

Le chef Simon Cailleteau et ses fidèles associés rachètent le restaurant Le Cercle à Nantes

Après avoir redonné vie à La Pampa, un restaurant au bord de la faillite, le chef Simon Cailleteau et ses associés récidivent : ils viennent de racheter [Le Cercle](#), un restaurant situé en plein cœur de Nantes.

Tirant pleinement parti du cadre exceptionnel de l'établissement, les trois associés ont imaginé un concept atypique qui allie restauration, bar et événements, pour faire du Cercle le restaurant référence du quartier Sainte-Thérèse de Nantes.



Un cadre atypique, pour une expérience immersive

Le Cercle est un lieu unique, atypique et exceptionnel qui propose une expérience immersive à ses clients grâce à son cadre, à sa jolie carte, à ses cocktails subtils et à l'accueil chaleureux de son équipe.

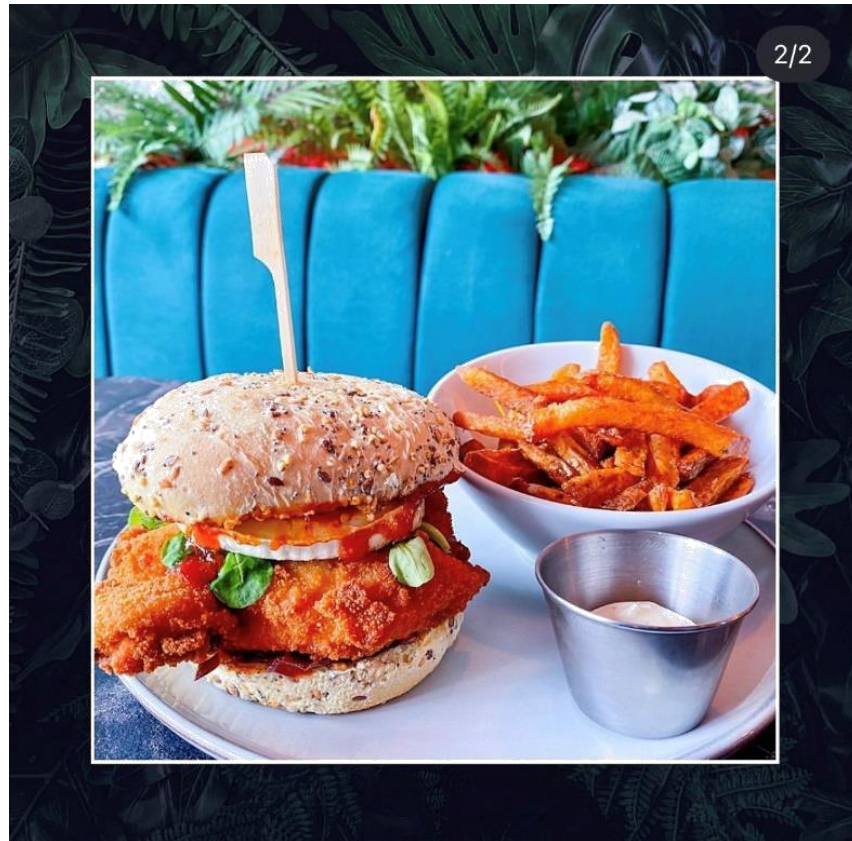
Les clients prennent place à l'intérieur ou sur la jolie terrasse, dans un décor soigné, entourés d'une végétation luxuriante qui fait voyager.



En plus d'être un restaurant convivial, Le Cercle est un bar d'exception, qui propose une carte de cocktails pointus et d'une grande richesse.

Le restaurant est ouvert le midi du lundi ou samedi, le soir du mercredi au samedi, et pour le brunch un dimanche sur deux, avec un buffet à volonté.

Le Cercle accueille les événements d'entreprise et les anniversaires ; le restaurant organise également des événements festifs et fédérateurs.



Une carte bistro chic accessible et 100 % faite maison

Aux petits soins, l'équipe fait de chaque repas un moment unique et chaleureux. [La carte](#) est à la hauteur du cadre : Simon Cailleteau a choisi d'explorer une inspiration « bistro chic », qui revisite et modernise les classiques de la brasserie avec, par exemple, un pain burger maison tout rose et un ketchup de cerise.

Entièrement réalisées maison, les recettes du Cercle font la part belle aux ingrédients locaux et de saison. Accessibles à tous, elles raviront aussi bien les gastronomes avertis que toutes celles et ceux qui ne jurent que par les incontournables de la cuisine bistro.



Zoom sur la carte du Cercle

Les entrées

- Terrine de porc et volaille maison
- Camembert rôti au thym
- Tataki de thon pané au sésame
- Tartare de saumon
- Huitres de Bretagne
- Poêlée de couteaux en persillade

Les plats

- Entrecôte VBF 300 grammes, frites maison
- Tarte de bœuf au couteau, frites maison
- Suprême de poulet, sauce morilles et ses tagliatelles
- Pâtes à la truffe, charcuteries et sa burratina
- Souris d'agneau confites 8 heures aux épices douces et pommes grenaille
- Filet de bar, mousseline de butternut, poêlée de légumes et beurre d'agrumes
- Burger Cercle (avocat, tomates, oignons rouges, cheddar et poulet croustillant)
- Burger Sainte-Thérèse (crème de moutarde, lard grillé, oignons caramélisés et comté jeune)
- Salade César au poulet croustillant
- Salade libanaise, houmous et falafel

Les desserts

- Assiette de fromages
- Mousse au chocolat
- Crème brûlée à la vanille
- Tiramisu breton
- Brioche perdue au caramel
- Café ou thé gourmand



Portrait de Simon Cailleteau, chef du Cercle

Après avoir fait ses gammes au lycée hôtelier Daniel-Brottier, Simon Cailleteau est devenu un des chefs du restaurant Et La Fourmi. Il est membre de l'académie culinaire de France et ambassadeur des Enfants Cuisinent.

En novembre 2020, avec ses associés, il réalise un joli coup : il rachète La Pampa, « un établissement à l'article de la mort, en retrait des axes de circulation », situé à Saint-Herblain, près de Nantes.

Les associés ont transformé le restaurant pour en faire un véritable pôle de restauration avec un restaurant qui propose une cuisine multiculturelle axée sur l'Amérique latine, un bar, et un riche programme d'animations.

Après avoir relevé ce défi avec brio, les compères se lancent dans une nouvelle aventure en juin 2022 en rachetant Le Cercle pour en faire une adresse incontournable du paysage gastronomique nantais. Simon Cailleteau est aujourd'hui à la fois le gérant de La Pampa et du Cercle.





Informations pratiques

- **Adresse** : Restaurant Le Cercle Nantes - 6, route de Vannes - 44300 Nantes
- **Horaires** : Déjeuner du lundi au samedi de midi à 15h ; diner du mercredi au jeudi de 19h à 23h ; diner le vendredi et samedi de 19h à minuit

Venir au Cercle

- En tramway : ligne 3 (Neustrie / Marcel Paul), arrêt Alexandre Vincent-Sainte-Thérèse
- En bus TAN : lignes 12, 79, 89, 96, arrêt Beauséjour :
- Parkings disponibles aux alentours du restaurant, zone église Sainte-Thérèse.

Pour en savoir plus

Site web : <https://www.cercle-nantes.com/>

Instagram : https://www.instagram.com/cercle_nantes/

Facebook : <https://www.facebook.com/cerclenantes>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/cercle-nantes/>