

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le Baulois Demi - Crabe de Roscoff, 3 Huîtres de Mesquer n° 4, Crevettes roses, Bulots	25
Le Barbarossa Crabe de Roscoff entier, Crevettes roses, beurre de sardine aux tomates confites	32
Le Grand Baulois Crabe de Roscoff entier, 6 Huîtres de Mesquer n° 4, Crevettes roses, Bulots	46

BANC D'ÉCAILLE

Demi - Crabe de Roscoff entre 400g et 500g	11
Crabe entier de Roscoff entre 800g et 1 kg	21
Bol de Bulots mayonnaise	9
Huîtres de Mesquer - 6 / 12 - moyenne n° 4	13 / 25
Crevettes roses Label Rouge env. 160g, mayonnaise	11

À PARTAGER

Planche de charcuteries italiennes beurre demi-sel	19
Beurre de sardine aux tomates confites toasts de pain de campagne	8
Tapenade d'olives noires maison toasts de pain de campagne	6
Assiette de saumon label rouge Gravlax toasts de pain de campagne, crème citron vert, aneth	17
Assiette de Jambon de Parme 16 mois 50g / 100g	9 / 16

ENTRÉES

Saumon Gravlax label rouge aux agrumes crème citron vert, aneth	11
Œufs bio mimosa au crabe citron vert, paprika fumé	10
Foie gras de canard maison toasts de pain de campagne	16
Ceviche de poulpe, salade chioggia et chou blanc avocat, radis, oignons rouges, vinaigrette au citron confit	13
Petite frites d'éperlans mayonnaise	10

POISSONS

Poisson de ligne (selon arrivage)	à l'ardoise
Aile de raie, beurre aux tomates confites risotto d'épeautre aux légumes	24
Ceviche de poulpe, salade chioggia et chou blanc avocat, radis, oignons rouges, vinaigrette au citron confit	24
Moules du jour, frites	18
Crabe entier entre 800g et 1kg mayonnaise à l'encre de seiche, mayonnaise au paprika fumé, sauce chien, pommes de terre de Noirmoutier	25

VIANDES

Burger steak de bœuf Charolais, oignons, tomate, frites, salade - poitrine fumée +1	16
Cheeseburger steak de bœuf Charolais, Cheddar affiné, tomate, frites, salade - poitrine fumée +1	18
Noix d'entrecôte Angus 250g aux poivres pommes de terre de Noirmoutier	25
Tartare de bœuf Charolais au couteau salade, frites	19
Poulet paillard français mariné au citron poêlée de girolles et pommes de terre de Noirmoutier, sauce fromage blanc, coriandre et estragon, salade	21

SALADES

Salade Barbarossa Burratina, figues, jambon de Parme, noix, salade, pesto acidulé	18
Salade Caesar Poulet grillé, croûtons, Parmesan, salade Romaine, sauce Caesar	18
Salade végétarienne du moment	18

MENU ENFANT 12€

Steak haché ou Poulet grillé, frites ou Pommes de terre de Noirmoutier ou
Salade + Sirop à l'eau + Niniche

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon	8
Coupe de fraises de Patrick Séché, Chantilly	9
Fondant Marylou, glace vanille	9
Pavlova aux fruits rouges	9
Café ou Thé gourmand	10

COCKTAILS

Barbarossa 18cl	9
Scotch whiskey, Rhum ambré, sirop de fraise, jus de citron	
Moscow mule 18cl	10
Vodka Eristoff, jus de citron, Ginger Beer	
Spicy Tonic 18cl	10
Gin Bombay Sapphire, Sirop d'épices, tonic	
Apérol Spritz 12cl	9
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Pink Gin Spritz 12cl	10.5
Gin Bombay Sapphire, purée de fraise, Prosecco, eau gazeuse, fruits rouges	
Hendrick's 18cl	11
Gin Hendrick's, concombre, grains de poivre, tonic	
Bellini 12cl	9
Prosecco, purée de pêche blanche	
Mojito 18cl	9
Bacardi Anejo Cuarto, citron vert, sucre de canne, angustura	
Caipirinha 12cl	9
Cachaça, cassonnade, citron vert	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cendrillon 27cl	7
Jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas, limonade, trait de grenadine	
Le Maltais 27cl	7
Jus d'orange, jus de pamplemousse rose, 1 demi citron, sirop de Grenadine	
Detox Water 27cl	5
Citron jaune, branches de thym, eau minérale <i>Le parfait mélange entre un fruit acide qui détoxifie le corps et une herbe aromatique bienfaisante pour la santé</i>	

APÉRITIFS

Ricard 2cl	4
Double Ricard 4cl	7
Prosecco 12cl	6.5
Kir Breton 12cl	6
Kir Pétillant 12cl	8
Martini Blanc, Rouge, Dry 6cl	5
Porto rouge, blanc 6cl	5

ALCOOLS

Rhum Diplomatico 4cl	11
Whisky Chivas Regal 4cl	11
Whisky The Glenlivet 4cl	11
Gin Hendrick's 4cl	11
Gin Monkey 47 4cl	11

DIGESTIFS

Armagnac 4cl	8
Calvados 4cl	8
Cognac Martel VSOP 4cl	12
Irish Coffee 4cl	11
...	

PRESSIONS ARTISANALES

Nao Blonde 25cl / 50cl	4 / 7
Nao White IPA 25cl / 50cl	4.5 / 8
Nao Ambrée 25cl / 50cl	4.5 / 8

BIÈRES BOUTEILLE

Chimay Bleue 33cl	7
SOL 33cl	7

CIDRE

Cidre Bio 25cl	6
-----------------------	---

SOFTS

Thé glacé maison 25cl	5
Thé, menthe fraîche, sirop de pêche	
Citronnade maison 25cl	5
Citron vert, citron jaune, menthe fraîche	
Coca-cola 33cl	5
Coca-cola Zero 33cl	5
Limonade 25cl	4.5
Lipton Ice tea 25cl	4.5
Orangina 25cl	4.5
Schweppes 25cl	4.5
Jus de fruits 25cl (pomme, abricot, orange)	4.5
Diabolo 25cl	4.5
Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron	
Sirop à l'eau 25cl	2.5
Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron	
...	

EAUX

Vittel 50cl / 100cl	4 / 7
San Pellegrino 50cl / 100cl	4 / 7
Perrier 33cl	4.5
Vittel 25cl	3
Vittel + sirop 25cl	3.5

CAFÉS & THÉS

Espresso, Décaféiné	2.5
Café Américain (allongé)	2.5
Thé noir ou Thé vert	4.5
Double espresso	3.5
Café au lait, Noisette	3.5
Cappuccino	4.5
Chocolat chaud	4.5
Infusion maison (citron - menthe)	4

CHAMPAGNES

	75cl	150cl
MUMM Cordon Rouge	85	115
Ruinart Blanc de Blanc	110	

PROSECCO

	15cl	75cl
Prosecco Montelvini	6.5	35

VINS ROSÉS

	15cl	50cl	75cl
Corse, IGP Ile de Beauté	6	20	25
San Pedrone			
Côteaux d'Aix en Provence	7	30	
Domaine de la Montgestine BIO			
Source la Réserve Robert Vic vins pays d'Occitanie	5	18	
(label : HVE (haute valeur environnementale))			

	150cl
Côteaux d'Aix en Provence - Magnum	55
Domaine de la Montgestine BIO	

VINS BLANCS

	15cl	50cl	75cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie «La Bregeonette»	6	20	25
Stéphane Orioux BIO			
Sauvignon	7	25	30
Bergecrac BIO			
Côte du Rhône liberty'nages	6	20	25
Château de Nages BIO			
Chablis AOP - Domaine Alain Mathias BIO			35
Châteauneuf-du-Pape AOP			50
La Durbanne			
Source la Réserve Robert Vic vins pays d'Occitanie	5.5	18	
(label : HVE (haute valeur environnementale))			

VINS ROUGES

	15cl	50cl	75cl
Bourgogne Pinot Noir IGP	6	20	25
Domaine d'Eloy			
Rully AOP - Maison Joseph Drouhin			35
Bourgogne Epineuil «Côte de Grisey»			35
Domaine Alain Mathias BIO			
Côte du Rhône Cuvée des Galets	5	17	20
Vignerons d'Estezargues BIO			
Cairanne «Garrigues»			35
Domaine des Amadiou BIO			
Châteauneuf-du-Pape AOP - Usseglio BIO			45
Saumur Champigny «Voltige des Clos»			25
Domaine des Clos Maurice BIO			
St Nicolas de Bourgueil AOP			30
Vignoble de la Jaroterie			
La Chaume - Bel Canto			35
Beaujolais «Je T'aime Mais J'ai Soif»			25
Famille Chasselay BIO			
Corbières - Cuvée La Cigale	6	20	25