FAVELA

RESTAURANT · LIVE · BAR

MENU EXPRESS

uniquement les midis,
sauf week-ends & jours fériés

Entrée + Plat 17,90€

Plat + Dessert 17,90€

Entrée + Plat + Dessert 21,90€

Terrine de campagne maison
ou
Entrée de l'ardoise 8.14

Plat de l'ardoise
ou
Criée de l'ardoise
ou
Pièce de boeuf,
sauce poivre & frites +2€ 1.7

Dessert de l'ardoise
ou
Café gourmand +2€ 1.3.7.8

MENU SAO PAULO 30,90€

(sauf Vendredis soirs & Samedis soir)

ENTRÉE

Terrine de campagne maison,
confit d'oignons aux fruits rouges 1.8
ou
Salade césar Favela 1.3.7
ou
Foie gras maison +3,50€ 1.14

PLAT

Pièce du boucher 14
ou
Fish & Chips, sauce tartare & frites 1.3
ou
Burger Classico (ou burger végé) 3.7

DESSERT

Crème brulée à la vanille de Madagascar 1.3.7
ou
Fondant au chocolat coeur Kinder® Shokobon®
ou
Coupe 2 boules 1.3.7.8.14



MENU PEQUEÑO

réservé aux moins de 10 ans

10,50€

Steak haché
ou
Tenders de poulet 1

Accompagnement au choix

Brownie au chocolat
ou 1.3.7.8.14
2 boules de glace
parfum(s) au choix

FAVELA
RESTAURANT · LIVE · BAR

Tarifs en €uros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Cocktails

LES CLASSIQUES

Mojito : Rhum Bacardi ambré, citron vert , cassonade, sirop de sucre, menthe, Angostura bitter, eau pétillante — 9€
+ Fruits : Fraise/Passion — +0,50€
Caïpirinha : Cachaça Toquino, citron vert , cassonade, sirop de sucre — 9€
NEW! **Paloma :** Tequila Silver Patròn, sirop de miel, jus de citron vert, Tonic Pamplemousse La French SVP — 11,50€
Moscow Mule : Vodka Eristoff, jus de citron vert, sirop de gingembre, Ginger Beer La French SVP, Angostura bitter, — 10€
Piña Colada : Rhum Carta Blanca Bacardi, Purée de coco, liqueur de vanille, purée et Jus d'ananas — 9€
Gin Tonic : Gin Bombay Sapphire, Tonic la French SVP — 9€
Negroni : Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge — 9,50€

LES SPRITZ

St Germain Spritz : Saint Germain, Prosecco Martini, eau pétillante — 10€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco Martini, eau pétillante — 10€
Limoncello Spritz : Limoncello, Prosecco Martini, eau pétillante — 10€
NEW! **Sarti Spritz :** Sarti*, Jus de citron jaune, Prosecco Martini, eau pétillante — 10€
* Sarti : Apéritif Italien arômes d'orange sanguine et fruits exotiques

CRÉATIONS

Fresh Berry : Vodka GreyGoose Berry, jus de Cranberry, limonade, citron vert — 10€
Cocktail du moment : Voir ardoise

MOCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito : Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante — 8€
+ **Fruits** : Fraise/Passion — +0,50€
Virgin Spritz : Sirop d'Orange Spritz, eau pétillante, La French SVP Tonic — 8€
Kuzco : Jus de pomme, jus de cranberry, purée de fraise, menthe fraiche, eau pétillante — 8,50€

BOISSONS FRAÎCHES

Softs • 4€ - Au choix : Pepsi ou Pepsi Max 33cl, Abatilles 33cl, Orangina 25cl, Oasis Tropical 25cl, Lipton Ice Tea 25cl, La French SVP 25cl (Tonic, Agrumes ou Ginger Beer)
Jus de fruits • 25cl - 4,10€ : Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Abricot, ACE, Tomate
Limonade • 25cl - 3,80€ **Diabolo** • 25cl - 4€ **Sirop à l'eau** • 25cl - 2,60€
Au choix : Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Menthe, Violette, Banane, Kiwi
Supplément tranche ou sirop : 0,20€

BIÈRES PRESSIONS

Gallia Coq d'Habitude 4,2° — 25cl 3,90€ - 50cl 7,40€
Bière du moment — Voir ardoise

EAUX ABATILLES

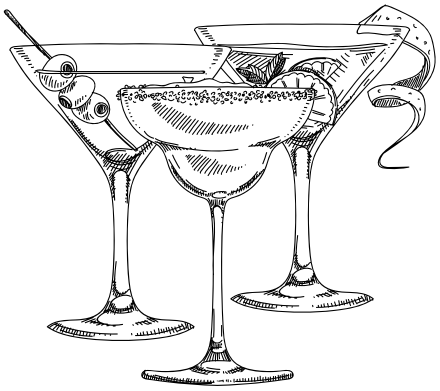
Plate — 50cl - 3€ - 100cl 5€
Pétillante — 50cl - 4€ - 100cl 6€

BIÈRES BOUTEILLES

NEW!
Desperados 5,9° • 33cl — 6,50€
❤️ IPA Flavoure 6,5° • 33cl EXCLUSIVITÉ — 6,50€
Kasteel rouge 8° • 33cl — 6,50€
Trompe Souris Rousse 5° • 33cl — 6,50€
Trompe Souris Blanche 5° • 33cl — 6,50€
Virgin Desperados 0% • 33cl — 5€
Virgin IPA Trompe Souris 0,5% • 33cl — 6,50€

APÉRITIFS

Kir Vin blanc Framboise, Pêche, Cassis ou Mûre — 6cl - 4,90€
Kir Pétillant Framboise, Pêche, Cassis ou Mûre — 6cl - 6,90€
Martini Blanc ou Rouge — 6cl - 4,90€
Campari — 6cl - 4,90€
Porto Blanc ou Rouge — 6cl - 4,90€
Pastis 51, Ricard — 2cl - 3,80€



FAVELA
RESTAURANT · LIVE · BAR

Allergènes
1- Gluten
2- Crustacés
3- Œufs
4- Arachides
5- Poissons
6- Soja
7- Produits Laitiers
8- Fruits à coques
9- Céleri
10- Moutarde
11- Sésame
12- Mollusques
13- Anhydrides sulfureux
14- Lupin

Tarifs en € TTC, service compris. Carte des allergènes disponible sur demande.

À PARTAGER

Planche fromagère Crousty Mix 15,90€ 1.3.7.14
3 Croustillants curé nantais, 3 bouchées camenbert , 3 sticks de mozzarella, sauce mayonnaise truffée & sweet chili

Planche de tartinades 15,90€ 1.5.7.11.14
Assortiment de guacamole, crème fromagère ciboulette & houmous

ENTRÉES

Oeuf parfait, crème de chorizo 7,90€ 1.3.7
Petits légumes

Camembert rôti au miel et au thym 9,00€ 7.10
Mesclun

Foie gras de canard du chef 13,50€ 1.10.13
Servi avec un chutney aux agrumes & son pain grillé

Œuf mayonnaise truffé 7,50€ 1.3.10.13
Salade et croutons

Tartare de saumon à la mangue, sauce leche de tigre • 100 gr 9,80€ 2.5.6

Salade César Favela Petite 9,90€ • Grande 16,90€ 1.3.7.14.10
Poulet pané, parmesan, pickles, lard grillé, croûtons de pain, mesclun, sauce façon césar

NEW!
Salade de croustillants de curé nantais & jambon de pays Petite 8,90€ • Grande 15,90€ 1.7.10.13
Mesclun, croustillants de curé nantais, jambon de pays

POKÉBOWLS

Riz vinaigré, avocat, fèves, champignons, radis, chou & légumes croquants, concombres, fruits, cream cheese, sauce soja sucrée

Saumon gravlax 17,90€ 1.5.6.7.11
Poulet pané 17,90€ 1.6.7.11
Végé 16,90€ 1.6.7.11

TARTARES & CARPACCIOS

Tartare de boeuf coupé au couteau Simple (180g) 18,90€ • XL (360g) 25,90€ 1.3.6.10.13.14
Condiments, servi avec frites & mesclun

Tartare de boeuf italien Simple (180g) 18,90€ • XL (360g) 25,90€ 3.7.10.13.14
Pesto vert maison, condiments, tomates cerises confites, parmesan, roquette & frites

❤️ **Tartare de saumon, sauce leche de tigre** 19,60€ 2.5.6
200 gr • Servi avec des frites

Double carpaccio de bœuf italien 17,50€ 7.13.14
Pesto vert maison, tomates cerises confites, parmesan, olives, roquette & frites

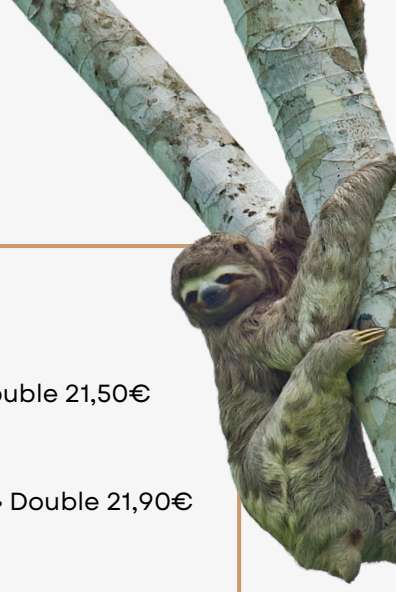
Double carpaccio de bœuf, burrata & crème de truffe 22,50€ 1.7.14
Roquette, pickles & frites

POISSONS

Filet de bar rôti, fondue de poireaux & carottes 22,50€ 5.7

Fish & Chips 17,50€ 1.3.5.10.14
Sauce tartare & frites





FAVELA
RESTAURANT · LIVE · BAR

BURGERS

Burger Classico 1.3.5.6.7.10 — Simple 16,90€ • Double 21,50€
Pain multigraines steak haché VBF, cheddar rouge, sauce burger, tomate, cornichon aigre doux, salade

Chicken Burger 1.3.5.6.7.10 — Simple 17,90€ • Double 21,90€
Pain multigraines, aiguillettes de poulets panées, guacamole, cheddar rouge, tomate, salade, cornichons aigre doux

Burger Végé 1.3.6.7.10.11 — 17,20€
Pain multigraines, falafels, houmous, cheddar rouge, sauce burger, tomate, cornichon aigre doux, salade

Burger du moment - voir ardoise — Simple 18,00€ • Double 22,00€

NEW! À DÉCOUVRIR EN CE MOMENT

Mac & Cheese au cheddar & jambon Serrano 1.3.7 — Original 17,90€ • Végé 16,90€
Pâtes & butternut confit enrobés d'une sauce cheddar & gratinés. Servi avec salade

Cordon bleu raclette & bacon 1.3.7 — 18,90€
Filet de poulet pané, servi avec des frites ou salade

Bruschetta Savoyarde 1.3.5.13 — 18,50€
Reblochon, lard, crème fraiche, roquette, oignons pickles, servie avec frites ou salade

NOS COUPS DE COEUR

Wok de gambas, légumes & nouilles chinoises sautées, sauce teriyaki 2.3.4.6.11.13 — 19,90€

Tacos de Poulet mariné 1 — 17,90€
Guacamole, tomates, pickles, & oignons frits. sauce aigre douce & cream cheese servi avec frites ou salade

Burrito au cheddar & pulled pork confit 1.7 — 17,90€
Sauce cheddar aux herbes, carottes, tomates, oignons frits & pickles, servi avec frites ou salade

GRILLADES

Pièce du boucher grillée — 17,90€
220g • Accompagnement et sauce au choix

Entrecôte de bœuf — 26,90€
300g • Accompagnement & sauce au choix

❤️ Pièce de bœuf Angus sur pierre chaude 250g 1.3.7.13 — 24,90€
Accompagnement au choix, sauce béarnaise & poivre

Andouillette de Troyes 5A 200g — 20,90€
Accompagnement & sauce au choix

Magret de canard rôti — Demi 18,90€ - Entier 23,90€
Servi avec une compotée à l'orange. Accompagnement et sauce au choix

NEW!

Côte de Bœuf VBF individuelle — 31,90€
450g • Accompagnement & sauce au choix



Accompagnements 4€
Frites
Riz basmati
Écrasé de pommes de terre
Légumes du moment
Purée de patate douce à la vanille
Mesclun de salade 2€

Sauces maison 2€
1 Béarnaise 3.7.13
7 Poivre
7 Beurre maître d'hôtel
7 Moutarde à l'ancienne 7.10
7 Bleu
7 Tartare 3.10
7 Sauce Burger 1.3.6.10

FAVELA
RESTAURANT · LIVE · BAR

PIZZAS

Reine 1.7 — 13,20€
Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives

Saumon 1.5.7 — 17,20€
Base crème citronnée, mozzarella, saumon fumé, stracciatella, roquette, pickles

4 Fromages 1.7 — 15,90€
Base tomate, mozzarella, chèvre, bleu, curé nantais, olives

Poulet 1.7 — 15,20€
Base crème, mozzarella, poulet rôti, curé nantais, sauce sweet chili, roquette, pickles

Pepperoni 1.7 — 14,90€
Base tomate, mozzarella, pepperoni, crème, roquette, pickles

Burrata 1.7 — 16,50€
Base tomate, mozzarella, jambon italien, burrata, pesto vert, roquette, pickles

4 Saisons 1.7 — 14,50€
Base tomate, mozzarella, champignons, courgettes & aubergines marinées, tomates cerises, pickles, roquette, stracciatella

❤️ **Tartuffe** 1.7 — 18,90€
Base crème, mozzarella, jambon blanc, champignons, burrata, crème de truffe, roquette, pickles

NEW! **Raclette** 1.7 — 16,90€
Base crème, mozzarella, raclette, bacon, jambon de pays, cornichon, pickles

Chèvre & miel 1.7 — 15,50€
Base crème, mozzarella, chèvre, roquette, pickles, miel

Pizza du Moment
Voir ardoise

SUPPLÉMENTS INGRÉDIENTS

Burrata +4€
Saumon fumé +3€
Jambon blanc / Jambon serrano / Poulet / Pepperoni +2€
Oeuf +1,50€

FAVELA
RESTAURANT · LIVE · BAR

@FAVELANANTES

FROMAGE

L'Assiette Fromagère by Tout1Fromage Simple 9€ • XL 13,20€ 1.7.10

Sélection par Tout1Fromage (Orvault) chutney et mesclun

DESSERTS

Gourmand 8,90€ 1.3.7.8.14

4 mignardises du moment Café +1€ // autres boissons sur demande en supplément

Fondant au chocolat coeur kinder Schoko-Bons 9,00€ 1.3.7.8.14

Glace vanille de Madagascar

Baba fruits exotiques avec ou sans rhum 8,90€ 1.3.7.14

Sirop exotique infusé à la menthe, sorbet passion, chantilly

Crème brulée 8,50€ 1.3.7

À la vanille de Madagascar

Brioche perdue : Caramel fleur de sel ou nutella 8,90€ 1.3.7.8.14

Glace vanille de Madagascar, éclats de noisettes caramélisées, chantilly

Profiteroles 8,90€ 1.3.7.8

Choux maison, glace vanille de madagascar, sauce chocolat,
éclats de noisettes caramélisées, chantilly

Tiramisu Snickers 9,50€ 1.3.4.7

Mousse mascarpone, biscuit mouelleux, caramel fleur de sel & cacahuètes grillées

Cookie moelleux chocolat & noisettes, caramel fleur de sel ou sauce chocolat 8,50€ 1.3.7.8

Cookie moelleux servi tiède, glace vanille pécan

GLACES & SORBETS

2 boules 4,50€ **3 boules** 6,50€

Parfums au choix

Glaces: Vanille de Madagascar / Vanille Pécan / Caramel fleur de sel / Chocolat / Rhum Raisins /
Menthe Chocolat / Café / Coco

Sorbets: Fraise / Framboise / Citron vert / Passion

Supp. +0,50€ : chantilly, coulis de fruits, sauce chocolat noir, sauce caramel, Nutella

After 8 9,50€ 3.7

Glace menthe chocolat, glace chocolat & Get27

Karamel 9€ 1.3.7.8

Glace vanille de Madagascar, glace vanille pécan, glace caramel fleur de sel,
sauce caramel, chantilly & éclats de noisettes caramélisés

Colonel 9,50€

Sorbet citron vert & vodka

Senhora 8,70€ 1.3.7.8

Glace vanille de madagascar, sauce chocolat, chantilly & éclats de noisettes caramélisées



COCKTAILS AFTER DINNER

Affogato 7 4,50€

Glace vanille, Expresso

Expresso Martini 3.8 11€

Vodka, liqueur de café Kahlúa, Expresso, Sirop de sucre et sa Mignardise

Irish Coffee 1.3.7 10€

Slane Whiskey, sirop de sucre, Expresso, Chantilly et sa Mignardise



FAVELA
RESTAURANT · LIVE · BAR

Tarifs en €uros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Vins

	12cl	18cl	75cl
Blancs			
NEW! **Muscadet Sèvre & Maine AOP** Domaine du Grand Chatelier	4,50€	7€	25€
Sauvignon VDF La Petite Perrière	4,50€	7€	25€
NEW! **Quincy AOC** Domaine J.Rouzé	6,50€	10€	35€
NEW! **Malvoisie Coteaux d'Ancenis AOP** Domaine des Galloires	5,50€	8,5€	32€
❤️ **Pays d'OC IGP Viognier** Les Jamelles	5,50€	8,5€	29€
Condrieu AOC Domaine E.Guigal			55€
Mâcon Villages AOC Domaine C.Barollet			32€
Chablis AOC Domaine C.Barollet			36€
Rosés			
NEW! ❤️ **Côtes de Provence AOP** Le Clocher	5,50€	8,5€	32€
Côtes de Provence AOP Château Peyrassol			40€
Rouges			
St Nicolas Bourgueil AOP Domaine Damien Bruneau	5,50€	8,5€	32€
❤️ **Saint Guilhem le Désert IGP** Cuvée Prestige Orimos	5,50€	8,5€	32€
Pic Saint Loup AOP Domaine Mas du Greffier	6,50€	10€	35€
Pays de l'Hérault IGP Les Creisses, Philippe Chesnelong			49€
Pays de l'Herault IGP Les Brunes, Philippe Chesnelong			75€
❤️ **Côtes du Rhône** Création Xavier Vignon	5,50€	8,4€	32€
Côte-Rôtie AOC Brune et Blonde, E.Guigal			84€
Côte de Bourg AOP Château Chamaille	4,50€	7€	25€
Saint Emilion AOC Château Quintus			45€
Castillon-Côtes de Bordeaux AOP Le Versant, Louis Mitjavile			45€
Hautes Côtes de Nuit AOC Domaine C.Barollet			41€
Mercurey AOP Domaine C.Barollet			49€
❤️ **Puglia IGT** Appassimento			32€

BULLES	12cl	18cl	75cl
NEW! **Prosecco Martini** Spumante DOC	6€	9€	35€
Champagne Maison Cattier Brut de Quartz	11€	17€	70€
Champagne Ruinart R de Ruinart Brut			100€
Champagne Ruinart Blanc de Blancs			130€

DIGESTIFS

Menthe Pastille • 6cl	7,50€
Get 27 ou Get 31 • 6cl	7,50€
Limoncello • 6cl	7,50€
Bailey's • 6cl	7,50€
Eau de vie de Poire William's • 6cl	7,50€
Délice de caramel • 6cl	7,50€
Liqueur Marc Champenois Vanille	
Bourbon Distillerie Moutard • 4cl	10€
Cognac aux amandes Donjon • 6cl	7,50€
Cognac Hennessy VS • 4cl	9€
Cognac Hennessy XO • 4cl	20€

WHISKYS - 4cl

Jack Daniel's Old N°7	9€
Teeling	9€
Nikka from the Barrel	10€
Oban 14 ans	11€
Lagavulin 16ans - Single Malt	13€

RHUMS - 4cl

Bacardi Añejo Cuatro	9€
Eminente Reserva 7 ans	10€
Diplomàtico Reserva Exclusiva	11€
Botran 15 ans	12€
Zacapa 23 ans	12€
Santa Teresa 1796	14€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso - Allongé	2€
Décaféiné - Allongé	2,20€
Double expresso	3,90€
Double décaféiné	4,20€
Cappucino / Grand crème	4,50€
Café viennois / Chocolat viennois	6€
Thé Dammann : Vert menthe, Gunpowder, Earl Grey, Ceylan ou 4 Fruits rouges	4€
Infusions: Rooibos Citrus, Tilleul ou Verveine Menthe	4€