

La Résidence CERISE Nantes Atlantis vous présente sa carte de Bocaux

La résidence CERISE Nantes Atlantis presents its jarlist



Retrouvez l'ambiance et la cuisine des
Bistrot Parisiens en Bocaux ! Feel the
ambiance and french cuisine of Parisians
Bistrot in jars !

VIANDES / MEAT – 11,00 € 275 gr.

Allergènes & Intolérances
Allergens & Intolerances

Confit de canard de Sud-Ouest, pommes de terre sarladaises
Southwest duck confit, Sarladaise potatoes

Daube de Bœuf à la Niçoise, pommes de terre grenailles
Beef stew with red wine & olives, Bite-size new potatoes



POISSON / FISH – 11,00 € 275 gr.

Saumon au citron confit, riz de Camargue
Salmon with lemon confit, sautéed rice



Lieu noir, ratatouille
Black pollock, ratatouille



La formule plat + dessert / The formula main course + dessert : 15€

Celle-ci contient du **pain** et une **bouteille d'eau plate ou gazeuse** au choix.
Each formula contains **bread** and a **bottle of plain or sparkling water**



Présence de gluten
Contains gluten



Présence de lactose
Contains lactose



Préparé avec du vin
Cooked with wine

VEGETARIEN / VEGETARIAN – 11,00 € 275 gr. Allergènes & Intolérances

Allergens & Intolerances

Risotto aux champignons de saison
Risotto with seasonal mushrooms



DESSERT / DESSERT – 4,00 € 125 gr.

Petit pot de chocolat noir intense « Valrhona », éclat de noisettes
Dark chocolate cream, roasted hazelnuts



Crumble et sa compotée : pomme, rhubarbe
Crumble with compote: apple, rhubarb



Crème vanille, amandes torréfiées
Custard cream, roasted almonds



CES PLATS SONT DISPONIBLES SOUS RESERVE DE STOCKS
ENSEIGNEMENTS AUPRES DE LA RECEPTION



Fruit à coque
Contains nuts



Moutarde
Mustard



Plat végétarien
Vegetarian mea