



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LE FOU DU ROI

r e s t a u r a n t

LE MENU EXPRESS

14,90 €

Valable tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés

La Salade de Légumes Pickles
et Lieu Fumé

ou

La Verrine d'Avocat,
Pétales de Jambon Sec et Féta

ou

Le Gratin de Fruits de Mer au Muscadet

&

L'Onglet de Boeuf et sa Sauce Béarnaise

ou

Le Filet de Cabillaud au Beurre Blanc

ou

Le Navarin de Joues De Cochon Printanier

ou

Les Encornets en Persillade et Piperade

&

L'Assiette de Gourmandises

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE FOU DU ROI - OUVERT TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

2, rue Prémion - 44000 Nantes - 02 40 35 64 64 - www.fouduroi.fr



🏠 LE MENU DES LYS

22,90 €

hors suppléments

ENTRÉES

Une Entrée au Choix de la Carte

PLATS

Le Pavé de Lieu Jaune Rôti au Beurre Blanc
ou

Le Tartare de Boeuf Traditionnel au Couteau
ou

Le Filet de Sandre au Beurre Blanc
ou

L'Emincé de Boeuf et sa Sauce Béarnaise
ou

Le Risotto de Légumes Printaniers
(Plat Végétarien)

DESSERTS

Un Dessert au Choix de la Carte

🏠 LE MENU EXPRESS

14,90 €

Valable tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés

La Salade de Légumes Pickles et Lieu Fumé

ou

La Verrine d'Avocat, Pétales de Jambon Sec et Féta

ou

Le Gratin de Fruits de Mer au Muscadet

&

L'Onglet de Boeuf et sa Sauce Béarnaise

ou

Le Filet de Cabillaud au Beurre Blanc

ou

Le Navarin de Joes De Cochon Printanier

ou

Les Encornets en Persillade et Piperade

&

L'Assiette de Gourmandises

LE CHOIX DU ROI

29,90 €

hors suppléments

ENTRÉE & PLAT

29,90 €

hors suppléments

PLAT & DESSERT

32,90 €

hors suppléments

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

ENTRÉES - 7,90€

Le Foie Gras de Canard Maison au Porto
(supp. 3€)

Le Saint-Marcellin Rôti au Lard,
Miel et Amandes

La Scandinave (le Saumon Fumé par Nos Soins,
Lieu Fumé et Harengs à l'Huile, Pommes de Terre Tièdes
et Crème de Raifort)

Les Cuisses de Grenouilles au Beurre Persillé,
Jeunes Pousses d'Epinard

L'œuf Cocotte, Crème de Champignons
et Tomme Grise

Le Tartare de Thon au Citron Vert et Gingembre

PLATS - 23,00€

La Côte de Bœuf Grillée, Sauce Béarnaise

Le Magret de Canard (+/- 330 grs),
Rôti au Miel

Le Carré d'Agneau Rôti
en Croûte d'Herbes

Le Homard Grillé, Beurre Blanc au Combawa
- Disponible selon arrivage (supp. 4€)

Les Médallions de Lotte au Beurre Blanc

Le Duo de Gambas et St-Jacques,
Risotto au Grana Padano

DESSERTS - 6,50€

Le Fondant au Chocolat,
Glace Confiture de Lait

Les Véritables Profiteroles au Chocolat

La Crème Brulée à la Vanille de Madagascar

La Soupe Fraises Rhubarbe et Glace Bulgare

Le Tiramisu aux Pommes Caramélisées

L'Assiette de Fromages Affinés Beillevaire

La Mousse Citron et Sablé Breton

🏠 LES GRANDES ASSIETTES

La Salade Océane

Tranche de Lieu Fumé, Cocotte printanière de Cabillaud,
Saumon Fumé par nos Soins, Crevettes Sauce
Mayonnaise, Filet de Hareng Fumé, Légumes Pickles,
Crème d'Avocat, Salade mûlée, Tomates Cerises,
Concombre et Crème de Raifort

15,90 €

La Salade des Ducs de Bretagne

Tranches de Magret de Canard Fumé, St Marcellin
rôti au Lard, Risotto au Grana Padano et Jambon
de Vendée, Cocotte Printanière de Joes de Cochon,
Légumes Pickles, Crème d'Avocat, Salade mûlée,
Tomates Cerises, Concombre et
Crème de Raifort

15,90 €

La Salade folle du 1/2 homard frais

(selon arrivage)
Demi Homard Frais en Bellevue et Sauce Mayonnaise,
Légumes Pickles, Crème d'Avocat, Salade mûlée,
Tomates Cerises, Concombre et Crème de Raifort

17,90 €

QUELQUES VINS DE NOTRE CARTE

Saumur Champigny, Domaine de la Guilloterie, AOC 2016
Rioja DOC, Navajas Crianza 2015
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP, Les Dabinières 2018
Chardonnay IGP Val de Loire, Domaine Réthoré Davy 2018
Coteaux d'Aix en Provence AOP, Villa Aix 2018

Le verre 12 cl

4,40€

4,60€

4,35€

3,90€

4,45€

Les 25 cl

8,95€

9,20€

8,70€

7,70€

9,20€

Les 46 cl

16,30€

16,90€

15,80€

14,10€

16,70€

La bouteille

26,20€

27,50€

25,45€

22,90€


26,80€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE FOU DU ROI - OUVERT TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

2, rue Prémion - 44000 Nantes - 02 40 35 64 64 - www.fouduroi.fr

« Vous êtes allergiques ? » Consultez nos équipes sur la liste des allergènes.

 Rejoignez-nous sur Facebook pour connaître nos suggestions de la semaine