



HÔTEL BARRIÈRE
LE ROYAL
LA BAULE

Bienvenue au Bar du Royal

En 1895, la création du bâtiment fut établie dans le quartier Pavie par un avocat parisien nommé André Pavie. Étant dans un premier temps un institut, il se transforma par la suite en hôtel « Royal » en 1902.




Le premier casino de la Baule sera implanté dans l'hôtel. Vers 1920, deux ailes sont construites pour agrandir l'établissement ; La bâtisse présente encore aujourd'hui un intérêt architectural de style néo roman avec un mélange de style britannique et le souvenir des bains de mer de la Belle Époque.



LES PLANCHES APÉRITIF

La planche de charcuterie	18 €
La planche fromagère de chez Beillevaire	18 €
La planche dégustation charcuteries et fromages	18 €

LES ENTRÉES

 Assiette de saumon fumé Blinis de blé noir, crème sarasson	20 €
 Salade Caesar Croutons dorés et parmesan	25 €
 Burrata, confiture de tomates au basilic et roquette	23 €

LES FRUITS DE MER

Les 9 huîtres N3 vinaigre échalotes et pain grillé	28 €
Assiette de langoustines mayonnaise allégée ou traditionnelle	36 €



SNACKS

- ☺ **Burger du royal aux oignons confits *** 29 €
Pain burger, Steak haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrose, Cheddar.
- ☺ **Club sandwich classique by Barrière *** 27 €
Pain de mie toasté, sucrose, blanc de volaille, œuf au plat, poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon
- ☺ **Club sandwich saumon fumé by Barrière *** 27 €
Pain de mie toasté, sucrose, saumon fumé, œuf au plat, tomate, mayonnaise - estragon
- ☺ **Club sandwich au Homard *** 32 €
Pain de mie toasté, demi homard, sucrose, mayonnaise, jus de citron, granny smith
- ☺ **Linguine *** 22 €
Bolognaise, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais

LES DESSERTS

- Salade de fruits frais ou fruits de saison *** 15 €
- Crème au caramel de la maison Beillevaire *** 12 €
- Royal au chocolat grand cru *** 17 €
- 🍷 **Compote de fruits sans sucre *** 12 €
- Crêpes** 12 €
Sucre, confiture, pâte à tartiner au chocolat

Les plats sont servis :

Le midi de 12h30 à 14h00 et Le soir de 19h00 à 21h30

Les plats avec * peuvent être servis
de 12h30 à 21h30

Produits allergènes : Consultez l'information à l'accueil
La viande bovine entrant dans la composition des plats est d'origine française

LES APÉRITIFS

Pastis, Ricard, Pernod 4cl	11 €	Lillet blanc, rouge 6cl	12 €
Apérol 6cl	11 €	Noilly Prat 6cl	12 €
Kir Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne 15cl	10 €	Suze 6cl	12 €
Campari 6cl	12 €	Martini rouge, blanc, rosé 6cl	11 €
Porto ruby, blanc 6cl	11 €	Pineau des Charentes 6cl blanc, rosé	12 €
Porto "l'bv 2013" Rouge 8cl	16 €	Muscat Beaumes de Venise 6cl	12 €

BIÈRES ET CIDRES

Heineken 0.0 25cl (sans alcool)	7 €	Affligem 30cl	9 €
Panaché, Monaco 25cl	9 €	Desperados 33cl	10 €
Picon bière 33cl	9 €	Cidre brut Kerisac 25cl	9 €
Heineken 33cl	9 €	Duvel 33cl	12 €
Grimbergen 33cl (blonde, blanche, rouge)	11 €		



LES VINS AU VERRE

LES BLANCS

Muscader Sèvre & Maine sur Lie AOP Jardin Secret	15cl	11 €
Sancerre AOP les colinnettes Joseph Mellot		13 €
Chablis AOP Moillard Grivot 15cl		17 €

LES ROSÉS

Côtes en Provence AOP Whispering Angel, Château d'Esclans		14 €
Côtes de Provence AOP SAINT-M, Château Saint-Maur - "Cru Classé"		12 €
Languedoc AOP Joy s - Vin Biologique, Gérard Bertrand		10 €

LES ROUGES

Menerou Salon AOP Domaine Chantenoy		14 €
Crozes-Hermitage AOP Cuvée L", Domaine Combier		13 €
Saint-Estèphe AOP Héritage de Le Boscq		16 €
Touraine AOP 1ère Vendange-Henry Marionnet		10 €

À LA COUPE

Fouquet's Brut		18 €
Moët et Chandon		20 €
Veuve Clicquot		23 €
Fouquet's Rosé		20 €
Moët et Chandon Rosé		23 €



LES CHAMPAGNES

CUVÉES BRUT

	75cl
Fouquet's Brut	85 €
Moët et Chandon brut imperial	95 €
Laurent Perrier brut	100 €
Mumm brut Cordon Rouge	115 €
Veuve Clicquot brut	110 €
Laurent Perrier ultra brut	110 €
Ruinart Blanc de Blancs	185 €

CUVÉES PRESTIGES ROSÉS

	75cl
Fouquet's rosé	95 €
Moët & Chandon impérial 2013	110 €
Veuve Clicquot rosé	130 €
Laurent Perrier	180 €
Pommery Cuvée Louise 2004	330 €
Krug	550 €
Dom Pérignon 2006	620 €
Billecart-salmon	185 €

CUVÉES PRESTIGES

	75cl
Mumm brut Selection Grand cru	130 €
Pommery Cuvée Louise 2002	220 €
Pommery Cuvée Louise nature 2004	290 €
Krug Grande Cuvée	260 €
Perrier-Jouët Belle Epoque 2007	320 €
Dom Pérignon 2010	340 €
Roederer Cristal 2012	410 €
Dom Pérignon Cœnothèque 1993	950 €



LES COCKTAILS

Apérol Spritz 20cl	20 €
Apérol, prosecco et soda	
Américano 12cl	18 €
Martini rouge, Campari et soda	
French 75 12cl	20 €
Gin, champagne, jus de citron jaune et sucre de canne	
Pisco sour 10cl	20 €
Pisco, Jus de citron vert, Sirop sucre de canne, Blanc d'oeuf	
Old fashioned 5cl	20 €
Maker s mark, sucre roux, angustura	
Side car 8cl	20 €
Cognac Louis Roque, Cointreau, Jus de citron jaune	
Cosmopolitan : 9cl	20 €
Vodka, Cointreau, jus de citron vert et jus de cranberry	

LES MOCKTAILS

Sweet dreams 20cl	16 €
Nectar de mangue, nectar de poire et jus de framboise.	
Tea time julep 20cl	16 €
Menthe fraîche, sucre roux, citron vert, thé à la menthe et limonade.	
Première chaleur 20cl	16 €
Nectar abricot, nectar banane, nectar fraise.	
Aphrodisiaque 20cl	16 €
Sucre roux, citron vert, feuilles de basilic, nectar de fraise, limonade	



LES SODAS

Coca-Cola 33cl	8 €	Orangina 25cl	8 €
Coca-Cola Zéro 33cl	8 €	Red Bull 25cl	8 €
Fuze tea Thé glacé pêche 25cl	8 €	Limonade 1905 33cl	8 €
Schweppes Indian tonic 25cl	8 €	Ginger beer 20cl	9 €
Schweppes Agrumes 25cl	8 €		
Sprite 33cl	8 €		

LES JUS & NECTARS DE FRUITS

LES BOISSONS ALAIN MILLIAT

Nectar de fruits abricot, fraise, framboise, pêche, cranberry ou banane 33cl	8 €
Jus de fruits pomme, poire, ananas, carotte, tomate ou mangue 25cl	7 €

LES JUS DE FRUITS FRAIS (25CL)

Jus d'orange frais	10 €
Jus de pamplemousse frais	10 €
Jus de citron frais	10 €

Spiruline en extra dans chacun de nos jus 1,5 €
La spiruline est une algue sèche d'eau douce. Il s'agit de l'une des plus grandes sources de protéines, vitamines et minéraux.



LES WHISKIES

SINGLE MALT

	4cl		4cl
Aberlour 10 ans	16 €	Ballantine's *	14 €
Aberlour A'Bunadh *	25 €	Ballantine's 17 ans *	16 €
Ardbeg 10 ans	22 €	Chivas Régal 12 ans	18 €
Cardhu 12 ans	16 €	Chivas Régal 18 ans *	20 €
Cragganmore 12 ans *	17 €	Glenmorangie 10 ans	17 €
Caol ila 12 ans	20 €	Glenmorangie nectar d'or *	23 €
Caol ila 18 ans	25 €	Glenmorangie 18 ans	26 €
Dalwinnie 15 ans	21 €	Glenlivet Founder reserve *	17 €
Dalmore 12 ans *	20 €	Glenkinchie 12 ans *	18 €
King Ransom *	17 €	Glenfiddich 12 ans *	16 €
Knockando 12 ans *	19 €	Grant's Signature *	15 €
Knockando 18 ans	24 €	Haigh Club Clubman	15 €
Lagavulin 16 ans	24 €	J Walter Blue Label *	26 €
Oban 14 ans	20 €	J Walter Black Label	16 €
Talisker Port Ruighe	17 €	J&B	16 €
Talisker 10 ans *	19 €	Scapa Glansa	20 €
Talisker 18 ans	23 €		

KENTUCKY BOURBON

	4cl
Bulleit bourbon	15 €
Bulleit rye	19 €
Four Roses *	16 €
Marker's Mark	20 €
Woodford Reserve	21 €

WHISKIES JAPONAIS

	4cl
Nikka "from the barrel"	22 €

TENNESSEE BOURBON

	4cl
Jack Daniel's	16 €
Jack Daniel's Honey (miel)	16 €
Jack Daniel's Fire (cannelle)	16 €
Jack Daniel's Single Barrel	18 €

IRISH WHISKIES

	4cl
Bushmills *	14 €
Jameson	16 €



LES COGNACS

MAISON HENNESSY

	2cl	4cl
Hennessy-Xo, Fine Champagne	22 €	42 €

MAISON MARTELL

Cordon Bleu	17 €	32 €
Cohiba, Cru Grande Champagne	29 €	57 €
Martell XO		45 €

MAISON REMY MARTIN

Fine champagne VSOP		26 €
---------------------	--	------

MAISON TESSERON

XO 76 Tradition, 1er Cru Grande Champagne		28 €
XO 53 Perfection, 1er Cru Grande Champagne	29 €	55 €
Extra Legende, 1er Cru Grande Champagne	36 €	70 €

CHÂTEAU ROYAL DE COGNAC

Otard - XO Gold	23 €	46 €
Otard 1795	38 €	76 €

MAISON DELAMAIN, JARNAC

Vesper, Cru Grande Champagne	16 €	32 €
Le Tres Venere, Cru Grande Champagne	38 €	75 €

DISTILLERIE LOUIS ROQUE, SOUILLAC

XO Extra Old, Fine Champagne 35 ans d'âge		20 €
---	--	------



LES ARMAGNACS

DISTILLERIE LOUIS ROQUE, SOUILLAC	4cl
Armagnac à la Truffe	15 €
Armagnac XO, Bas Armagnac – 12 ans d'âge	20 €
DISTILLERIE LAUBADE	
Armagnac V.S.O.P, Bas Armagnac – de 6 à 12 ans d'âge	16 €
Intemporel Hors d'Age, Bas Armagnac - 12 à 20 ans d'âge	18 €

LES CALVADOS

MAISON CHRISTIAN DROUIN	4cl
Calvados Sélection Drouin, 2 ans d'âge	16 €
MAISON COQUEREL	
Calvados XO, Pays d'Auge	20 €
DISTILLERIE LOUIS ROQUE, SOUILLAC	4cl
Calvados ACC 12 ans	20 €

LES LIQUEURS

	4cl		4cl
Soho	15 €	Drambuie	16 €
Menthe Pastille	16 €	Grand Marnier	16 €
Mandarin Napoléon	16 €	Southern Comfort	16 €
Manzana	15 €	Cointreau	16 €
Get 27, Get 31	15 €	Amaretto	16 €
Fernet Branca	15 €	Bailey	15 €
Chartreuse verte	15 €	Limoncello	15 €
Chambord	15 €	Liqueur de Gingembre	15 €



LES ALCOOLS

RHUM	4cl	GIN	4cl
Bacardi	14 €	Bombay Sapphire	16 €
Diplomatico	20 €	Botanist	20 €
Havana Club 15 ans	28 €	Ciradelle	16 €
Havana club Cohiba « Union »	60 €	Gordon's	14 €
Matusalem gran reserva 15 ans	20 €	H2B	16 €
Mount Gay	20 €	Hendrick's	20 €
Ron Zacapa	20 €	Plymouth	17 €
Pacto Navio	20 €	Star Of Bombay	20 €
3 Rivières cuvées du moulin	19 €	Tanqueray	19 €
Rivière du Mât Grande Réserve	19 €	Tanqueray Ten	16 €
Saint James blanc, ambré	16 €	N3 London Dry Gin	20 €
VODKA	4cl	TEQUILA ET MEZCAL	4cl
Belvédère	19 €	Altos 100% Agave	21 €
Grey Goose	19 €	Don Julio	16 €
Grey Goose poire, melon, cerise	17 €	Mezcal	14 €
Grey Goose VX	30 €	Olmecca Reposado	19 €
Ketel One	14 €	Patron XO café	22 €
Smirnoff	14 €	Patron Silver	20 €

LES EAUX DE VIE

Poire Williamine, Poire Prisonnière, Poire Williams, Mirabelle, Grappa, Framboise Sauvage	4cl	16 €
--	-----	------



LES THÉS ET INFUSIONS

THÉS NOIRS

Assam Breakfast

Thé puissant, vivifiant.

7 €

Darjeeling

Thé léger et aromatique, récolté au pied de l'Himalaya.

7 €

Marco Polo illustre thé noir, gout fruité

7 €

THÉS VERTS

Sancha Japon

Thé vert précieux du Japon.

7 €

Jasmin

Thé vert supérieur et tendre au jasmin.

7 €

Thé Vert à la Menthe

Thé vert menthe douce et Marocaine.

7 €

THÉS PARFUMÉS

Earl Grey

Thé puissant aux arômes subtils de Bergamote.

7 €

Thé à l'opéra

Thé gout fruité et vanillé.

7 €

Rouge Bourbon rooibos gout vanillé

7 €

INFUSIONS BIO CAMOMILLE

Infusions Bio Camomille

La camomille est connue pour ces multiples bienfaits.

On l'utilise comme stimulant de l'appétit et pour faciliter la digestion.

7 €

INFUSIONS BIO MENTHE POIVRÉE

Infusions Bio Menthe poivrée

L'huile naturelle qui se trouve dans la feuille donne les arômes mentholés ainsi que le côté tonifiant de l'infusion.

7 €

INFUSIONS BIO ROOÏBOS

Infusions Bio Rooïbos

Le rooïbos est une infusion plaisante, naturellement sans théine.

Elle provient traditionnellement d'Afrique du Sud. ✨ ✨ ✨ ✨

7 €

INFUSIONS BIO VERVEINE

Infusions Bio Verveine

Elle est récoltée après la floraison, offre des arômes doux, légèrement citronnés.

7 €

LES CAFÉS

Expresso, décaféiné	4,5 €
Expresso Macchiato	5 €
Double expresso	7 €
Café crème	7 €
Capuccino	7 €
Latte macchiato	7 €
Chocolat	7 €
Irish Coffee	19 €

LES EAUX

Perrier 33cl	6 €
Badoit 75cl	7,5 €
Chateldon 75cl	8 €
Plancoët Plate ou Gazeuse 1L	8 €
Evian 75cl	7,5 €

Prix nets en euros TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

