



Menu Pickles

<https://lacarte.menu>

2 rue du Marais, 44000, Nantes, France

+33251841189 - <https://www.pickles-restaurant.com>



Une **carte complète de Pickles** à Nantes couvrant tous les **40** plats et boissons se trouve ici au menu. Nous avons récemment été ravis de découvrir le Pickles à Nantes. Ce restaurant a charmé nos papilles avec sa cuisine de classe mondiale. Les vins conseillés pour chaque plat étaient parfaits. Le chef et le personnel étaient accueillants et nous ont offert une expérience des plus agréables. Le menu est d'un rapport qualité-prix exceptionnel. Une adresse incontournable pour les amateurs de saveurs et de vins de qualité. Le restaurant Pickles est une expérience gastronomique divine à ne pas manquer!.

Menu Aux Tours Du Chateau



Desserts

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Suppléments

SUPPLÉMENT DE SAUCE 1 €

Bols

BOL BOUDDHA 8 €

Les Desserts

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Les Garnitures

SUPPLÉMENT DE GARNITURE 2 €

French

FOIE GRAS

La Carte du Soir - Les Entrées

LE FOIE GRAS 15 €

Apéritif

TARTARE

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Poisson

SAUMON FUMÉ

BAR

Entrée

TARTARE AUX DEUX SAUMONS À L'ANETH ET À L'OIGNON FRIT 9 €
FAÇON BURGER

CHAMPAGNE GOURMAND : FOIE GRAS MAISON (UN NATURE ET UN PARFUMÉ ACCOMPAGNÉ D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE) 14 €

Catégorie De Restaurant

DESSERT

FRANÇAIS

Autour Des Desserts

CAFÉ FRAPPÉ ET SA BOULE DE PRALINÉ

FEUILLANTINE DE PRALINÉ SUR UN BISCUIT PROGRESSÉ, DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET AU LAIT

Entrées

CEVICHE DE THON 12 €

AUTOUR DU SAUMON 14 €

SALADE CÉSAR 11 €

Plat

FILET DE LIEU JAUNE EN CROÛTE DE BASILIC AVEC UN FARZ AUX PETITS LÉGUMES 15 €

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ COUPÉ AU COTEAU, FRITES MAISON 17 €

RIS DE VEAU RÔTI AU ROMARIN, NOIX DE SAINT-JACQUES MINUTE, SERVI AVEC UNE SAUCE AUX MORILLES CRÉMÉES ET SON RIZ AUX CHAMPIGNONS 23 €

Ces Types De Plats Sont Servis

HUÎTRES

DESSERTS

Menu Aux Tours Du Chateau



VIANDE

Autour Des Entrees

NOS DEUX FOIES GRAS MI-CUIT AUX
PARFUMS DU MOMENT

ROLLS DE CHÈVRE EN TROIS
DÉCLINAISONS

DUO DE TARTARE, SAUMON À L'ANETH
ET LIEU JAUNE AU CITRON VERT,
OIGNONS FRITS

NEUF HUÎTRES CREUSES N°3

Pour Deux, À Partager

L'ARDOISE CLASSIQUE	14 €
L'ARDOISE D'HUITRES	15 €
L'ARDOISE DU CHÂTEAU	16 €
L'ARDOISE DE TAPAS	15 €

Les Entrées

DEMI CAMEMBERT PANÉ AUX LARDONS FUMÉS	9 €
DEMI CAMEMBERT PANÉ NATURE	9 €
TATIN DE SAINT-JACQUES	13 €
LES HUÎTRES CREUSES	14 €
LA TRANCHE DE TERRINE DE CAMPAGNE DU CHÂTEAU	7 €

Autour Des Plats

FILET DE DORADE POÊLÉ, CRÈME AUX
ALGUES DE PORTSALL, RIZ BASMATI

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE À
L'ANCIENNE, PURÉE DE SAISON

CÔTE DE BŒUF (380 GR), FRITES
FRAÎCHES

STEAK DE THON ROUGE GRILLÉ,
VINAIGRETTE TRANCHÉE, WOK DE
LÉGUMES

SOURIS D'AGNEAU À LA KRIEK, GRATIN
DE POMME DE TERRE ET PATATE
DOUCE

PAVÉ DE BŒUF MATURÉ, FRITES
FRAÎCHES

Dessert

LE CHAMPAGNE GOURMAND	15 €
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS	
CHOCOLAT ROYAL	
CRUMBLE AUX SPÉCULOOS, POMMES ET FRUITS ROUGES, BOULE DE GLACE VANILLE	5 €
PROFITEROLES, GLACE VANILLE, SAUCE AU CHOCOLAT	6 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR FONDANT AU COEUR DE CHOCOLAT BLANC	7 €
TIRAMISU	

Ingrédients Utilisés

FRUIT DE MER
FRUIT
CHOCOLAT
FRAMBOISE
SAUMON
LARD
COQUILLES SAINT-JACQUES

Aux Tours Des Entrées

COMME À L'APÉRO	8 €
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA CRÈME D'ANDOUILLE DE GUÉMENÉ	10 €
SAUMON GRAVLAX, ESPUMA DE BETTERAVE	8 €

Menu Aux Tours Du Chateau



LES HUÎTRES CREUSES N3	70 €	ROLLS DE CHÈVRE EN TROIS DÉCLINAISONS (PIMENT DOUX, LARD FUMÉ, NATURE)	8 €
TATIN DE POIRES AU BLEU D'Auvergne	7 €		
NOS DEUX FOIES GRAS MI-CUITS AUX PARFUMS DU MOMENT	11 €	DUO DE TARTARE, SAUMON À L'ANETH ET LIEU JAUNE CITRON VERT, OIGNONS FRITS	10 €

Aux Tours Du Chateau

3 Boulevard Des Français Libres,
29200 Brest, France, French
Republic

Heures d'ouverture:

Fait avec [Carte](#)

