CLUB DE l'étoile DEPUIS 1947

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**

Entrée . . . 11,50 € Plat . . . 23,00 €
Saumon cru, pomme fruit, jus d'agrumes
Pomme de terre grenaille ou mesclun.

**Salade de poireau**

Entrée . . . 11,00 € Plat . . . 22,00 €
★ **Classique** : Poireau, hareng, pomme fruit, butternut rôti, Comté, vinaigrette de moutarde à l'ancienne.

★ **Viande** : Poireau, lardons de poitrine fumée, pomme fruit, butternut rôti, Comté, vinaigrette de moutarde à l'ancienne.

★ **Végétarienne** : Poireau, pomme fruit, butternut rôti, Comté et vinaigrette de moutarde à l'ancienne.

**Onglet de boeuf*** ..... 25,00 €
Sauce au choix ( Poivre, crème de Comté ou échalotes), mesclun et gratin dauphinois.

**Filet de bar** ..... 25,00 €
Cuit à la plancha, déclinaison de butternut, beurre au thym citronné.

**Linguine** ..... 23,00 €
Crème de Comté, lardons de poitrine fumée, guanciale, champignons.

**Panier découverte** ..... 29,00 €
Mesclun, fromage, 1/2 croque, tartare de saumon, salade de poireaux.

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

**Supplément garniture** : écrasé de pomme de terre, gratin dauphinois, linguine, riz, salade mesclun, légumes de saison ..... 3,00 €

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

# TAPAS DU MIDI

**Rillette de thon - 120gr** ..... 9,00 €
Toasts de la maison Airaud.

**Accras de morue** ..... 9,50 €
Sauce fromage blanc au miel.

**Caviar de butternut - 120gr** ... 9,00 €
Crackers.

# 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 pomme de terre, pâtes ou riz.

**Dessert au choix**
Glace, cookie, compote ou fromage blanc.

Afin de proposer des plats de saison, le chef peut à tout moment effectuer des changements selon 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.

**Pavlova** ..... 9,50 €
Meringue, crème de marron, glace vanille, éclats de châtaigne, chantilly.

**Café gourmand** ..... 9,00 €
4 mini desserts et une boisson chaude.
**Version** : double expresso, chocolat chaud ou thé ..... 10,50 €

# 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, orange.

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

Prix nets, TVA comprise.

CLUB DE l'étoile DEPUIS 1947

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 €
Vittel - 25 cl ..... 3,50 €
Limonade – 28 cl ..... 3,40 €
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 €

# 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.
★ Infusion : Verveine, Verveine Menthe, Rooibos.
Supplément : rondelle de citron ou lait ..... 0,20 €

Prix nets, TVA comprise.

# GALETTES

**Complète** ..... 10,50 €
Jambon blanc, emmental, œuf.

**Complète andouille** ..... 12,00 €
Andouille de Guémené, emmental, œuf.

**Complète fromagère** ..... 13,00 €
Chèvre, Comté râpé, emmental.

**Complète végétarienne** ..... 14,00 €
Épinard, poêlée de champignons, oeuf, emmental.

**Complète parisienne** ..... 13,00 €
Jambon blanc, champignons de Paris, emmental, oeuf.

**Complète poireaux** ..... 14,00 €
Poireau, emmental, hareng, crème de citron, poivre de séchouan.

**Complète d'automne** ..... 14,00 €
Butternut, Comté râpé, guanciale, oeuf, crème de noix.

# CREPES

**Beurre / Beurre sucre** ..... 4,50 €

**Double beurre sucre** ..... 9,00 €

**Jus de citron** ..... 5,50 €

**Confiture** ..... 6,00 €
Fraise, abricot, myrtille, groseille.

**Miel** ..... 6,00 €

**Crème de marrons** ..... 7,00 €

**Chocolat maison, amandes** ..... 8,00 €

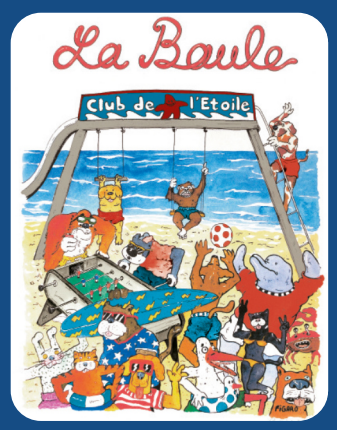
**Pomme cuite, miel** ..... 8,50 €

**Chocolat maison, chantilly** ..... 9,00 €

**Chocolat maison, caramel** ..... 9,00 €

**Pomme cuite, caramel** ..... 9,00 €

**Liégeoise** ..... 12,00 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly.




# CIDRE

Bolée ..... 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 Mesquer (Mesquer) et à Café Richard.

© 2024 Impression | Visuel Original – 02 40 53 33 33