

La Pampa et le West Side Garden, le nouveau complexe de restauration/bar. Une cuisine ultra-fraîche et gourmande à découvrir à Saint-Herblain

Avec les beaux jours, tout le monde rêve de convivialité, de douceur de vivre et d'endroits cosy pour se détendre entre amis ou en famille, autour d'un petit verre ou d'un plat savoureux.

Alors pour se régaler et s'amuser, les Nantais, et habitants de la région, peuvent désormais aller passer des moments inoubliables au **nouveau complexe de restauration** qui vient d'ouvrir à Saint-Herblain.

Le concept : un restaurant [LA PAMPA](#) et un bar garden [WEST SIDE GARDEN](#), tous deux situés au 3 rue Louis Renault. Deux ambiances et deux cartes différentes pour varier les plaisirs, avec toujours la même volonté de faire vibrer les papilles dans un cadre chaleureux et cosy.

A terme, ces complexes sont destinés à se développer partout en France et en Europe.

LA PAMPA : le lounge restaurant



Lancé par Simon Cailleateau (Membre de l'Académie culinaire de France et ambassadeur des enfants cuisinent), [La Pampa](#) est une brasserie multiculturelle qui propose de délicieuses recettes faites maison.

La carte est inspirée par l'Amérique Latine et par les plats typiquement français. On y trouve aussi de savoureux cocktails et l'incontournable maté argentin.

Le soir, il ne faut surtout pas manquer le rodizio brésilien, un assortiment de succulentes viandes brésiliennes servies sur des broches.

Dotée d'une agréable terrasse ouverte et entourée d'un jardin verdoyant, La Pampa est l'endroit rêvé pour passer de belles soirées ou profiter d'un brunch dominical au soleil.

On aime : sa décoration florale, son côté bistrot chic, et son équipe toujours souriante.



Une carte qui met l'eau à la bouche

La carte évolue à chaque saison, tout en gardant des classiques, pour garantir un maximum de fraîcheur et de saveurs.

Les gourmets vont pouvoir se faire plaisir :

Pour démarrer

- Trilogie de tapenade, croûtons maison
- Accras maison, sauce « sweet chili »
- Planche Pampa
- Planche de charcuterie découverte (artisanale italienne)
- Planche mixte (charcuterie + fromage MOF Fromager)
- Planche royale : assortiment de charcuterie, fromage affiné et foie gras maison



Entrées

- Terrine de « LA PAMPA » maison (volaille et porc, cognac, herbes fraîches, fruits secs et pistaches), et confit d'oignon maison
- Avocat toast : pain perdu à l'origan, mozzarella fondante, avocat, œuf mollet et saumon fumé maison
- Ceviche aux deux saumons : citron vert, maïs, coriandre, piment d'Espelette, grenade et tartare de fruits exotiques
- Carpaccio de poulpe à la péruvienne avec sa sauce vierge à la mangue, herbe fraîche et citron
- Foie gras mi-cuit maison mariné à la cachaça Magnifica, chutney 5 agrumes et poivre Timut

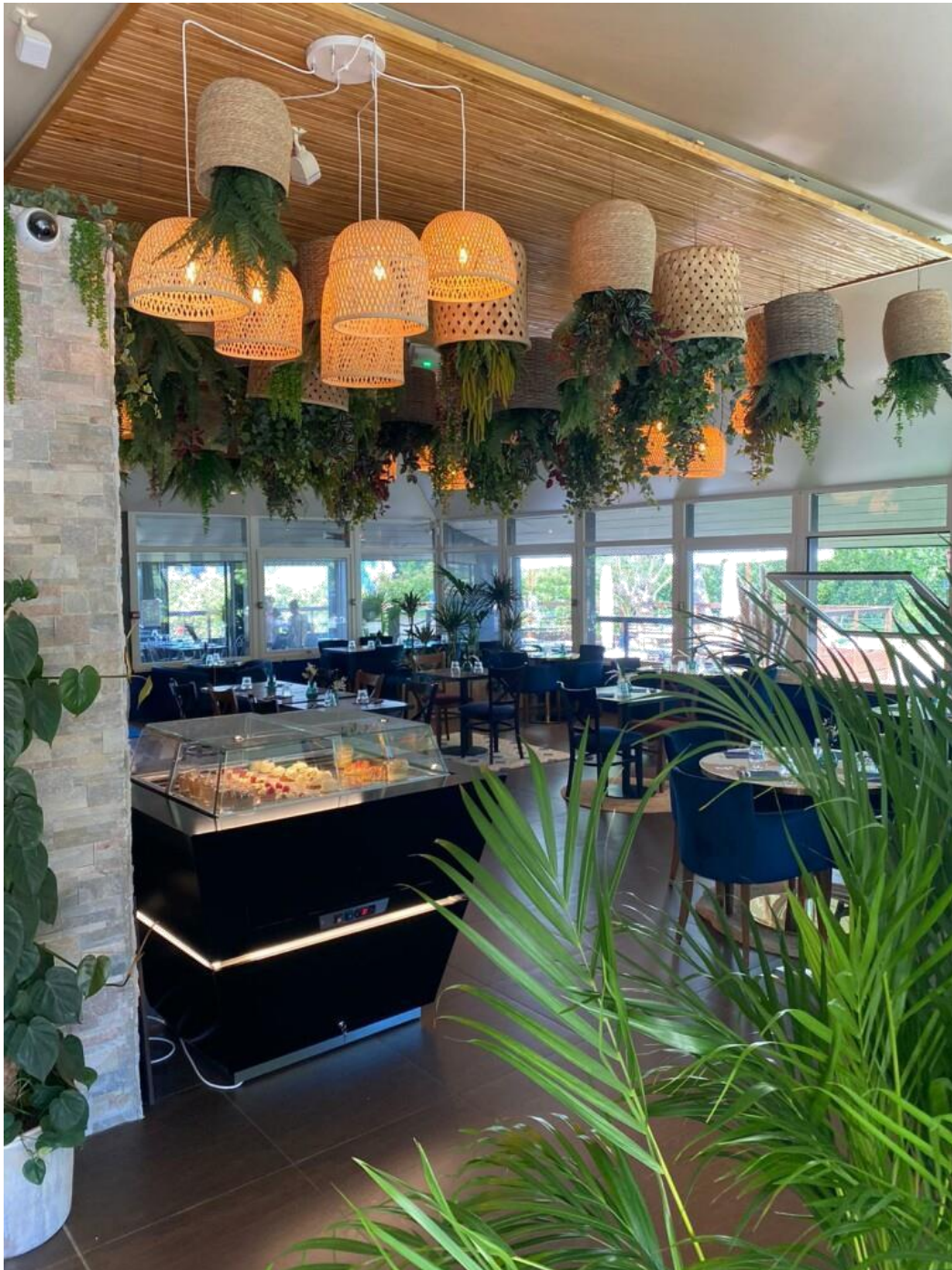
Plats

Les burgers à base de steak haché origine France 150 gr, Pollo loco (filet de poulet croustillant) 160 gr ou de steak végétal (quinoa et tomate) 150 gr :

- Le Pampa : pain burger, cheddar, guacamole, œuf au plat, oignon rouge, tomate
- Le Emiliano : pain burger, Fourme d'Ambert, compotée d'oignon au miel, chips de lard, sauce BBQ
- Le Classique : pain burger, curé Nantais, sauce cocktail maison, oignon, cornichon, tomate

Les viandes, poissons et autres :

- Coquelet « Churrasco », grillé façon Piri-Piri, avec sauce jalapeno, patate douce rôti, sauce yaourt grec citron ail fines herbes
- Tartare de boeuf charolais au couteau - cornichon, câpre, oignon, fines herbes, sauce cocktail maison, frites, salade
- Carpaccio de boeuf à la romaine avec pesto maison et parmesan, salade, frites (la deuxième assiette est offerte)
- Tataki de thon au Ponzu avec sésame, pavot, et son wok de légumes
- Cannelloni à la corse (fromage frais de chèvre, pesto maison, herbes fraîches, épinards ou blette, sauce tomate maison, gratiné à la mozzarella et parmesan)
- Tentacules de poulpe rôti aux épices douces, houmous maison, salsa verde
- Noix d'entrecôte Angus, origine Uruguay (300 gr) avec salade et frites
- Fish n' Chips selon arrivage, pané à l'amande et la pistache, sauce tartare maison, frites et salade



Salades

- Salade Caesar : salade mesclun et mâche, légumes croquants, croûtons de pain, œuf mollet, parmesan, sauce vinaigrette, sauce Caesar avec anchois , poulet croustillant
- Salade italienne : salade mesclun et mâche, légumes croquants, mozzarella di Buffala, copeaux de charcuterie artisanale italienne, pesto maison, sauce vinaigrette

À partager entre copains

- Tomahawk de boeuf : 1,2 kg flambée devant le client, idéale pour deux, frites, salade
- Côte de boeuf de 1 kg flambée devant le client, idéale pour deux, frites, salade
- Bar entier farci aux herbes fraîches et agrumes, en croûte de sel, risotto de Fregola Sarda, beurre blanc (précommander)



Desserts

- Mousse au chocolat maison
- Baba au rhum (la spécialité de la maison)
- Tiramisu maison, sablé breton et caramel au beurre salé
- Café/thé « méga » gourmand
- Champagne « méga » gourmand
- Crème brûlée à la vanille de Tahiti flambée devant le client
- Cave à dessert (large choix, en partenariat avec Capkao)

Formules du jour - Uniquement le midi

Les formules changent tous les jours suivant l'inspiration de la cuisine, mais aussi des saisons. Tout est fait maison et servi le jour même.

- Plat - 11,90 €
- Entrée + Plat/ Plat + dessert - 14,50 €
- Entrée + Plat + Dessert - 18,50 €
- Plat + Café gourmand - 16,50 €

WEST SIDE GARDEN : un bar à l'esprit guinguette





Entre amis ou en famille, c'est l'endroit parfait pour partager un bon moment ! Inspiré des jardins "à la berlinoise" (les fameux Biergarten allemands), le [West Side Garden](#) propose une large sélection de 12 bières pressions, dont une bière bio nantaise, une Bacchus frambois, la Kasteel rouge ou la mythique Guinness.

Il y a aussi une belle carte de vins (blancs, rouges et rosés) et de délicieux cocktails (mojito, spritz, jack honey tea, caïpirinha...).

Dès le début de l'après-midi et jusqu'en fin de soirée et même certains dimanches, on vient ici partager des moments de convivialité. À nous les copieuse et belles planches apéro à partager avec ces bons fromages ou charcuteries italiennes, la mixte, la géante pour 8 personnes. On se fait plaisir avec le trio de tapenades, la stracciatella, les acras ou falafels ou camembert rôti.



Convivialité et simplicité sont au rendez-vous !

Les clients peuvent simplement s'installer confortablement en terrasse pour siroter leur verre, ou s'éclater le temps d'une partie de :

- Pétanque ;
- Palet ;
- Mölkky ;
- Beer-pong ;
- Ping-pong.

C'est aussi le nouveau QG pour toutes les retransmissions sportives avec 4 écrans disponibles.

On aime : sa grande terrasse de 120 m², son jardin de 500 m² et la possibilité de privatiser le West Side Garden pour tous types d'événements (mariages, séminaires, ...).



Pour en savoir plus

La Pampa

La carte : <https://www.relations-publiques.pro/wp-content/uploads/2021/07/Menu-La-Pampa-1.pdf>

Site web : <https://lapampa-nantes.com/>

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

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

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/lapampa-nantes/?viewAsMember=true>

West Side Garden

Site web : <https://westside-garden.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/westsidegarden44/>

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