

Burger OCEANIA au Curé Nantais **22.00 €**

(Pain, salade, oignons confits, cornichons, tomates, viande hachée, curé nantais)

Burger OCEANIA VEGE AU STEAK DE QUINOA **22.00€**

(Pain, salade, oignons confits, cornichons, tomates, sauce cocktail)

Tagliatelles Saumon fumé et Gambas **22.00€**

(Tagliatelles, saumon fumé, gambas, sauce vin blanc)

Tagliatelles Végétariennes **22.00€**

(Tagliatelles, légumes de saison)

OCEANIA KIDS... pour les enfants de moins de 12 ans **15.00€**

Steak haché ou **Poisson du jour**, frites et **coupe de glace** au choix

Prix nets. Service compris.



LE MENU DE L'AVENT

Du lundi au vendredi

Formule entrée + plat ou plat + dessert 33€

Formule entrée + plat + dessert 38€

Par personne, boissons non comprises

ENTRÉES

Tarte fine feuilletée, gambas rôties, potimarron et oignons rouges au miel.

Saumon fumé, riviéra de légumes marinés aux agrumes et baies roses.

Crèmeux de céleri et châtaignes, noix de Saint Jacques, mikado de pomme granny.

PLATS

Tournedos de cabillaud au lard fumé, sauce Noilly-Prat, shitaké, chou frisé et potimarron.

Pavé de veau, jus de cranberries, pleurotes, pousses d'épinards et sarrasin.

Suprême de pintade fermière de Challans, crème de morilles, pomme et céleri au beurre ½ sel.

DESSERTS

Douceur d'oranges, sirop aux épices de Noël, crème moelleuse au chocolat.

Gâteau nantais revisité façon Oceania, aux agrumes et épices.

Curé Nantais tiède, compotée pomme et raisins au Muscadet, mâche de pays.

Prix nets. Service compris



LES VINS

LES VINS BLANCS...

| | 14 cl | 75 cl |
|---|--------|---------|
| Loire Anjou Bio château passavant 2021 | 5,00 € | 26,00 € |
| Quincy - Henri BOURGEOIS | 6,50 € | 35,00 € |
| Loire IGP « L'Inspiration N°13 » Domaine du Petit Plessis | 7,00 € | 30,00 € |
| Bourgogne Montagny Domaine Faiveley 2017 | 8.50€ | 40.00€ |

LES VINS ROSÉS...

| | | |
|-----------------------------------|--------|---------|
| Pays d'Oc « La Bélière » BIO 2020 | 5,00 € | 21,00 € |
| IGP Ile de Beauté « Bella Donna » | 6,00 € | 30,00 € |

LES VINS ROUGES...

| | | |
|--|--------|---------|
| Loire Le bois Forcin 2018 | 6,00 € | 25,00 € |
| Bordeaux Côte de Blaye château Maison neuve 2019 | 6,00 € | 25,00 € |
| Bordeaux Haut MEDOC Mouton Cadet, Baron Ph. De Rothschild 2017 | 8,00 € | 40,00 € |
| Loire Anjou Villages Bio château passavant 2019 | 5.00€ | 26,00 € |
| Loire Saint Nicolas de Bourgueil Bio Domaine Amirault 2018 | 7.50€ | 35.00€ |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets. Service compris.*

 **SUGGESTIONS**

Burger OCEANIA with Curé Nantais **22.00 €**

(Bread, salad, candied onions, pickles, tomatoes, minced meat, curé Nantais cheese)

Burger OCEANIA VEGE with QUINOA STEAK **22.00€**

(Bread, salad, candied onions, pickles, tomatoes, cocktail sauce)

Smoked Salmon and King prawns Tagliatelles **22.00€**

(Tagliatelles, smoked salmon, king prawns, white wine sauce)

Vegetarian Tagilatelles **22.00€**

(Tagliatelles, seasonal vegetables)

OCEANIA KIDS... for children under 12 **15.00€**

Minced meat or Fish of the day, fries & cup of icecream of your choice

Net prices. Service included

 **ADVENT Menu**

For lunch, from Monday to Friday

Starter + Main course or Main course + Desert 33€

Starter + Main course + Desert 38€

Per person, excluding drinks

STARTERS

Puff pastry tart, roasted king prawns, pumpkin, red onions with honey.

Smoked salmon, pickled vegetables with citrus and pink berries.

Creamy celery and chestnut, scallops and granny apple.

MAIN COURSE

Cod tournedos with smoked bacon, Noilly-Prat sauce, shiitake, kale and pumpkin.

Veal steak, cranberries juice, oyster mushrooms, baby spinach and buckwheat.

Supreme of farm guinea fowl from Challans, morels cream, apple and celery with half-salt butter.

DESERTS

Orange sweetness, Christmas spices syrup, fluffy chocolate cream.

Nantais cake revisited Oceania way with citrus and spices.

Curé Nantais cheese, apples and grapes stewed with muscadet (white wine) and lamb's laitue.

Net prices. Service included



WINES

White Wines...

| | 14 cl | 75 cl |
|---|--------|---------|
| Loire Anjou Bio château passavant 2021 | 5,00 € | 26,00 € |
| Quincy – Henri BOURGEOIS | 6,50 € | 35,00 € |
| Loire IGP « L’Inspiration N°13 » Domaine du Petit Plessis | 7,00 € | 30,00 € |
| Bourgogne Montagny Domaine Faiveley 2017 | 8.50€ | 40.00€ |

Rosé Wines...

| | | |
|-----------------------------------|--------|---------|
| Pays d’Oc « La Bélière » BIO 2020 | 5,00 € | 21,00 € |
| IGP Ile de Beauté « Bella Donna » | 6,00 € | 30,00 € |

Red Wines...

| | | |
|--|--------|---------|
| Loire Le bois Forcin 2018 | 6,00 € | 25,00 € |
| Bordeaux Côte de Blaye château Maison neuve 2019 | 6,00 € | 25,00 € |
| Bordeaux Haut MEDOC Mouton Cadet, Baron Ph. De Rothschild 2017 | 8,00 € | 40,00 € |
| Loire Anjou Villages Bio château passavant 2019 | 5.00€ | 26,00 € |
| Loire Saint Nicolas de Bourgueil Bio Domaine Amirault 2018 | 7.50€ | 35.00€ |

*Alcohol abuse is dangerous for health, to consume with moderation.
Net prices. Service included*