



M E N U

N Ø A



LES MEZZÉS

<i>Houmous maison, huile d'herbes verte et pains pitas</i>	7€90
<i>Tzatziki à la menthe fraîche, crudités et pitas</i>	7€90
<i>Ktipiti au coulis de piquillos, féta, tomates confites et pitas</i>	7€90
<i>Assiette de fromages, petit beurre et confiture de figues</i>	12€50
<i><u>Assiette</u> de serrano 12 mois, beurre et pickles</i>	13€90
<i>Scarmozza sticks, confiture de figues</i>	10€90
<i><u>Salade</u> de Poulpe aux agrumes</i>	9€90
<i>Tartare de tomates d'antan, pêches fraîches, billes de mozza, pesto et gressins</i>	10€90
<i><u>Samoussas</u> au bœuf façon "kefta", sauce blanche.</i>	9€90

Les Planches à partagées

	<u>Picola</u>	15€
<i>Assortiments de mezzés</i>	<u>Grande</u>	22€
	<u>Maxima</u>	30€

LES SALADES

LA CAESAR <i>Poulet crousti, salade romaine, copeaux de Parmesan, tomates, oeuf, sauce caesar</i>	16€90
LA POULPO <i>Poulpe ,agrumes, Burrata, olives, tomates, pesto, salade verte, gressins</i>	19€90
LA FATTOUSH <i>Serrano, Burrata, grenailles, tomates, œufs, pêches fraîches, miel, salade verte</i>	18€90



LES TARTARES ET CARPACCIOS

TARTARE VERDÉ

Boeuf au couteau, pesto verdé, tomates confites, olives, parmesan, pignons de pin

17€90

TARTARE ROSSO

Bœuf au couteau, coulis de piquillos, tomates confites, spianata, fêta, câpres

17€90

CARPACCIO DE BOEUF

Pesto, parmesan, tomates confites, pignons de pin, pickles

15€90

Supp Double

8€

Supp truffe (carpaccio)

5€

Supp burrata.

5€

Servis avec frites maison et salade.

LES PLATS

TENTACULES DE POULPE ❤️

Grillées aux épices fumées, poêlée de légumes à la provençale et coulis de piquillos

20€90

TAJINE D'AGNEAU À LA ROYALE

Fruits secs et amandes, courgettes grillées

23€90

FILET DE POULET RÔTI

Mousseline de carottes au beurre noisette, concombre grillé et crème de fenouil

17€90

BROCHETTE DE RUMSTEAK

Mariné aux baies roses, pommes grenailles en persillade, mesclun, sauce poivre

20€90

RISOTTO 🌿

À la crème de petits pois/basilic, tomates confites et burrata

19€90

FILET DE LOUP

Mousseline de petits pois au basilic, pommes grenailles et beurre d'hibiscus

21€90

LES BURGERS

LE NØA

Pain brioché, boeuf haché, cheddar, spianata, cornichons, sauce BBQ

17€90

LE TRUFFO

Pain brioché, boeuf haché, mascarpone truffé au parmesan, burrata, roquette, oignons pickles

21€90

Supplément oeuf sur le plat +1€50

Servis avec frites maison et salade.

Supplément sauce +1€

Supplément garniture +3€50



NØA



LES DESSERTS

SABLÉ DIAMANT AUX FRAISES

Chantilly mascarpone/vanille et boule framboise

8€90

CRUMBLE D'ABRICOTS RÔTIS

À la lavande, boule pistache et chantilly

8€50

VERRINE CITRON-BASILIC ♥

Fraises fraîches, sablé et meringues craquantes

7€90

TIRAMISU CLASSICO

7€50

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Boule de glace vanille, caramel et chantilly

9€90

BAKLAVA CHEESE CAKE

Amandes, noix et noix de pécan, miel

7€90

Café gourmand

11€90

Thé gourmand

12€90

LES COUPES GLACÉES

Nos parfums : Vanille, Fraise, Chocolat, Pistache, Framboise, Citron, Passion, Pomme verte, Caramel beurre salé, Menthe-chocolat, Café

1 boule 3€ - 2 boules 5€ - 3 boules 7€

Suppléments sauces, coulis ou chantilly 1€

CHOCOLAT LIÉGEOIS - 1 boule vanille, 2 boules chocolat sauce chocolat

7€90

CAFÉ LIÉGEOIS - 1 boule vanille, 2 boules café sauce café

7€90

CARAMEL LIÉGEOIS - 1 boule vanille, 2 boules caramel sauce caramel
beurre salé

7€90

DAME BLANCHE - 3 boules vanille sauce chocolat

7€50

TUTTI FRUTTI - Boule framboise, boule passion, boule pomme, fraises et
coulis fruits rouges

8€90

CHARLOTTE - 1 boule vanille, 2 boules fraises, fraises et coulis fruits
rouges

8€90

Chantilly, amandes grillées et meringues sur toutes nos coupes de glaces

LES ARROSÉES

COUPE COLONEL - 2 boules citron & vodka

9€00

COUPE AFTER EIGHT - 2 boules menthe-chocolat & get 27

9€00

COUPE ÉCOSSAISE - 2 boules vanille & whisky

9€00





MENU DU JOUR

*Uniquement les midis
Du lundi au vendredi, hors jours fériés*

*Entrée / Plat ou Plat / Dessert 16€90
Entrée / Plat / Dessert 19€90*

Buffets d'entrées à volonté

Plats du jour

Desserts du jour

MENU DU NØA

Uniquement les soirs

Entrée / Plat / Dessert 34€90

Salade de Poulpe aux agrumes

Tartare de tomates d'antan, pêches fraîches, billes de mozza, pesto et gressins.

Samoussas au bœuf façon "kefta", sauce blanche

Tentacules de Poulpe grillées aux épices fumées, poêlée de légumes à la provençale et coulis de piquillos

Risotto à la crème de petits pois / basilic, tomates confites et burrata

Filet de poulet rôti, mousseline de carottes au beurre noisette, concombre grillé et crème de fenouil

Sablé diamant aux fraises. Chantilly mascarpone / vanille et boule framboise

Tiramisu classico

Café gourmand. +2€





COCKTAILS



LE NOA

Rhum ambré, Rhum blanc, jus ananas, jus citron vert, sirop orgeat, sirop grenadine

11€00

BELLINI ITALIEN

Prosecco, purée de pêche

8€00

PORN STAR

Vodka, liqueur passion, sirop vanille, jus passion, jus citron vert + shooter Bulle Nantaise

12€00

MOJITO (FRAISE OU PÊCHE +1€)

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonnade, eau gazeuse

9€50

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer

9€90

LONDON MULE

Gin, citron vert, ginger beer

9€90

JAMAÏCAN MULE

Rhum ambré, citron vert, ginger beer

9€90

MEXICAN MULE

Tequila, citron vert, ginger beer

9€90

PINA COLADA

Rhum blanc, purée de coco, jus ananas

9€50

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, cassonnade

8€90

TIPUNCH

Rhum ambré, citron vert, cassonnade

8€10

MARGARITA

Tequila, cointreau, jus citron

9€50

SPRITZ APÉROL

Apérol, prosecco, tranche orange et eau gazeuse

9€00

SPRITZ LIMONCELLO

Limoncello, prosecco, tranche citron, eau gazeuse

9€00

SPRITZ ST GERMAIN

Liqueur Saint Germain, prosecco, tranche citron, eau gazeuse

10€00

MOCKTAILS

LE PINÈDE

Jus ananas, jus pomme, sirop noix de macadamia, sirop citron

7€00

LE PLANTIN

Jus orange, jus passion, sirop grenadine

7€00

VIRGIN MOJITO (FRAISE OU PÊCHE +1€)

Menthe fraîche, citron vert, cassonnade, eau gazeuse

7€50

VIRGIN COLADA

Purée coco, jus ananas

7€50





APÉRITIFS

KIR MUSCADET	4€50
Cassis, pêche, mûre, framboise	
KIR PÉTILLANT	6€50
KIR NANTAIS	8€90
MARTINI	6€50
Blanc ou rouge	
AMÉRICANO	8€00
RICARD (PERROQUET ou TOMATE +0,50€)	3€50
COUPE PROSECCO	5€50
COUPE NANTAISE	7€00

ALCOOLS MAISON

RHUM ARRANGÉ DU MOMENT	5€00
PUNCH	6€50 / 23€90 (litre)
SANGRIA	6€50 / 23€90 (litre)

BIERES BOUTEILLES

DESPERADOS	6€50
KASTEEL ROUGE	6€50
MELUSINE BLANCHE	6€50
DREMMWEL SANS ALCOOL	7€50

BIERES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
PORETTI BLONDE.	5€00	8€90
BROOKLYN IPA	6€50	10€50
GRIMBERGEN AMBRÉ	6€00	9€90
BIÈRE DU MOMENT	6€50	10€50
PANACHÉ	4€90	8€00
MONACO	5€50	9€50
PICON BIÈRE	6€00	9€90

WHISKY'S

LAGAVULIN 16 ans	10€50
MAKER'S MARK	9€50
JAMESON	7€90
ABERLOUR 10 ans	9€10

RHUMS

BACARDI 4 ans	7€90
DIPLOMATICO	9€90
MANDATARIO	10€50
ZACAPA 23 ans	12€50



SOFTS

SIROP À L'EAU		2€50
Pêche, fraise, grenadine, menthe, citron, orgeat		
DIABOLO		3€00
LIMONADE		2€50
JUS DE FRUITS 25 cl		3€90
Tomate, ananas, fraise, pomme, orange		
COCA COLA / COCA ZÉRO 33 cl		3€90
SCHWEPES AGRUMES 25 cl		3€90
FUZE TEA 25 cl		3€90
PERRIER 33 cl		3€90
Supplément sirop/tranche +0€50		

EAUX

PLANCOËT MINÉRALE	50 cl	100 cl
PLANCOËT GAZEUSE	3€50	5€00
	4€00	5€50

DIGESTIFS

LIMONCELLO / AMARETTO / BAILEY'S / MALIBU	5€50
MENTHE PASTILLE/ GET ₂₇ / ARMAGNAC	5€90
COGNAC AUX AMANDES	6€50
CALVADOS	7€10
COGNAC DU MOMENT	9€00

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO/RISTRETTO	2€00
ALLONGÉ	2€00
NOISETTE - DÉCA.	2€10
CRÈME.	2€50
DOUBLE	3€10
CAPPUCINO	3€50
CHOCOLAT CHAUD	3€50
THÉ/INFUSION Barrony's	3€50
CAFÉ VIENNOIS	4€10
CHOCOLAT VIENNOIS	4€50
IRISH COFFEE	9€90
POT DE LAIT	0€50





VINS ROUGES

	Verre	Pichet	Bouteille
PINOT NOIR « LES JAMELLES » IGP Pays d'oc	4€90	21€00	26€00
CHINON « CHARLES PAIN » AOP	5€90	25€00	32€00
CARIGNAN « LES JAMELLES » IGP Pays d'oc	5€30	22€00	27€00
CHIANTI « MASI RENZO » Italie DOCG	5€90	25€00	32€00
SYRAH « LES JAMELLES » IGP Pays d'oc	4€10	18€00	24€00
CÔTE DU RHÔNE « ARMOIRIE GALLEAN » AOP Côtes du Rhône Village	5€50	23€00	30€00
PESSAC LÉOGNAN « CHÂTEAU COUCHEROY » AOP Pessac Léognan			45€00
CÔTE RÔTIE « BRUNE ET BLONDE GUIGAL » AOP RHÔNE			98€00

VINS BLANCS

	Verre	Pichet	Bouteille
MUSCADET « DOMAINE PICHON » AOP Muscadet	3€50	16€00	20€00
CHARDONNAY « LES JAMELLES » IGP Pays d'oc	5€50	23€00	30€00
MOELLEUX « HORGELUS BAL DES PAPILLONS » IGP Côtes de Gascogne	5€50	23€00	30€00
VIOGNIER « LES JAMELLES » IGP Pays d'oc	5€90	25€00	31€00
QUINCY « SIRET COURTAUD » AOP Quincy blanc	7€00	30€00	39€00
PINOT GRIS « LES JAMELLES » IGP Pays d'oc	4€90	21€00	26€00
CHABLIS « LE FINAGE » AOP Bourgogne			43€00
CIGALUS « GÉRARD BERTRAND » BIO IGP Languedoc			65€00



VINS ROSÉS

	<i>Verre</i>	<i>Pichet</i>	<i>Bouteille</i>
<i>CORSE « SANTA CAPO » IGP Ile de beauté</i>	4€50	20€00	25€00
<i>VENEZIE « VINO GALLIA » Italie DOC</i>	5€30	22€00	27€00
<i>REFLETS SECRETS « LES JAMELLES » IGP Pays d'oc</i>	5€90	25€00	31€00

CHAMPAGNES

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
<i>CHAMPAGNE BRUT « NICOLAS FEUILLATTE » AOP Champagne</i>		59€00
<i>MOUSSEUX BLANC « BULLE NANTAISE » VQM Loire</i>	7€00.	39€00





Toute l'équipe vous remercie d'avoir passé un moment
avec nous au NØA !

N'hésitez pas à nous laisser un commentaire sur Google «
NØA Nantes » ou sur The Fork si vous avez réservé via ce
biais.

Si vous souhaitez connaître nos prochains événements,
vous pouvez vous inscrire à la newsletter en laissant votre
mail à l'équipe !

À bientôt pour de nouvelles expériences gustatives !





HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI AU VENDREDI

12h-14h30

JEUDI AU SAMEDI

19h30-23h

DIMANCHE DE BRUNCH

11h30-14h30



PRIVATISATION DU RESTAURANT

*Nous organisons avec vous vos séminaires, anniversaires,
mariages, baptêmes...*

ÉVÈNEMENTS

*Le NØA vous offre des événements régulièrement. N'hésitez pas à
demander le prochain!*



NOA-NANTES.COM

