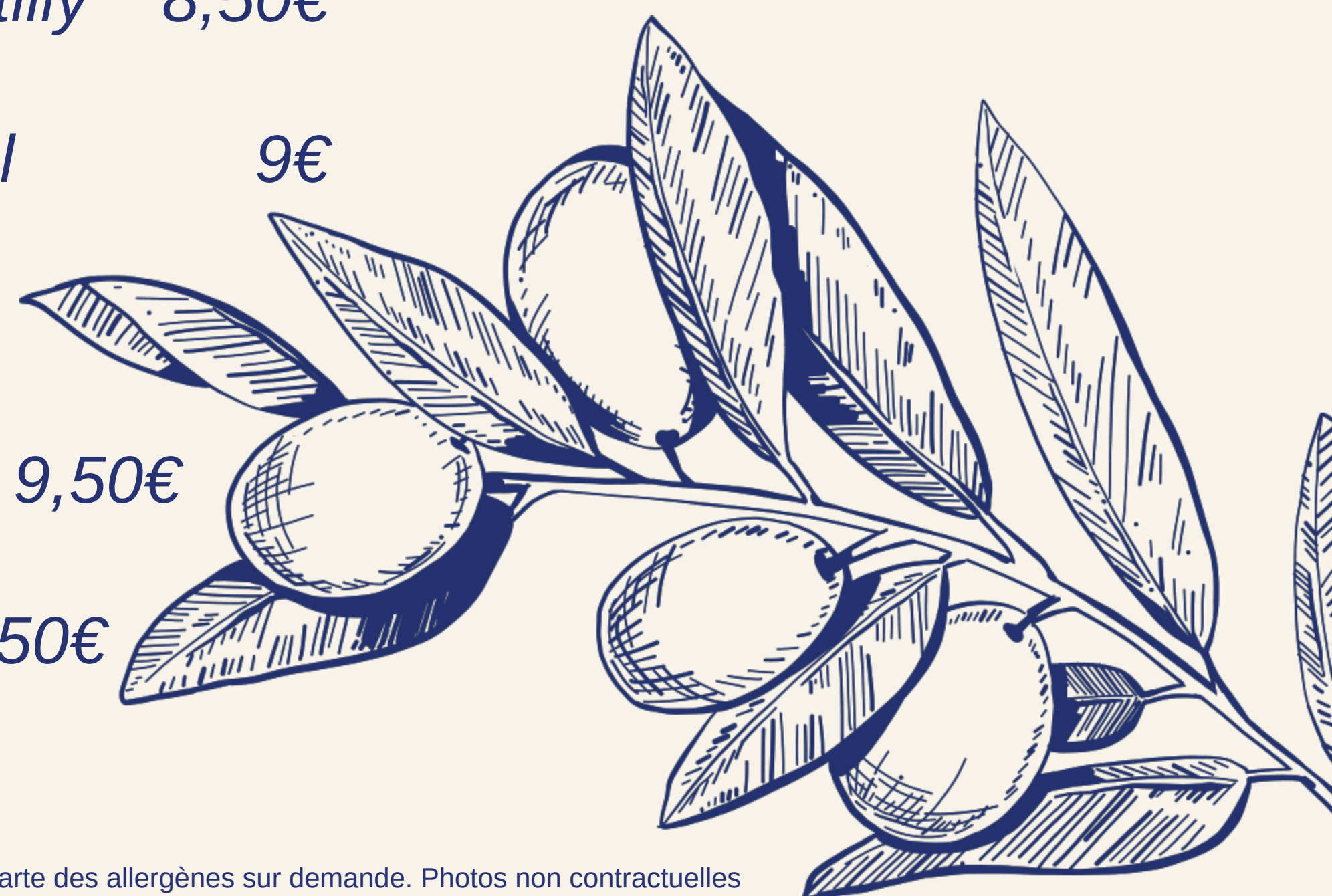
La Bella Mamma : Sorbet fraise, framboise, glace vanille, chantilly 8,50€

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€



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

Espresso Martini : Vodka, liqueur de café, liqueur de vanille, Expresso, sucre de canne	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€
Cognac Hennessy XO	4cl - 20€
Cognac Hennessy VS	4cl - 9€
Liqueur de Melon	4cl - 10€
L'Abricot du Roulot	4cl - 10€
Délice de Caramel	6cl - 7,50€



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€
Oban 14 ans - Single Malt Ecosse	10€
Lagavulin 16 ans - Single Malt Ecosse	12€

RHUMS - 4cl

Clément VSOP - Martinique	10€
Diplomático Reserva Exclusiva - Venezuela	11€
Pyrat XO Reserva - Caraïbes	11€
Botran Reserva Solera 15 - Guatemala	12€



BLANCS

COTEAUX DE L'AUBANCE AOC L'Orangerie	5€	29€
QUINCY AOC Domaine J.Rouzé	5,80€	33€
♥ MUSCADET SUR LIE AOP Chéreau Carré - Grand Prix Clémence Lefeuve	4,50€	28€
PAYS D'OC IGP Les Jamelles	4,50€	24€
♥ PAYS D'OC IGP Domaine La Ferrandière		26€
VIGNA LAPILLO DOC Lacryma Christi Vesuvio		29€
CONDRIEU AOC Domaine E.Guigal		55€
CHABLIS AOC Domaine C.Barollet		36€



ROSÉS

ÎLE DE BEAUTÉ IGP Les Côteaux de Samuiletto	4€	23€
PAYS D'OC IGP Gris Blanc G.Bertrand	5€	29€
♥ CÔTES DE PROVENCE AOP Château Peyrassol		40€

ROUGES

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC Contrie	5,70€	35€
CÔTES DE BOURG AOP Château Chamaille	4,50€	25€
SAINT EMILION AOC Saint Emilion Château Quintus		45€
SAINT EMILION GRAND CRU AOC Château Chante Alouette		49€
SAINT ESTEPHE AOC Château Beau Site Haut Vignoble		42€
CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX AOP Le Versant - Louis Mitjavile		48€
POMEROL 2009 AOC Château Le Bon Pasteur by Michel Rolland		140€
PAYS DE L'HÉRAULT IGP Les Creisses		49€
PAYS DE L'HÉRAULT IGP Les Brunes		75€
♥ SAINT GUILHEM LE DÉSERT IGP Orimos Grande Réserve	5€	25€
PIC SAINT LOUP AOP La Vigne du Loup	5,70€	33€
MINERVOIS-LA LIVINIERE AOP Château Laville Bertrou - G.Bertrand		55€
PALETTE AOP Château Simone		55€
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP Château de Beaupré		34€
♥ FIUMESECCU IGP Domaine D'Alzipratu		40€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC Les sinards Famille Perrin		55€
CÔTE ROTIE AOC Brune et Blonde - Domaine E.Guigal		84€
CÔTES DU RHONE AOP Parallèle 45 - P.Jaboulet Ainé	5,50€	29€
CROZES HERMITAGE AOC Domaine E.Guigal		33€
HAUTES CÔTES DE NUITS AOC Domaine C.Barollet		41€
NERO DAVOLA SICILIA DOC Sicilia Quattro Borghi		25€
♥ PUGLIA IGT Burdi Primitivo - Guarini		35€
PUGLIA IGP Nero di troia		32€
PUGLIA IGP Susumaniello		27€
BRUNELLO DOC Brunello Di montalcino Sorgente		120€
RIOJA DOC Marques de Caceres		27€
RIOJA DOC Insensato - D.Mateos		35€



BULLES

CHAMPAGNE AOC Maison Cattier Brut Quartz	12cl	75cl
PROSECCO SPUMANTE DOC Prosecco Martini	11€	80€
CHAMPAGNE AOC R de Ruinart Brut	6€	30€
CHAMPAGNE AOC Ruinart Blancs de Blancs		100€
		130€

