



MACOHA

kitchen + bar

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts de qualité dans le respect des saisonnalités et en privilégiant les circuits courts.

FINGER FOOD

* Uniquement les soirs et week-end

Arancini - 9€ VG

Boulettes de riz panées, cœur Gorgonzola, confit de potimarron, pickles d'oignons rouges

Bouchées croustillantes à la courge - 8€

Sauce blanche maison au yaourt végétal

Poulet Karaage - 11€

Poulet croustillant mariné à l'ail, au gingembre et à la sauce soja, mayonnaise maison au raifort

Boccocini di Manzo - 10€

Bouchées de pain briochés, crème crue, tartare de bœuf coupé au couteau, zestes de citron vert, huile d'olive

Planche Mixte - 17€

Assortiment de charcuteries & fromages

Planche Macoha - 20€

Assortiment des 4 finger food de la carte (hors charcuterie & fromage)

ENTRÉES

Burrata de la Laiterie Nantaise - 15€ VG

Burrata au lait de foin bio, accompagnement végétal du moment

Maiale Tonnato - 9.5€

Fines tranches de carré de cochon cuit à basse température, mayonnaise marine au thon, câpres, coriandre, citron

Poulpe de nos côtes - 11€

Grillé à la plancha, salmoriglio aux herbes fraîches, citron, ail

Tartare de Daurade royale - 11.5€

Daurade, 'Nduja di Spiliga (cochon), espuma à la Mozzarella di Bufala, huile d'olive, zestes de citron vert

KIDS ONLY

Pour les moins de douze ans - 10€

Poisson du marché ou steak haché de bœuf et frites maison / une boule de glace



Vegan | Végétarien VG

Prix nets en euros | service compris | www.macoha-nantes.com

PLATS

Poisson du marché - 24€

Selon arrivage, fregola sarda cuisinée à la 'Nduja di Spilinga et au jus de crustacés, palourdes du Croisic

Entrecôte VBF - 27€

Grillée à la plancha, sauce Gorgonzola, frites fraîches

Carré de cochon - 19€

Domaine Abotia (Pays Basque) cuit à basse température, jus corsé de viande maison, déclinaison de carottes

Tataki de boeuf VBF - 20€

Boeuf mariné au saté rouge, sauce coco-saté, frites fraîches

Risotto - 17€ VG

Risotto crémeux au potimarron confit, fondue de Gorgonzola, pickles d'oignons rouges, noisettes torréfiées

Suprême de volaille Label Rouge - 19€

Cuit à basse température, jus corsé de volaille maison, déclinaison de carottes

BURGERS

Macoha burger - 18€

Bun brioché, steak haché VBF, lard fumé grillé, cheddar rouge, oignons cheveux d'ange aigre-doux, mayonnaise maison aux épices douces

Chicken - 17€

Bun brioché, poulet croustillant façon karaage, chou rouge mariné à la sauce soja, mayonnaise maison au raifort

Pulled-pork - 17€

Bun brioché, effiloché de cochon cuit 10h en croûte d'épices, cheddar rouge, coleslaw maison, sauce barbecue maison

Vegan Pita - 16€

Pain pita, bouchées croustillantes à la courge, légumes du moment, sauce blanche maison au yaourt végétal

Possibilité de pimenter votre pita (harissa sur demande)

DESSERTS

Le citron meringué - 10.5€

Comme une tarte citron meringuée. Imprévisible !

Courge & chocolat noir - 9€

Ganache potimarron, crème de chocolat noir, biscuit beurre-cacao, pickles de butternut, huile d'olive

Assiette de fromages - 11€

Sélection de la Laiterie Nantaise, confiture maison

Tiramisu café-cacao - 8€

Recette de la mamma

Le chou - 9.5€

Chou maison, craquelin au sarrasin, ganache sarrasin, confit de kumquat

Glaces & sorbets - 2.5€ la boule

Demandez notre sélection de parfums

Café Douceur - 6€

Café ou thé + douceur sucrée du moment



Vegan | Végétarien VG

Prix nets en euros | service compris | www.macoha-nantes.com