

LES CADETS

Bienvenue chez Les Cadets, un lieu dédié à une cuisine respectueuse des saisons et de notre terroir.

Nous vous proposons un menu unique, renouvelé au gré des produits de nos fournisseurs locaux.

À votre service, notre formule peut aisément être adaptée selon vos contraintes ou allergies alimentaires.

Les Cadets

Nos menus se déclinent en 5 ou 7 séquences, au fil de nos inspirations et de notre marché

En 5 séquences

2 entrées – 2 plats – 1 dessert

72€

En 7 séquences

3 entrées – 2 plats – 1 végétal – 1 dessert

92€

Prix TTC, service compris

L'eau microfiltrée AquaChiara, plate ou gazeuse, vous est offerte tout au long du repas.

Formule enfant pour les moins de 10 ans 24€

BULES

Prix pour un verre de 12cl

Domaine Gouffier, Extra Brut, Crémant de Bourgogne Chardonnay – Pinot Noir	9€
Lacourte Godbillon, Terroirs d'Écueil, Brut, Champagne Chardonnay – Pinot Noir	17€

APÉRITIFS

Pastis Meskad, 4cl	5€
Gin Tonic	12€

BLANCS

Prix pour un verre de 12cl

Lucas Salmon, «Les Brosses», Muscadet sèvre-et-Maine	2020	6€
François Villard, «Cours de récré», Crozes-Hermitage	2020	7€
Domain Gouffier, «Champs Pourrot», Givry	2018	9€
Domaine Sophie Spielmann, «Riesling», Alsace	2018	11€

ROUGES

Prix pour un verre de 12cl

Francois Villard, «L'appel des Sereines», VDF Rhône	2019	5€
Domaine de la Garrelière, «Le pinot qui ose», VDF Loire	2020	6€
Domain Milan, «Marranges», Bourgogne	2019	8€
ZULU & Domaine de Sulauze, VDF Provence	2020	11€

SANS ALCOOL

Evian 1L	7€
Badoit 1L	7€
Chateldon 75cl	9€
« La Rhubarbe Pimpante », Les Filles de l'Ouest	6€
« Le Citron Fringant », Les Filles de l'Ouest	6€
Cola, La Loère	7€
Limonade, La Loère	7€
Tonic, La French S'il Vous Plait.	5€
Nectar de Pêche de Vigne, Alain Millat	7€
Jus d'Orange, Alain Millat	7€

CAFÉ & THÉS

« Sélection » Cime, torréfacteur nantais.