

Très Chers Clients,

Nous vous souhaitons la bienvenue dans une des plus vieilles institutions du vignoble Nantais, temple de la grillade authentique aux sarments de vigne.

Ici nous festoyons au rythme des crépitements de la cheminée, nous nous délectons du fumet de la saucisse, de l'andouillette, du boudin à l'oignon et autres douceurs, toutes issues de notre terroir, qui grillent devant vous.

Les charcutailles artisanales laissent aussi une belle place aux grosses grillades de boeuf, côtes, entrecôtes, onglets issus de viande bovine de qualité, d'où l'on ressort également un somptueux steak tartare « coupé au couteau » dont vous nous direz des nouvelles.

L'Auberge Chez Pipette c'est aussi la cuisine de Maman, des petits plats d'hiver mitonnés avec amour, saucés avec bonheur et bien entendu entièrement confectionnés à partir de produits frais par les cuisiniers de l'Auberge, sous les ordres de notre Chef, Jean Philippe Chauvat...

Notre accueil est personnalisé, chaleureux, efficace et le service autant que faire se peut est bien huilé même si parfois, le fait de tout préparer « maison » fait durer un peu plus l'attente... C'est pourquoi, si vous êtes pris par le temps, n'hésitez pas à le signaler à notre équipe de salle, qui saura vous conseiller et gérer le temps que vous lui aurez imparti.

Nous n'oublierons pas non plus notre carte des vins, complète, variée, prestigieuse avec les grands crus de Bordeaux, et surtout, notre grande fierté, une des plus belles cartes de Muscadet du vignoble, où tous les crus sont représentés, les millésimes, les fûts de chêne... Elodie, notre sommelière, saura vous conseiller.

Faites votre choix, installez vous confortablement, laissez nous vous soigner et ...Bon appétit

L'équipe Pipette