



Carte Groupe

Automne-hiver 2025-26



Le Restaurant La Jaguais vous propose une cuisine maison élaborée avec des produits frais, de saison et locaux. Ainsi, nos menus peuvent évoluer en fonction du marché.

Nos fournisseurs

Les Chèvres du Cougou - Guenrouët pour le fromage de chèvre*
La Ferme de la Tomière - Fay de Bretagne pour les produits laitiers*
La Ferme de Pitoué - Campbon pour les légumes*
Le Friche Blanc - Bouvron pour les légumes *
La Ferme des Rochettes - Bouvron pour les œufs et l'agneau*
La Ferme de Mareil - La Chapelle Launay pour le veau*
La Ferme des Cochons du Sillon - Campbon pour le cochon*
Les Landes du Luquet - Vay pour le cidre*
La Ruche à Pain - La Chapelle Launay pour la farine de sarrasin* et le tourton*
Les Vergers de la Grigonnais - La Grigonnais pour les pommes* et poires*
Lionel Charteau - St Molf pour le sel
Berjac - MIN de Nantes pour le poisson et la viande
JVT - Janzé pour le gibier

* produits issus de l'agriculture biologique ou en cours de conversion

Nos menus de groupes sont servis **à partir de 15 personnes et jusqu'à 50 du mardi au dimanche midi**.
Salle privatisable en fonction des réservations à partir de 25 personnes minimum. Nos tarifs sont TTC, service compris.

Vous devrez effectuer un **choix unique pour l'ensemble du groupe** sauf allergies et régime particulier. Ce choix devra nous être communiqué 10 jours avant la date de la prestation et le nombre définitif de convives au plus tard 72 heures avant. Tout repas réservé et non annulé dans ce délai devra être réglé intégralement.

Nous sommes à votre disposition du mardi au samedi pour établir avec vous l'organisation de votre repas :
choix du menu et des vins, décoration et plan de table ...

Nous demandons un versement de 30% du montant des repas afin de valider la réservation, qui ne sera encaissé qu'en cas d'annulation injustifiée du client.

Nous espérons que nos propositions vous conviendront et restons à votre disposition pour toutes demandes particulières.

Marie Provost et Hugues Papion

Conditions des ventes

**Du mardi au vendredi, midi uniquement
sauf jours fériés**

Menu à partir de 28€

Kir pétillant

Antipasti: 3 petites entrées du marché
Poisson ou viande selon la formule du jour)

Dessert du jour

Boisson chaude



Pour un apéritif plus convivial...

Nous vous proposons un apéritif – cocktail :

5€ par personne

Cette formule comprend le verre qui est
normalement servi assis et 3 canapés par
personne. Canapé supplémentaire 1€50 pièce



Nos Vins et forfaits boisson

Forfait vin à partir de 8€50

1 bouteille de vin pour 3

Avec eau plate et eau gazeuse +2€80

Crémant de Loire ou Saumur 75 cl : 26€

Champagne 75cl : 54€

Droit de bouchon

Nous proposons des droits de bouchons
uniquement pour les champagnes et autres
pétillants à 8€ par bouteille ouverte.



Menu Enfant

*Nous pouvons également proposer un menu sur
mesure pour les enfants, n'hésitez pas à nous
faire part de vos souhaits !*

Steak haché frites + glace + boisson : 13€

Steak haché frites + 1 ble de glace + gâteau +
boisson : 16€

Entrée (toast de chèvre ou crudités) : +3€

Un évènement à fêter, nous vous proposons un menu adapté !

Menu à partir de 39€

Apéritif maison et sa mise en bouche

Entrées au choix :

- Blinis de sarrasin, chutney de courge et Saint Mathurin
- Saumon Label Rouge mariné par nos soins, houmous de lentilles corail, crème fermière au raifort, sarrasin
- Saint Jacques et chou chinois et butternut, bouillon citronnelle-gingembre +4€
- Terrine de foie gras au gré des saisons +4€

Plats au choix :

- Magret de canard laqué aux épices, jus au cassis
- Tajine de veau de la ferme de Mareil aux épices et citron confit
- Pavé de cerf français, jus cacaoté +5€ (début novembre)
- Poisson selon arrivage, émulsion pomme-céleri
- Merlu, véritable beurre blanc nantais
- Plat végétarien sur demande

Sélection de fromages locaux, salade + 6€50

Desserts au choix :

- Coulant au chocolat, glace caramel maison
- Tourton perdu aux pommes, glace tonka maison, caramel
- Vacherin coco-fruits exotiques
- Desserts de fêtes (pièce montée +4€30 ou gâteau +3€50)

Boisson Chaude

La carte peut évoluer selon la saison et les arrivages !

Envie de proposer un moment convivial et original :

Brunch à partir de 28€50

Salé :

- Bagel fait maison à composer : saumon et jambon cru
- Plat chaud au choix : chakchouka de pommes de terre, galette de légumes racines ou baked beans...
- Omelette ou œufs brouillés
- Jambon blanc et saucisson des Cochons du Sillon
- Verrine de houmous ou velouté et salade de quinoa
- Fromages locaux

Sucré:

- Assortiment de viennoiseries
- Mousse fromage blanc de la Tomière
- Nage de fruits de saison
- Pancake ou crêpe, confiture et caramel
- Brioche bread pudding à l'orange

1 Boisson chaude, 1 jus de fruits

Formule de base évolutive selon la saison et vos souhaits !