

APÉRITIFS

Perit Prince (apéritif local à base de pommes) 10 cl	13 €
Marsala aux amandes 10 cl	11 €
Pommeau tradition Distillerie du Gorvello 10 cl	13 €
Martini dry, rosso, bianco 7cl	11 €
Lillet blanc 7 cl	11 €
Campari 8 cl	11 €
Pastis 51, Ricard, Pernod 4 cl	11 €
Porto Sandeman LBV 2009 10 cl	13 €
Porto Sandeman Ruby, Porto Sandeman White Apetiv' Blanc 10 cl	11 €
Sherry Tio Pépé 10 cl	11 €
Apérol Spritz	17 €

BIÈRES

Heineken pression 25 cl	6 €
Heineken pression 50 cl	11 €
Affligem 30 cl	9 €
Duvel 33 cl	11 €
Carlsberg 33 cl	8 €
Sol 33 cl	9 €
Pelforth brune 33 cl	9 €
Grimbergen blonde ou blanche 33 cl	9 €
Desperados 33 cl	9 €
Kronenbourg Pur malt sans alcool 25 cl	7 €

SODAS

Coca-Cola, Light, Zero 33cl	8 €
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum' 25 cl	8 €
Orangina 25 cl	8 €
Fanta orange, Oasis 33 cl	8 €
Gini 25 cl	8 €
Nestea 20 cl	8 €
Sprite 33 cl	8 €
Ginger Ale, Ginger Beer, Elderflower Tonic Fever Tree 25 cl	8 €
Red bull 25 cl	8 €

JUS DE FRUITS

Jus de fruits et nectars Granini Orange, Tomate, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Framboise, Multivitaminé 25 cl	6.50 €
Nectars de fruits Alain Milliat Fraise, Framboise 33 cl	9.50 €
Jus d'orange ou de pamplemousse frais pressés 20cl	10€
Jus de citron frais pressé 12cl	10€

COCKTAILS DE JUS DE FRUITS

Virgin Pina Colada Crème de noix de coco, jus d'ananas	17€
Chose Jus de pamplemousse, Schweppes Tonic	14€

LES CENTRIFUGÉS & DÉTOX

Les jus combinés 25cl Citron vert, pomme et concombre Pastèque, fraise et basilic Carotte et céleri	14€
---	-----

LES JUS SPÉCIAUX

Sailor Menthe fraîche, basilic, concombre, citron vert, eau minérale 25cl	15€
Tiguidou Cranberry, banane, citron vert, infusion de fraise, sirop d'érable 25cl	15€
Classic détox Carotte, pomme, gingembre, orange 25cl	15€
Getafix Thé vert, carotte, miel, compote de pomme 25cl	15€

EXTRA

Spiruline en extra dans chacun de nos jus	1,50 €
--	--------

COCKTAILS

Bellini * (selon saison) Coulis de pêches fraîches, Champagne	22€
Les Evens * (selon saison) Coulis de fraises ou framboises fraîches, Champagne	18€
Mojito Rhum cubain, jus de citron vert, menthe fraîche, soda, sucre, Angostura bitter	18€
Mojito Royal Rhum cubain, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Champagne	22€
Piña Colada Rhum blanc français, crème de noix de coco, jus d'ananas	18€
Share It! (Cocktail en carafe à partager à deux) Vin blanc Chenin Colombard, Saint Germain, Limonade	27€

CARTE SERVIE DE 12H00 A 15H00

LES ENTRÉES

Tomates de nos jardins et Burrata

Tomates anciennes au basilic et huile d'olive, pesto et Burrata

15€

Poke bowl de thon

Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja

14 €

Assiette de saumon fumé, roasts et crème ciboulette

19 €

Salade de crabe aux agrumes

Sucrine et carmine rouge, avocats, pamplemousse rose & vinaigrette au combava

Citrus crab salad with sucrine lettuce, pink grapefruit & lime kaffir dressing

25 €

LES PLATS

Le Burger Baulois

Bœuf de Brière, tomate coeur de boeuf, curé Nantais & mâche Nantaise

26 €

Pavé de bar à la plancha

25 €

Brochette de grosses crevettes à la plancha

King prawns skewer

25 €

Le B-Club Sandwich Barrière

Au poulet grillé, oeuf cassé ou Au saumon

26 €

LA CUISSON AU FEU DE BOIS

Entrecôte (±300g)

28 €

Saumon bio juste grillé

25 €

Côtes d'agneau marinées aux herbes

26 €

GARNITURES

Garnitures au choix :

Floralie de légumes, frites, pomme de terre grenaille, salade verte

Sauces au choix :

sauce vierge ou béarnaise

LES DESSERTS

Thé ou café gourmand	12 €
Le Mont Blanc Pistache & framboises	9 €
Mille-feuille de fraises	12 €
Tarte citron yuzu meringuée	10 €
Churros Sauce chocolat, Chantilly vanillée	12 €
Fruit bowl Glace au yaourt & fruits rouges	12 €
Mango sticky rice à la coco	11 €
Les glaces et sorbets au choix 3 boules Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Citron, Framboise	10 €

CARTE DES ENFANTS

Le trop bon saumon fumé	9 €
La super salade de tomate mozzarella	9 €
Steak haché	14 €
Pavé de saumon	14 €
Filet de bar à la plancha	14 €

GARNITURES

Garnitures au choix :

Floralie de légumes, frites, pomme de terre grenaille, salade verte

Sauces au choix :

sauce vierge ou béarnaise

CARTE SERVIE DE 15H00 A 17H00

Tomates de nos jardins et Burrata Tomates anciennes au basilic et huile d'olive, pesto et Burrata	15€
Assiette de saumon fumé, toasts et crème ciboulette	19€
Salade de crabe aux agrumes Sucrine et carmine rouge, avocats, pamplemousse rose & vinaigrette au combava <i>Cimus crab salad with sucrine lettuce, pink grapefruit & lime kaffir dressing</i>	25€
Poke bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja	14€
Le Burger Baulois, frites Bœuf de Brière, tomate coeur de boeuf, curé Nantais & mâche Nantaise	26€
Le B-Club Sandwich Barrière Au poulet grillé, oeuf cassé ou Au saumon	26€
Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan	14€

VINS AU VERRE

15cl

■ Chardonnay, IGP Pays d'Oc, BIO Domaine de la Chevalière	8€
■ Muscadet Marquis de Goulaine AOP	7€
■ Sancerre AOP J. Mellot "Les Emois"	10€
■ Pessac Léognan AOP Dada de Rouillac	11€
■ Côteaux du layon AOP Domaine des Chesnaies	10€
■ Château de L'Hospitalet Art de Vivre, IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand	9€
■ Château Patache d'Aux, 2011 Médoc AOC, Cru Bourgeois	11€
■ Menerou-Salon, 2015 AOP Domaine Clément	10€
■ Chinon, "Les Gravières" AOP, 2015 Couly Durheil	8€
■ Côtes de Provence AOP Petit Saint Maur	8€
■ Côtes de Provence AOP, Cru Classé Château du Galouper	12€

CHAMPAGNES AOC

■ Veuve Clicquot Blanc	19€
■ Moët & Chandon Brut	19€
■ Fouquet's Brut	16€
■ Moët & Chandon Rosé	21€
■ Fouquet's Rosé	19€
■ Veuve Clicquot Rich'	21€
■ Veuve clicquot Rich'	21€

LES VINS

	37,5cl	75cl
■ Muscadet Marquis de Goulaine AOP 2016	17€	26€
■ Côreaux du layon AOP, 2015 Domaine des Chesnaies		39€
■ Dada de Rouillac, 2015 Pessac-Léognan AOC, 2nd vin du Château de Rouillac		56€
■ Chardonnay, IGP Pays d'Oc, BIO Domaine de la Chevalière		35€
■ Menerou-Salon AOP, 2014 Domaine Clément		40€
■ Chinon, "Les Gravières" AOP, 2015 Couly Dutheil	16 €	26 €
■ Château Parache d'Aux, 2011 Médoc AOC, Cru Bourgeois		44 €
■ Cigalus IGP, 2016 Aude Hauterives		87 €
■ Château du Galoupet, 2016 Provence AOP, Cru Classé	26 €	46 €
■ Côres de Provence AOP Petit Saint Maur		35 €

EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Vittel	7,20 €	6 €
San Pellegrino	7,20 €	6 €
Thonon 75cl		7 €
Chateldon 75cl		8 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	3.90 €
Latte macchiatto	7 €
Double café	7 €
Cappuccino	7 €

PRIX NETS EN EUROS TTC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

BŒUF ET VEAU : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

