



Plage de La Baule

DE 12H00 A 18H00

BOISSONS FRAICHES

Orange pressée	6,50 €
Citron pressé	6,50 €
Vittel ou San pellegrino - 100 cl	7,00 €
Vittel ou San pellegrino - 50 cl	5,00 €
Limonade - 28 cl	3,30 €
Vittel - 25 cl	3,50 €
Perrier - 33 cl	4,50 €
Sirop à l'eau - 28 cl	3,00 €
Diabolo - 28cl	3,50 €
Sirop Ice Tea- verre 25 cl	3,50 €
Schweppes Tonic - 25 cl	4,50 €
Schweppes Agrumes - 25 cl	4,50 €
Coca-cola - 33 cl	4,50 €
Coca-cola zero - 33 cl	4,50 €
Orangina - 25 cl	4,50 €
Jus / nectar de fruits	
Granini - 25 cl	4,50 €
Orange, pamplemousse, abricot, ACE	
tomate, pomme, ananas, fraise	

Supplément sirop..... 0,20 €
Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche

BOISSONS CHAUDES

Expresso / déca	2,20 €
Café / déca allongé.....	2,40 €
Café / déca noisette.....	2,40 €
Café / déca double.....	4,40 €
Café / déca crème	4,90 €
Café / déca viennois	5,50 €
Cappuccino	5,80 €
Chocolat chaud	4,30 €
Chocolat viennois	5,50 €
Thé ou infusion	4,80 €

- Thé noir : Earl Grey, jardins de Darjeeling, vanille caramel, fruits rouges.

- Thé vert : Sencha, Jasmin, jardin des merveilles, menthe.

- Infusions : Verveine, verveine menthe, tilleul, rooibos.

Supplément rondelle de citron ou lait..... 0,20 €

Prix nets TVA & service compris



GALETTES

Complète	9,50 €	Complète poitrine.....	12,50 €
Jambon blanc, emmental, œuf.		Poitrine, chèvre, emmental, œuf.	
Complète andouille	11,00 €	Complète végétarienne.....	12,50 €
Andouille de Guémené, emmental, œuf.		Epinards, ricotta, emmental, œuf.	
Complète fromagère	11,00 €	Complète parisienne.....	12,50 €
Roquefort, chèvre, emmental.		Jambon blanc, champignons de Paris, emmental, œuf.	
Complète mozzarella	11,00 €	Galette saumon	12,50 €
Mozzarella, jambon cru, œuf.		Saumon frais, emmental, épinards, ricotta.	
Complète chèvre	12,50 €	Galette Saint-Jacques	17,00 €
Chèvre, pommes, emmental, miel.		Saint-Jacques snackées, emmental, épinards, ricotta	

Galette du jour
Voir ardoise

CREPES

Beurre / Beurre sucre	4,50 €	Pommes cuites, miel	8,50 €
Jus de citron	5,50 €	Chocolat maison - chantilly ..	9,00 €
Confiture	6,00 €	Chocolat maison - caramel ...	9,00 €
Fraise, abricot, framboise, myrtille, groseille		Pommes cuites - caramel.....	9,00 €
Miel	6,00 €	Poire, chocolat maison,	
Crème de Marron	7,00 €	amandes.....	9,00 €
Caramel maison.....	7,00 €	Liégeoise.....	12,00 €
Chocolat maison	7,00 €	2 boules chocolat, 1 boule vanille,	
Pommes cuites	7,50 €	sauce chocolat maison, chantilly	
Chocolat maison, amandes ..	8,00 €	Supplément chantilly	2,00 €
		Supplément boule de glace.....	3,00 €

CIDRES

Bôlée	5,00 €
Bouteille	16,00 €

Merci à

Boulangerie Airaud, le Pouliguen, Maison Huitric, Guérande, Minoterie de Roncin, Ploërmel, La perle du Mes, Mesquer, LCBM La Chapelle des Marais, Café Richard, La Base Concept Store, Saint- Nazaire,



Plage de la Baule

DE 12H00 A 14H30

LES INCONTOURNABLES

- Saint-Jacques** ☺ 23,00 €
Velouté de butternut, Saint-Jacques snackées, brisures de châtaignes, chips de lard.
- Salade Club, façon Caesar** ☺ 19,00 €
Mesclun, blanc de poulet, anchois, parmesan, croûtons, sauce Caesar.
- Panier découverte** ☺ 25,00 €
Huîtres, velouté de butternut, Saint-Jacques snackées, chair de crabe, demi croque, fromage, mesclun.
- Bavette 200g** 26,00 €
Bavette à l'échalotes, pommes de terre grenailles et mesclun.
- Tartare de saumon** ☺ 23,00 €
Citron et herbes fraîches.
Pommes de terre grenailles ou mesclun.
- Volaille** ☺ 27,00 €
Suprême de volaille Label Rouge, écrasé de butternut, châtaignes rôties, jus au thym.
- Risotto** ☺ 28,00 €
Risotto crémeux, Saint-Jacques snackées et bisque.
- Salade l'Etoile** ☺ 22,00 €
Salade de lentilles, pommes de terre, gésier et magret fumé. Vinaigrette à la moutarde, carottes, choux fleurs, choux romanesco, betterave, croûtons.
- Salade l'Etoile végétarienne** ☺ 20,00 €
Salade de lentilles, pommes de terre. Vinaigrette à la moutarde, carottes, choux fleurs, choux romanesco, betterave, croûtons.
- Linguine au saumon** ☺ 22,00 €
Ricotta et pesto d'épinards.
- Linguine végétarienne** ☺ 20,00 €
Ricotta et pesto d'épinards
- Croque Etoile** ☺ 18,00 €
Pain de campagne, emmental, jambon blanc, mesclun.
Supplément œuf 1,50 €
Supplément bacon 1,50 €
- Super Croque** ☺ 19,00 €
Pain de campagne, emmental, chèvre, jambon blanc, salade
Supplément œuf 1,50 €
Supplément bacon 1,50 €
- Supplément garniture : écrasé de pommes de terre, pommes de terre grenailles, écrasé de butternut, linguine, mesclun 3,00 €

TAPAS

- Rillettes de thon maison 80 grs**
Toasts de la maison Airaud 9,00 €
- Accras de morue** 9,50 €
Sauce fromage blanc, épices douces
- Chair de crabe** ☺ 9,00 €
Toasts de la maison Airaud
- Crème de chèvre frais** ☺ 9,00 €
Toasts de la maison Airaud

HUITRES

La perle du Mes, Mesquer

- X 6 12,00 €
X 9 16,00 €
X 12 20,00 €

MENU ENFANTS

-10 ans 14,00 €

- Plat au choix**
Steak haché, pavé de saumon, croque enfant.
- Accompagnement au choix**
Écrasé de pommes de terre, pâtes, écrasé de butternut.
- Dessert au choix**
Glace, compote, fromage blanc.

Afin de proposer des plats de saison, le chef peut à tout moment effectuer des changements suivant les disponibilités chez nos fournisseurs de la région

Merci de nous informer en cas d'allergies

DESSERTS

- Profiteroles** ☺ 10,00 €
Choux maison, glace vanille, chantilly, sauce chocolat maison.
- Crumble aux pommes** ☺ .. 9,00 €
Boule de glace vanille.
- Fondant au chocolat** ☺ 9,00 €
Boule de glace vanille.
- Cookie de l'Etoile** ☺ 9,00 €
Boule de glace vanille, sauce chocolat maison.
- Café gourmand** ☺ 9,00 €
4 mini desserts et une boisson chaude,
Supplément double, chocolat, thé..... 1,50 €

COUPES DE GLACES

- Dame blanche** 9,50 €
3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly.
- Chocolat Liégeois** 9,50 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly.
- Café Liégeois** 9,50 €
3 boules café, sauce café maison, chantilly.
- Colonel** ☺ 11,00 €
2 boules de glace citron, vodka - 4cl
- Coupe de glace**
- 1 boule 3,00 €
2 boules 5,00 €
3 boules 8,00 €
- Parfums : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, fraise, framboise, citron jaune, citron vert, sorbets du moment.
- Suppléments (sauces, chantilly) 2,00 €

Prix nets TVA & service compris

ALCOOL

Whisky J&B - 4 cl	7,00 €
Whisky Jack Daniel's - 4 cl	8,00 €
Whisky Johnnie Walker Black - 4 cl	11,00 €
Bourbon Woodford Reserve - 4 cl	12,00 €
Vodka Smirnoff - 4 cl	7,00 €
Rhum Bacardi Oro - 4 cl	7,00 €
Rhum Diplomatico - 4 cl	10,00 €
Gin Mare - 4 cl	11,00 €
Téquila El Jimador - 4 cl	8,00 €
Supplément soda	2,00 €

BIERES

Pression	Demi	Pinte
	25 cl	50 cl
Kronenbourg 1664	4,00 €	7,50 €
Kronenbourg 1664 - Panache	4,50 €	8,00 €
Kronenbourg 1664 - Monaco	4,50 €	8,00 €
Bière du moment	4,50 €	8,00 €

Bouteilles	33 cl
IPA Brooklyn	8,00 €
Pietra ambrée	7,00 €
Kronenbourg 1664 Blanche	7,00 €
Desperados	7,00 €
Grimbergen Rouge	7,00 €
Kronenbourg 1664 - sans alcool	6,00 €
Supplément sirop	0,20 €

BOISSONS FRAICHES

Orange Pressée	6,50 €
Citron pressé	6,50 €
Vittel ou San pellegrino - 100 cl	7,00 €
Vittel ou San pellegrino - 50 cl	5,00 €
Limonade - 28 cl	3,30 €
Vittel - 25 cl	3,50 €
Perrier - 33 cl	4,50 €
Sirop à l'eau - 28 cl	3,00 €
Diabolo - 28cl	3,50 €
Sirop Ice Tea- verre 25 cl	3,50 €
Schweppes Tonic - 25 cl	4,50 €
Schweppes Agrumes - 25 cl	4,50 €
Coca-cola - 33 cl	4,50 €
Coca-cola zero - 33 cl	4,50 €
Orangina - 25 cl	4,50 €
Jus / nectar de fruits	
Granini - 25 cl	4,50 €
Orange, pamplemousse, abricot, ACE tomate, pomme, ananas, fraise	
Supplément sirop	0,20 €
Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche	

BOISSONS CHAUDES

Expresso / déca	2,20 €
Café / déca allongé	2,40 €
Café / déca noisette	2,40 €
Café / déca double	4,40 €
Café / déca crème	4,90 €
Café / déca viennois	5,50 €
Cappuccino	5,80 €
Chocolat chaud	4,30 €
Chocolat viennois	5,50 €
Thé ou infusion	4,80 €
- Thé noir : Earl Grey, jardins de Darjeeling, vanille caramel, fruits rouges.	
- Thé vert : Sencha, Jasmin, menthe, jardin des merveilles, .	
- Infusions : Verveine, verveine menthe, tilleul, rooibos.	
Supplément rondelle de citron ou lait	0,20 €

PETIT-DEJEUNER 9H - 11H

PDJ EXPRESS	8,00 €
Boisson chaude*, jus / nectar de fruits Granini, une viennoiserie.	
Thé & infusions avec supplément de 1,5€ *hors viennois, cappuccino,	
PANIER PDJ 	15,00 €
Œufs brouillés, pain, orange pressée, fromage blanc, muesli.	

TARTINES	6,00 €
3 tartines de pain grillées, beurre, confiture	
Viennoiseries	2,00 €
Croissant ou pain au chocolat	
Œufs brouillés	4,00 €
Fromage blanc, muesli	4,00 €



Plage de La Baule

APERITIFS

Coupe de Champagne Mercier - 14 cl	11,00 €
Kir royal - 14 cl	12,00 €
Kir vin blanc - 14 cl	7,50 €
Kir prosecco - 14 cl	7,50 €
<i>Mûre, cassis, pêche</i>	
Coupe de prosecco - 14 cl	7,00 €
Martini (blanc - rosso - dry) - 5 cl	7,00 €
Campari - 5 cl	7,00 €
Americano - 8cl	9,00 €
Ricard - 5 cl	5,50 €

COCKTAILS & SPRITZ

Spritz Diplomatico - 24 cl	12,00 €
Spritz Saint-Germain - 24 cl	11,00 €
Spritz Aperol - 24 cl	10,00 €
Spritz Campari - 24 cl	10,00 €
Mojito Bacardi - 28 cl	10,00 €
Mojito Bacardi aux fruits - 16 cl	10,00 €
<i>Mangue, passion, framboise, fraise</i>	
Lynchburg Lemonade - 20 cl	11,00 €
Moscow Mule - 16 cl	11,00 €
Gin Mare Ultimate - 28 cl	12,00 €

COCKTAIL SANS ALCOOL

Virgin mojito nature	8,50 €
Virgin mojito aux fruits	8,50 €
<i>Mangue, passion, framboise, fraise</i>	
L'Etoile	7,00 €
<i>Passion, grenadine</i>	
Spritz	7,50 €
<i>Sirop orange spritz, limonade</i>	

DIGESTIFS

Armagnac Château Laubade VSOP - 4 cl	10,00 €
Cognac Hennessy VS - 4 cl	10,00 €
La Nantes, liqueur de menthe fraîche - 4 cl	5,00 €
Get 27 - 4 cl	7,00 €
Get Menthe - Citron - 4 cl	7,00 €
Cointreau - 4 cl	7,00 €
Bailey's - 4 cl	7,00 €

CHAMPAGNES & BULLES

Prosecco - 75 cl	25,00 €
Mercier Blanc de Noirs - 75 cl	70,00 €
Moët & Chandon, AOP - 75 cl	90,00 €
Veuve Cliquot, AOP - 75 cl	110,00 €

VINS

ROSE

	Magnum 150 cl	Bouteille 75 cl	Verre 14 cl
SAN PIERU	48,00€	25,00€	5,00€
<i>IGP Ile de beauté. Grenache, Scliacarellu. Robe brillante et très pale. La bouche est fraîche, équilibrée.</i>			
LA BARGEMONE	58,00€	30,00€	6,00€
<i>Côteaux d'Aix, AOP. Grenache, Syrah, Cabernet. Robe rose pâle, la bouche est ronde et aromatique</i>			
IRRESISTIBLE	35,00€		
<i>Côtes de Provence, AOP, Domaine de La Croix, Cru classé Grenache, Cinsault, Syrah. Vin élégant, fin, arômes de fruits à chair blanche.</i>			
MINUTY PRESTIGE	40,00€	8,00€	
<i>Côtes de Provence, AOP Grenache, Syrah, Cinsault. En bouche, c'est franc, direct. Un vin immédiat et dynamisant.</i>			

BLANC

	Bouteille 75 cl	Verre 14 cl
CHARDONNAY	26,00€	5,00€
<i>IGP Pays d'Oc, Moreau & Fils. Terret, Chardonnay. Nez très intense et floral, frais et bien équilibré en bouche</i>		
MUSCADET	32,00€	6,00€
<i>Sèvre et Maine sur Lie, AOP, Clos des Orfeuilles. Melon de Bourgogne. Riche et complexe, notes de fruits exotiques et d'agrumes.</i>		
QUINCY	35,00€	7,00€
<i>Loire, AOP, Domaine Portier. Sauvignon. Vin équilibré et charnu.</i>		
CHABLIS	36,00€	7,00€
<i>Bourgogne, AOP, Moreau & Fils. Chardonnay. Arômes floraux et fruités, les saveurs sont riches et complexes.</i>		
CROZE-HERMITAGE	39,00€	
<i>Rhône, AOP, Domaine Laurent Habrard. Marsanne, Roussanne. Arômes de fruits secs avec des notes épicées.</i>		

ROUGE

	Bouteille 75 cl	Verre 14 cl
GRAND VELOURS	26,00€	5,00€
<i>Languedoc, IGP Saint Guilhem le Désert. Syrah, Grenache, Mourvedre. Une bouche gourmande et puissante sur des notes cacaotées.</i>		
PLAN DE DIEU	32,00€	6,00€
<i>Côte du Rhône villages, Domaine Verquière. Grenache, Syrah En bouche vin très bien équilibré, très agréable et accessible.</i>		
PIC ST LOUP	35,00€	7,00€
<i>Languedoc, AOP, Château Lascaux. Syrah, Grenache. Des notes fruitées et épicées.</i>		
SANCERRE	35,00€	7,00€
<i>Loire, AOP, Domaine Girard. Pinot noir. Vin ferme, plein et long en bouche.</i>		
MERCUREY	42,00€	
<i>Bourgogne, AOP, Domaine de Bressande. Pinot noir. Vin riche de crops et de fruits, jolies rondeurs charnues à maturité.</i>		