



APÉROS / COCKTAILS

Vermouth Blanc / Rouge	6 cL	5
Porto rouge	8 cL	5
Mocktail du moment	20 cL	6
Ti-punch	5 cL	7
Spritz Vrigraud	20 cL	8
Spritz Sureau / Bergamote / Limoncello	20 cL	9
Americano / Negroni	9 cL	8
Mule Moscow / London / Jamaïcain / French ...	20 cL	8
Caïpirinha / Caïpiroska	6 cL	9
Cuba Libre	20 cL	9
Bloody Mary	20 cL	10
Espresso Martini	15 cL	10
Paloma	20 cL	10

BOISSONS FRAÎCHES

La petite eau qui pique IOZ	33 cL	2,5
La grande eau qui pique IOZ	75 cL	3,5
Thé glacé du Chanchan	25 cL	3,5
Kombucha	33 cL	6
Infusion pétillante bio Symples		6
Verveine & cerise	33 cL	
JUS Ananas / Orange / Abricot / Tomate / ACE	25 cL	4
Tonic / Ginger beer Organic's	25 cL	4
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cL	4
Sirop à l'eau		2,5
Limonade	25 cL	3
Supplément tranche ou sirop		0,3

BIÈRES

PRESSIONS

	25 cL	50 cL
Chanchan Blonde 4,1°	3,5	5
Nantaise IPA 5,6°	4	7,5
Nantaise Blanche 4,2	4	7,5
Cadette NEIPA 5,5°	4,5	8

BOUTEILLES

Corona Sans alcool 0°	33 cL	5
Cidre Goëllan brut bio 5°	33 cL	5,5

GODETS 12 cL

POUR LES
GRANDES SOIFS,
ON A AUSSI DES
BOUTEILLES !

BULLES

Bulles de l'Ouest Pétillant naturel, VDF, Domaine Braud	5
--	---

BLANCS

Folle Blanche VDF, Chéreau Carré, 2025	4
Clos des Perrières AOP Muscadet Sèvre & Maine, 2024	5
Chardonnay Demi Boeuf IGP Val de Loire, Domaine Malidain, 2024	5
Chenin IGP Val de Loire, Les Frères Couillaud, 2023	5
Les Douceurs AOP Coteaux du layon, Domaine de la Bougrie, 2025	6

ROUGES

Rouge de Minière AOC Bourgueil, Château de Minière, 2021	4
Cocoricot, IGP Côte du Lot, Château Les Croisilles, 2024	4
Pinot Noir IGP Val de Loire, Domaine des Cognettes, 2024	5
Le Petit Derna IGP Aude Pays du Cucugnan, Domaine Dernacueillette, 2021	6

ROSÉ

Estandon «Terre Nouvelle» IGP Var, 2024	4
---	---

QUILLES

MUMU

75 cL

Clos des Perrières AOP Muscadet Sèvre & Maine, Famille Héraud, 2024	24
Parcelles AOP Muscadet Sèvre & Maine, Domaine Les Hautes Noelles, 2024	29
Clisson AOP Muscadet Coteaux de la Loire, Domaine des Cognettes, 2020	42

IMPOSSIBLE
DE FAIRE SANS
BLANC !

BLANCS

Colère VDF, Domaine Chéreau Carré, 2025	19
L'Épure Blanc IGP Coteaux de Bezières, Les Vignerons de Serignan, 2024	22
Chardonnay IGP Val de Loire, Domaine Malidain, 2025	27
Chenin IGP Val de Loire, Les Frères Couillaud, 2023	32
Les Douceurs AOP Coteaux du layon, Domaine de la Bougrie, 2025	35
Petit Aigle AOP Coteaux Bourguignon Blanc, Domaine Boris Champy, 2024	38
Nuance de l'Aube IGP Collines Rhodaniennes, Hugo et Pauline Vila, 2024	45
Le Carré du Puits AOP Anjou Blanc, Domaine Vincendeau, 2019	65

ROUGES

Cocoricot, IGP Côte du Lot, Chateau Les Croisille, 2024	22
Rouge de Minière AOP Bourgueil, Château de Minière, 2021	24
Collection AOP Côte du Rhône, Domaine Benedetti, 2023	27
Pinot Noir IGP Val de Loire, Domaine des Cognettes, 2024	29
Voulez-vous Gamay avec moi IGP Val de Loire, Domaine Les Hautes Noëlls, 2022	32
Le Petit Derna IGP Aude Pays du Cucugnan, Domaine Dernacueillette, 2021	38
La Chapelle de la Prade AOP Pessac Leognan, 2018	45
Fronza Di Leccia IGP Île de Beauté, Domaine Leccia, 2024	45
Gamay Fins AOP Côteaux Bourguignon, Domaine Boris Champy, 2024	55

BULLES

Bulles de l'Ouest VDF, Domaine Braud	35
La Cuvée 1629 AOP Champagne, Mathieu Nicolas	65

ROSÉS

Estandon «Terre Nouvelle» IGP Var, 2024	22
Tradition Clos Teddi AOP Patrimonio, 2022	32

LE PETIT-DEJ'

FORMULE À 7€

Café / Déca / Thé

Jus d'orange pressé

Croissant ou pain au chocolat

PAS DE TRALALA !
VOUS POUVEZ MANGER AVEC LES DOIGTS.
LES SERVIETTES SONT LÀ POUR ÇA.

LE MIDI

MENU DU JOUR À L'ARDOISE

ENTRÉE + PLAT	18
PLAT + DESSERT	18
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	22
PLAT SEUL	14

À LA CARTE

ENTRÉES

Œufs aji tamago, mayonnaise nori	7
Terrine maison, moutarde pickles, salade	8
Foccacia aux olives, relish tomates/poivrons	9

PLATS

Cordon bleu, coleslaw aux herbes	16
Salade Panzanella, pois chiches rôtis, pistou, sauce Tahini	17
Côte de cochon fermier <i>avec coleslaw OU pommes de terre grenailles</i>	23

LE SOIR

À PARTAGER (OU NON !)

Œufs aji tamago, mayonnaise nori	7
Terrine maison, moutarde pickles, salade	8
Pannisses, crème aux herbes	9
Foccacia aux olives, relish tomates/poivrons	9
Falafels, green goddess sauce	9
Babaganoush, citron confit	9
Assortiment de fromages	10
Croque-monsieur au Curé Nantais	12
Cordon bleu, coleslaw aux herbes	16
Jambon Mangalica 100g	17
Salade Panzanella, pois chiches rôtis, pistou, sauce tahiné	17
Tartare de boeuf, condiment jaune d'oeuf & anchois <i>avec coleslaw OU pommes de terre grenailles</i>	19
Côte de cochon fermier <i>avec coleslaw OU pommes de terre grenailles</i>	23

DESSERTS - MIDI & SOIR -

Riz au lait à la cuillère	8
Tarte aux fraises	9
Paris-Brest au sarrasin	10

BOISSONS CHAUDES

Café/ Café allongé	2
Déca / Déca allongé	2
Grand café	3,8
Noisette	2,4
Petit crème	2,4
Grand crème	4,2
Thé	3,5
Chocolat chaud	3,5
Cappuccino	4,5
Café viennois / Chocolat viennois	4,5

UN DERNIER VERRE
ET ON NE SE CONNAÎT PLUS !
JUSQU'À LA PROCHAINE FOIS

DIGESTIFS 4 cL

Amaretto	8
Cognac	8
Calvados / Armagnac	10
Eau de vie de Poire Williams	10
Thoreau Spiritueux Rhum & Cognac	10
Chartreuse verte/jaune	12

LIQUEURS 6 cL

Menthe / Limoncello	7,5
Bailey's / Délice de Caramel	7,5
Liqueur Citrus & Cognac de Deljoy	9
Abricot du Roulot	15

GIN'TO 4 cL

Meridor / Bombay	10
Hendrick's / Tanqueray / Citadelle	12
The Botanist / Speak Easy	14

RHUMS 4 cL

Bacardi Carta Oro	9
Eminente	10
Coloma	10
Barcelo Imperial	12
Rhum J.M Terroir Volcanique	12
Zacapa Solera	14

WHISKIES 4 cL

Jack Daniel's	8
Eddu Grey Rock	9
Talisker Port Ruighe	10
Laphroaig	10
Ardbeg Ten	12
Lagavulin	14

Chan
CHAN
BISTRO

@chanchan.foodfamily

DU LUNDI
AU SAMEDI

À BOIRE, À MANGER, À PARTAGER !

PENSEZ
À RÉSERVER