

## 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

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

## COCKTAILS DE JUS DE FRUITS

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

## LES CENTRIFUGÉS & DÉTOX

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

## LES JUS SPÉCIAUX

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

## EXTRA

<b>Spiruline</b> en extra dans chacun de nos jus	1,50 €
--	--------

## COCKTAILS

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

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

## CARTE DES ENFANTS

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

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

