



Plage de la Baule

DE 12H00 A 14H30

LES INCONTOURNABLES

Salade Club, façon Caesar ☺ 19,00 €
Mesclun, blanc de poulet, anchois, parmesan, croûtons, sauce Caesar.

Tartare de saumon ☺ 22,00 €
Saumon cru, vinaigrette à la passion, herbes fraîches.
Pommes de terre grenailles ou mesclun.

Panier découverte ☺ 28,00 €
Mesclun, fromage, 1/2 croque, tartare de saumon, velouté de butternut.

Saint-Jacques ☺ 24,00 €
Saint-Jacques snackées, velouté de butternut, brûlures de châtaignes grillées.

Velouté de butternut ☺ 19,00 €
Velouté, brûlures de châtaignes grillées.

Parmentier de canard* ☺ 24,00 €
Effiloché de canard confit, écrasé de pommes de terre, jus corsé.

Paleron de bœuf* ☺ 24,00 €
Paleron de bœuf braisé, moussseline de patate douce, réduction de vin rouge.

Linguine du moment ☺ 25,00 €
Poisson selon arrivage, légumes croquants, beurre blanc au citron.

Linguine végétariennes ☺ 19,00 €
Légumes croquants, beurre blanc au citron.

Croque Etoile ☺ 18,00 €
Pain de campagne, emmental, jambon blanc, mesclun.
Supplément œuf 1,50 €
Supplément bacon 1,50 €

Super Croque ☺ 19,50 €
Pain de campagne, emmental, chèvre, jambon blanc, mesclun.
Supplément œuf 1,50 €
Supplément bacon 1,50 €

Supplément garniture : écrasé de pommes de terre, pommes de terre grenailles, pâtes, légumes croquants, mesclun. 3,00 €

* Origine des viandes selon arrivage - Informations disponibles auprès de l'équipe en salle.

TAPAS

Rillettes de thon - 120 grs ☺ 9,00 €
Toast de la maison Airaud.

Guacamole - 120 grs 9,00 €
Chips de maïs.

Crème de chèvre frais - 120 grs ☺ 9,00 €
Toast de la maison Airaud.

Rillettes de chorizo - 120 grs ☺ 9,00 €
Toast de la maison Airaud.

Assortiment découverte - 240 grs 18,00 €
Toast de la maison Airaud.

Accras de morue 9,50 €
Sauce fromage blanc à la menthe.

DESSERTS

Profiteroles ☺ 9,50 €
Choux maison, glace vanille, chantilly, sauce chocolat maison.

Tarte tatin aux pommes ☺ 9,50 €
Boule de glace vanille ou crème fraîche épaisse.

Cookie de l'Etoile ☺ 9,50 €
Boule de glace vanille, sauce chocolat maison.

Brioche perdue ☺ 9,50 €
Brioche, boule de glace vanille, sauce caramel.

Café gourmand ☺ 9,00 €
4 mini desserts et une boisson chaude.

Supplément : double, chocolat, thé ... 1,50 €

HUITRES

La perle du Mes, Mesquer.
Citron, beurre et vinaigre aux échalotes
sur demande.

X 6 12,00 €
X 9 18,00 €
X 12 22,00 €

MENU ENFANTS

-10 ans 15,00 €

Plat au choix

Steak haché*, pavé de saumon,
croque enfant ou blanc de poulet.

Accompagnement au choix

Écrasé de pommes de terre, coquillettes,
légumes croquants.

Dessert au choix

Glace, compote ou 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 ou d'intolérances alimentaires.

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 €

Glace : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé,
menthe-chocolat, rhum-raisin.

Sorbet : fraise, framboise, citron jaune, citron vert,
mangue, clémentine.

Supplément : sauce chocolat, sauce caramel,
chantilly 2,00 €

Prix nets TVA & service compris.



Plage de La Baule

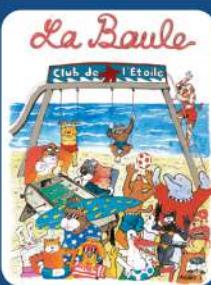
BOISSONS FRAICHES

| | |
|--|---------------|
| Orange pressée | 7,00 € |
| Citron pressé | 6,00 € |
| 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 € |
| Fuzetea - 25 cl | 4,50 € |
| Schweppes Tonic ou Agrumes - 25 cl | 4,50 € |
| Coca-cola - 33 cl | 4,50 € |
| Coca-cola Zero - 33 cl | 4,50 € |
| Coca-cola Cherry - 33 cl | 4,90 € |
| 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 | 2,50 € |
| Café / déca au lait | 2,70 € |
| Café / déca crème | 3,50 € |
| Café / déca viennois | 3,60 € |
| Café / déca double | 4,40 € |
| Cappuccino | 5,00 € |
| Café / déca latte | 5,50 € |
| Chocolat chaud | 4,50 € |
| Chocolat viennois | 5,70 € |
| Thé ou infusion | 4,90 € |
| - Thé noir : Earl Grey, Darjeeling, Caramel Tonka, 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, oeuf. | | Poitrine, chèvre, emmental, oeuf. | |
| Complète andouille | 11,50 € | Complète parisienne | 12,50 € |
| Andouille de Guémené, emmental, oeuf. | | Jambon blanc, champignons de Paris, emmental, oeuf. | |
| Complète fromagère | 11,50 € | Complète saumon | 14,50 € |
| Chèvre, Curé Nantais, emmental. | | Saumon frais, emmental, crème citron, ciboulette. | |
| Complète chèvre | 12,50 € | Complète Saint-Jacques | 17,00 € |
| Chèvre, pommes, emmental, miel. | | Saint-Jacques, emmental, fondue d'épinards, crème ciboulette. | |
| Complète végétarienne | 12,50 € | Galette du jour | <i>Voir ardoise.</i> |
| Mozzarella, oeuf, légumes croquants. | | | |

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, myrtille, groseille. | | Pommes cuites, caramel | 9,00 € |
| Miel | 6,00 € | Poire, chocolat maison, amandes | 9,00 € |
| Crème de marrons | 7,00 € | Liégeoise | 12,00 € |
| Caramel maison | 7,00 € | 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly. | |
| Chocolat maison | 7,00 € | Supplément chantilly | 2,00 € |
| Pommes cuites | 7,50 € | Supplément boule de glace | 3,00 € |
| Chocolat maison, amandes | 8,00 € | | |

CIDRES

| | |
|--------------------|---------------|
| Bûlée | 5,00 € |
| Bouteille | 16,00 € |

Merci à

Merci à la Boulangerie Airaud (Le Pouliguen), à la Maison Huîtric (Guérande), à la Minoterie de Roncin, à La Perle du Mes (Mesquer), à LCBM (La Chapelle-des-Marais) et à Café Richard.