



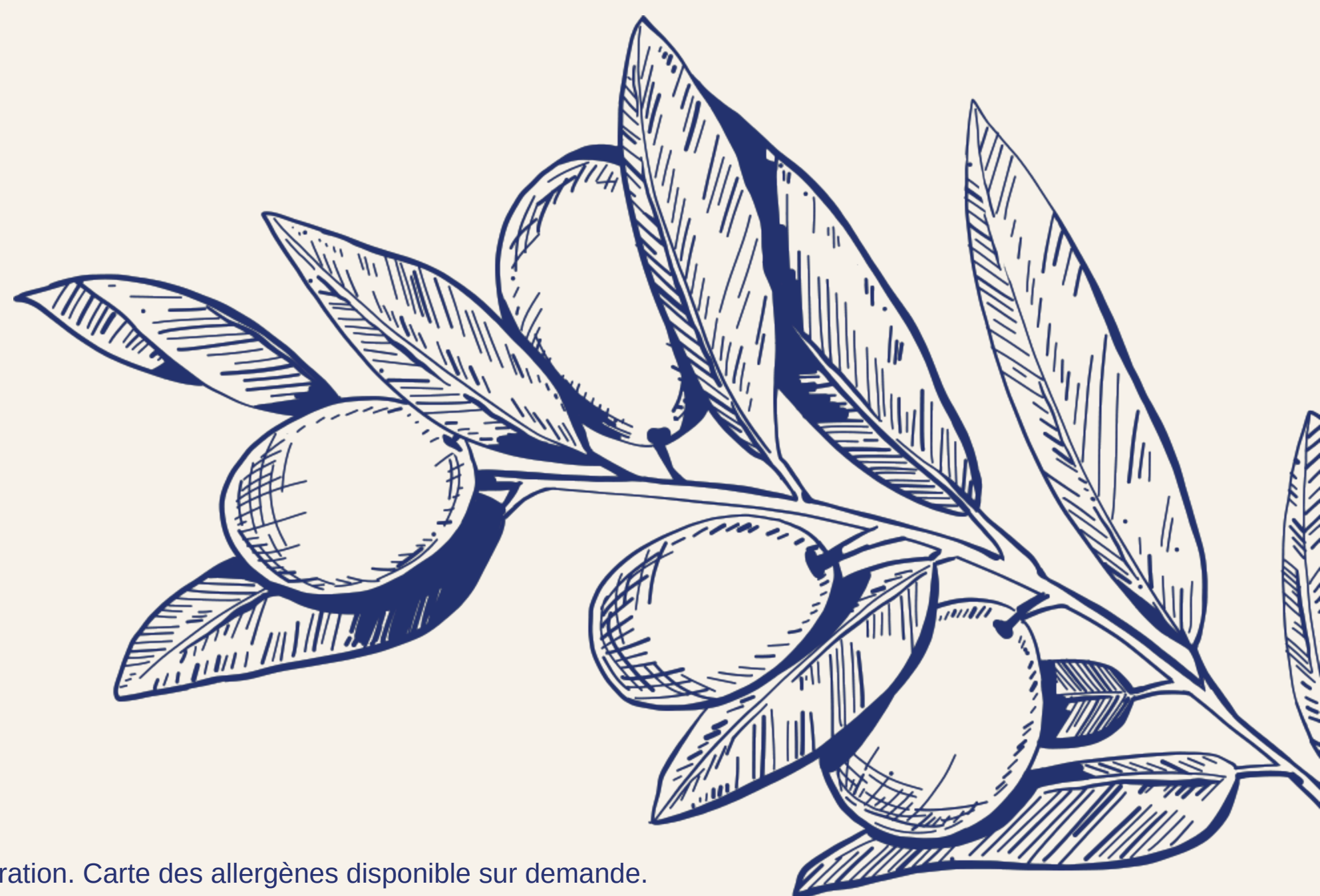
Vinya

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€

Boissons Fraîches

- Softs • 4€**
Pepsi ou Pepsi Max 33cl, Perrier 33cl, Schweppes Agrumes ou Tonic 25cl, Schweppes Ginger Beer & Chili 20cl, Ice Tea 25cl, Orangina 25cl, Oasis Tropical 25cl
Jus de fruits • 25cl - 4,10€ : Orange, Pomme, Ananas, Fraise, ACE
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€

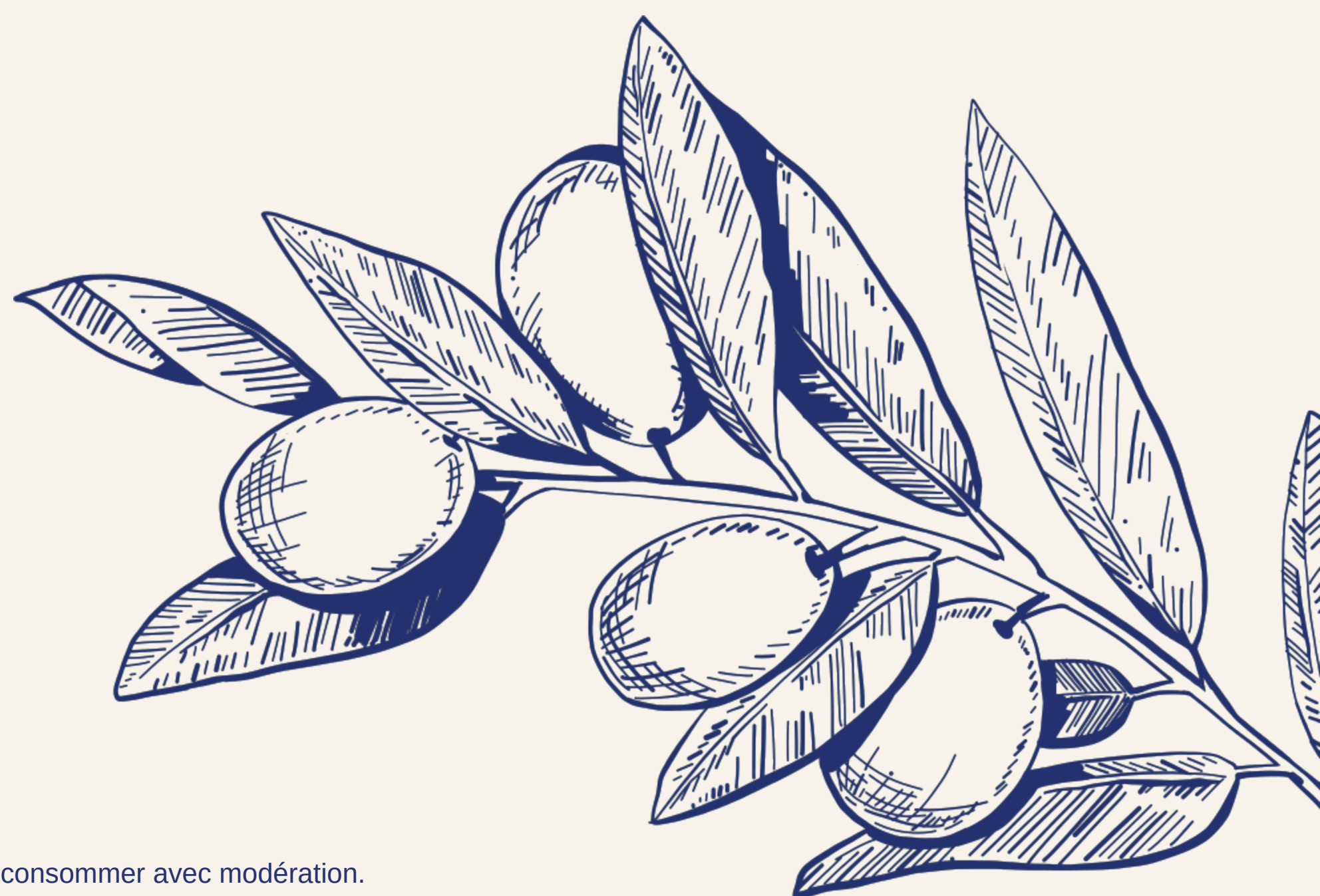
Bières

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	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	

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
- 🍴 Tapenade d'olives • 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
- Saumon & Ktipiti • 12,50€ ^{5.7}
Saumon gravlax, yaourt grec, poivrons grillés, feta, menthe, piment doux, jus de citron, huile d'olive EVO
- Foie gras maison • 13,90€ ¹
Pain de campagne grillé, confit d'oignons au muscadet
- Camembert rôti au miel • 9,50€ ^{1.7}
Camembert rôti au miel, toast et jambon italien
- 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 de chèvre chaud • Petite 8,90€ // Grande 16,80€ ^{1.7}
Toast de chèvre chaud, salade, tomates, pommes



Menu à 30€

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


ENTRÉE:
Camembert au Miel
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, crème ciboulette

 Burger Veggie 1.7 17,20€
Pain multigraines, légumes marinés, cheddar, salade, tomate à l'ancienne, cornichon aigre doux, crème ciboulette

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 • 14,50€ 1.7
Focaccia, 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 alle vongole (palourde) 6.10.12 18,50€
Ail, persil, vin blanc, huile d'olive EVO

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

 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€
<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, 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	18,90€
<i>Viande de bœuf coupée au couteau, condiments, frites, salade</i>	

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€
♥ Andouillette Maison Bernier	demie 21,50€ - entière 28,90€
Saucisse brasse sélectionnée	18,90€
♥ 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 - Aioli
Tzatziki - Moutarde à l'ancienne - Huiles pimentées « Martins »
Accompagnement supplémentaire + 2€

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

3 = béarnaise, aioli, tartare



Pizzas

Reine 1.7	13,20€
<i>Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives</i>	
Saumon 1.5.7	17,20€
<i>Base crème, mozzarella, saumon fumé, roquette, pickles</i>	
4 Fromages 1.7	15,90€
<i>Base tomate, mozzarella, chèvre, bleu, 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, courgettes, aubergines, artichauts, tomates confites, 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>	
Raclette 1.7	15,50€
<i>Base crème, mozzarella, jambon blanc, jambon italien, fromage à raclette, cornichons, roquette</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 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€
- Choux façon Baklava 1.7.8 8,90€
Crème diplomate fleur d'oranger, insert pistache, miel, pistaches concassées
- Gâteau Nantais 1.3 8,20€
Gâteau traditionnel au rhum et à l'amande
- ♥ Riz au lait fluffly 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 citron déstructuré 1.3.7 9,50€
Crème mascarpone limoncello, biscuit savoïardi
- 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, Espresso, sucre de canne	13cl - 10€
Irish Coffee : Whisky, Espresso, sucre de canne, crème chantilly	18cl - 10€
Caribbean Coffee : Bacardi ambré, sucre de canne, Espresso, 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 - 9€
Cognac Hennessy VS	4cl - 20€
Liqueur de Melon	4cl - 10€
L'Abricot du Roulot	4cl - 10€



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	10€

RHUMS - 4cl

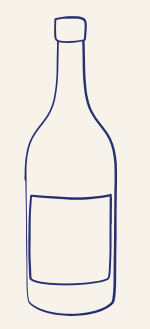
Clément VSOP - Martinique	10€
Diplomático Reserva Exclusiva - Venezuela	11€
Pyrat XO Reserva - Caraïbes	11€
Plantation Fidji - Îles Fidji	11€
Botran Reserva Solera 15 - Guatémala	12€



Vins

BLANCS

COTEAUX DE L'AUBANCE AOC L'Orangerie
 QUINCY AOC Domaine J.Rouzé



5€ 29€
 5,80€ 33€

PAYS D'OC IGP Les Janelles
 ♥ PAYS D'OC IGP Domaine La Ferrandière

4,50€ 24€
 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
 PAYS D'OC IGP Gris Blanc G.Bertrand

4€ 23€
 5€ 29€

♥ CÔTES DE PROVENCE AOP Château Peyrassol

40€

ROUGES

SAUMUR CHAMPIGNY AOC Fruit - Thierry Germain

5,50€ 32€

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 Brunnes

75€

♥ SAINT GUILHEM LE DÉSERT IGP Orimos Grande Réserve

5€ 25€

PIC SAINT LOUP AOP La Vigne du Loup

5,70€ 33€

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE AOP Château Laville Bertrou - G.Bertrand

55€

♥ PAYS D'OC IGP Luxe Calme & Volupté - Luc Baudet

39€

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 Moët & Chandon Brut Impérial

12cl 70cl
 12€ 90€

PROSECCO SPUMANTE DOC Prosecco Martini

6€ 30€

CHAMPAGNE AOC R de Ruinart Brut

100€

CHAMPAGNE AOC Ruinart Blancs de Blancs

130€

