



Plage de la Boule

DE 12H00 A 14H30

LES INCONTOURNABLES

Langoustines 29,00 €
300 grammes, mayonnaise maison.

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

Poké Poulet ☰ 21,00 €
Mélange riz & quinoa, blanc de poulet, betteraves, carottes, petits pois, fèves, avocats, wakamé, concombres, tomates cerises, pickles d'oignons.

Poké Saumon ☰ 23,00 €
Mélange riz & quinoa, saumon gravlax, betteraves, carottes, petits pois, fèves, avocats, wakamé, concombres, tomates cerises, pickles d'oignons.

Poké Végétarien ☰ 17,00 €
Mélange riz & quinoa, betteraves, carottes, petits pois, fèves, avocats, wakamé, concombres, tomates cerises, pickles d'oignons.

Tartare de saumon ☰ 22,00 €
Saumon cru, avocat, citron vert.
Pommes de terre grenailles ou mesclun.

Tartare de boeuf (VBF) ☰ 20,00 €
Non préparé, pickles d'oignons, cornichons, câpres, herbes fraîches, jaunes d'oeufs.
Pommes de terre grenailles ou mesclun.

Panier découverte ☰ 29,00 €
Mesclun, fromage, 1/2 croque, tartare de saumon, langoustines, tomates anciennes, burrata 50g.

Filet de bar ☰ 25,00 €
Bar cuit à la plancha, tian de légumes et sauce mangue.

Onglet de boeuf* ☰ 23,00 €
Boeuf, sauce au choix (Curé Nantais ou poivre), mesclun et mille-feuille de pommes de terre.

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, tian de légumes, mille-feuille de pommes de terre, mesclun. 3,00 €

TAPAS DU MIDI

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

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

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

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, pâtes, tian de légumes, riz.

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.

DESSERTS

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

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

Mousse mascarpone ☰ 9,50 €
Mascarpone, biscuit cuillère, saveur du moment.

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 6,00 €
3 boules 9,00 €

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

Sorbet : fraise, framboise, citron jaune, citron vert, mangue, pêche, orange.

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

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



Plage de La Baule

BOISSONS FRAICHES

Orange pressée	7,50 €
Citron pressé	6,50 €
Vittel ou San Pellegrino - 100 cl	7,00 €
Vittel ou San Pellegrino - 50 cl	5,00 €
Limonade - 28 cl	3,40 €
Vittel - 25 cl	3,50 €
Perrier ^{perrier} - 33 cl	4,50 €
Sirop à l'eau - 28 cl	3,00 €
Diabolo - 28cl	3,60 €
Fuzetea - 25 cl	4,60 €
Le French Tonic / Agrumes - 25 cl	4,70 €
Le French Ginger beer - 25 cl	4,70 €
Coca-cola / Zero - 33 cl	4,60 €
Coca-cola Cherry - 33 cl	5,00 €
Orangina - 25 cl	4,60 €
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	2,30 €
Café / déca allongé	2,50 €
Café / déca noisette	2,60 €
Café / déca au lait	2,80 €
Café / déca crème	3,60 €
Café / déca viennois	3,70 €
Café / déca double	4,50 €
Cappuccino	5,00 €
Café / déca latte	5,60 €
Chocolat chaud	4,60 €
Chocolat viennois	5,80 €
Thé ou infusion	5,00 €

- **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 comprise.

GALETTES

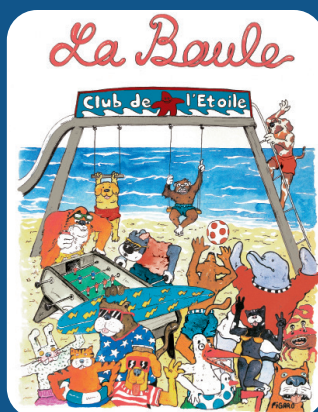
Complète	10,50 €	Complète poitrine	13,00 €
Jambon blanc, emmental, œuf.		Poitrine, chèvre, emmental, œuf.	
Complète andouille	12,00 €	Complète parisienne	13,00 €
Andouille de Guémené, emmental, œuf.		Jambon blanc, champignons de Paris, emmental, œuf.	
Complète fromagère	12,00 €	Complète saumon	15,00 €
Chèvre, Curé Nantais, emmental.		Saumon frais, emmental, crème citron, ciboulette.	
Complète chèvre	13,00 €	Complète italienne	17,00 €
Chèvre, pommes, emmental, miel.		Mozzarella, jambon de pays, tomates fraîches et burrata, basilic.	
Complète végétarienne	13,00 €		
Mozzarella, œuf, légumes du moment.			

Galette du jour

Voir ardoise.

CREPES

Beurre / Beurre sucre	4,50 €	Chocolat maison, amandes	8,00 €
Double beurre sucre	8,00 €	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 €	Liégeoise	12,00 €
Crème de marrons	7,00 €	2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly.	
Caramel maison	7,00 €	Supplément chantilly	2,00 €
Chocolat maison	7,00 €	Supplément boule de glace	3,00 €
Pommes cuites	7,50 €		



Merci à

Merci à la Boulangerie Airaud (Le Pouliguen), à la Maison Huîtrier (Guérande), à la Minoterie de Roncin, à La Perle du Mes (Mesquer) et à Café Richard.



Plage de la Baule

ALCOOL

Whisky J&B - 4 cl.....	7,00 €
Whisky Jack Daniel's - 4 cl	8,00 €
Whisky Slane - 4 cl.....	8,00 €
Whisky Johnnie Walker Black - 4 cl.....	11,00 €
Bourbon Woodford Reserve - 4 cl	12,00 €
Vodka Eristoff - 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
Kronembourg 1664.....	4,00 €	8,00 €
Kronembourg 1664 - Panaché	4,00 €	8,00 €
Kronembourg 1664 - Monaco.....	4,50 €	9,00 €
Bière du moment	4,50 €	9,00 €

Bouteilles locales	33 cl
La Titan IPA - Brasserie du Bouffay	7,50 €
L'Ambrée - Brasserie du Bouffay	7,50 €
La Triple - Brasserie du Bouffay	7,50 €
La Blanche - Brasserie du Bouffay	7,50 €

Bouteilles light - 0,4%	33 cl
IPA - Beach Bum	7,00 €
Blanche - Beach Bum	7,00 €
Blonde - Beach Bum	7,00 €

Bouteilles	33 cl
Kronembourg 1664 - Sans alcool	6,00 €
Desperados	6,00 €
Supplément sirop	0,20 €


TAPAS

Rillettes de thon - 120 grs 	9,00 €
<i>Toast de la maison Airaud</i>	
Guacamole - 120 grs	9,00 €
<i>Chips de maïs</i>	
Accras de morue	9,50 €
<i>Sauce fromage blanc à la menthe</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso / déca.....	2,30 €
Café / déca allongé.....	2,50 €
Café / déca noisette	2,60 €
Café / déca au lait.....	2,80 €
Café / déca crème.....	3,60 €
Café / déca viennois.....	3,60 €
Café / déca double.....	4,50 €
Cappuccino	5,00 €
Café / déca latte.....	5,60 €
Chocolat chaud.....	4,50 €
Chocolat viennois	5,80 €
Thé ou infusion.....	5,00 €
- Thé noir : Earl Grey, Darjeeling, Vanille Caramel, Fruits Rouges.	
- Thé vert : Sencha, Jasmin, Menthe, Jardin des merveilles.	
- Infusions : Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Rooibos.	
Supplément citron.....	0,20 €
Supplément lait.....	0,30 €

PETIT-DEJEUNER 9H - 11H

PDJ EXPRESS	9,00 €
<i>Boisson chaude*, jus / nectar de fruits Granini, une viennoiserie.</i>	
Supplément double, chocolat, thé	1,50 €
<i>*hors viennois, latte et cappuccino.</i>	
PANIER PDJ 	18,00 €
<i>Œufs brouillés, pain, orange pressée, fromage blanc, muesli.</i>	

TARTINES.....	6,00 €
<i>Pain, beurre, confiture</i>	
Viennoiseries.....	2,20 €
<i>Croissant ou pain au chocolat</i>	
Œufs brouillés.....	7,50 €
Fromage blanc, muesli.....	4,50 €



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, violette.</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 Aperol / Campari - 18 cl.....	10,00 €
Spritz Saint-Germain / Violette - 18 cl.....	12,00 €
Mojito Bacardi - 28 cl.....	10,00 €
Mojito Bacardi aux fruits - 28 cl	11,00 €
<i>Mangue, passion, framboise, fraise.</i>	
Etoile - 18 cl.....	10,00 €
<i>Téquila Jimador, La French Pamplemousse, eau gazeuse.</i>	
Tonic Mare - 16 cl	11,00 €
<i>Gin Mare, La French Tonic.</i>	
Diplomatico Passion - 12 cl	12,00 €
<i>Rhum Diplomatico, purée passion, citron vert, sirop sucre de canne.</i>	
Caracas Mule - 16 cl	12,00 €
<i>Téquila Jimador, citron vert, sirop sucre de canne, La French Ginger Beer.</i>	

COCKTAIL SANS ALCOOL

Virgin mojito - 28 cl.....	8,50 €
Virgin mojito aux fruits - 28 cl.....	9,50 €
<i>Mangue, passion, framboise, fraise.</i>	
Virgin Spritz - 24 cl	7,50 €
<i>Fleur de sureau ou spritz.</i>	

DIGESTIFS

Armagnac Château Laubade VSOP - 4 cl...	10,00 €
Cognac Hennessy VS - 4 cl	10,00 €
Menthe pastille - 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

Cidre brut / doux - 75 cl	16,00 €
Prosecco - 75 cl	25,00 €
Mercier Blanc de Noirs - 75 cl.....	70,00 €
Moët & Chandon, AOP - 75 cl.....	90,00 €
Veuve Clicquot, AOP - 75 cl	110,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs

VINS

ROSE Magnum 150 cl Bouteille 75 cl Verre 14 cl

SAN PIERU 50,00€ 25,00€ 5,00€
*IGP Ile de beauté.
Grenache & Sciacarellu.
Robe brillante et pâle. La bouche est fraîche, équilibrée.*

MINUTY PRESTIGE 80,00€ 40,00€ 8,00€
*Côtes de Provence, AOP.
Grenache, Syrah & Cinsault.
En bouche, c'est franc, direct. Un vin immédiat et dynamisant.*

MINUTY ROSE & OR 50,00€
*Vin de propriété.
Grenache, Cinsault, Rolle.
Élégant, sphérique et cristallin.*

BLANC Bouteille 75 cl Verre 14 cl

CHARDONNAY 24,00€ 5,00€
*IGP Pays d'Oc, Moreau & Fils.
Terret, Chardonnay.
Nez très intense et floral, frais et bien équilibré en bouche.*

MUSCADET 31,00€ 6,50€
*Sèvre et Maine sur Lie, AOP, Clos des Orfeuilles.
Melon de Bourgogne.
Riche et complexe, notes de fruits exotiques et d'agrumes.*

QUINCY 36,00€ 7,50€
*Loire, AOP, Domaine Portier.
Sauvignon.
Vin équilibré et charnu.*

CHABLIS 38,00€ 8,00€
*Bourgogne, AOP, Moreau & Fils.
Chardonnay.
Arômes floraux et fruités, les saveurs sont riches et complexes.*

MINUTY PRESTIGE 40,00€
*Provence, Château Minuty
Sémillon, Rolle, Ugni blanc.
Navigation entre le citron et le pamplemousse.
La bouche est vive, saline, équilibrée.*

ROUGE Bouteille 75 cl Verre 14 cl

GRAND VELOURS 24,00€ 5,00€
*Languedoc, IGP Saint Guilhem le Désert.
Syrah, Grenache, Mourvedre.
Une bouche gourmande et puissante sur des notes cacotées.*

PLAN DE DIEU 29,00€ 6,00€
*Côte du Rhône villages, Domaine Verquière.
Grenache, Syrah.
En bouche vin très bien équilibré, très agréable et accessible.*

PIC ST LOUP 34,00€ 7,00€
*Languedoc, AOP, Château Lascaux.
Syrah, Grenache.
Des notes fruitées et épicées.*

SANCERRE 38,00€ 8,00€
*Loire, AOP, Domaine Girard. Pinot noir.
Vin ferme, plein et long en bouche.*

MERCUREY 45,00€
*Bourgogne, AOP, Domaine de Bressande. Pinot noir.
Vin riche de corps et de fruits, jolies rondeurs charnues à maturité.*

Prix nets, TVA comprise.