BAR
DE L'HÔTEL

12 October 2024

MANDATORY ALLERGEN INFORMATION TO CONSUMERS FOR NON PRE-PACKED FOOD

Gluten

Cereals containing gluten : wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridized strains and cereal-based products

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Burger de bœuf Wagyu Pain burger, bœuf wagyu, cheddar maturé, pickles de cornichons, oignons frits, sauce béarnaise

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barrière *
Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat,
poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Club sandwich saumon fumé by Barrière * Pain de mie toasté, sucrine, saumon fumé, œuf au plat, tomate.

Crêpes * Sucre, confiture, pate à tartiner au chocolat

Fish and Chips Servi avec une sauce tartare.

Gourmandise de chocolat Guanaja 70% *

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

La planche de la mer *
Saumon fumé maison, Tarama blanc, gel de citron, brioche.

La planche dégustation charcuteries et fromages *

Linguine al Arrabiata

Linguine Carbonara

Macaronis à la Truffe

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Tiramisu *

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

Shellfish

Crustaceans and crustacean-based products

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

La planche de la mer *
Saumon fumé maison, Tarama blanc, gel de citron, brioche.

Eggs

Eggs and egg-based products

Bar de l'Hôtel Royal - 6, avenue Pierre Loti, 44500 La Baule, France

menuonline.fr / Droits réservés

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Ayala AOP Rosé Majeur

Ayala AOP Rosé Majeur

Bollinger AOP Spéciale Cuvée

Bollinger AOP Spéciale Cuvée

Burger de bœuf Wagyu Pain burger, bœuf wagyu, cheddar maturé, pickles de cornichons, oignons frits, sauce béarnaise

Chablis AOP Moillard Grivot

Charles Heidsieck AOP Cuvée Rosé

Charles Heidsieck AOP Blanc de Blancs

Charles Heidsieck AOP Cuvée Rosé

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barrière *
Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat,
poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Club sandwich saumon fumé by Barrière * Pain de mie toasté, sucrine, saumon fumé, œuf au plat, tomate.

Coteaux du Layon AOP Ondines - Domaine des Trottières

Côtes de Provence AOP Fantastique - Château Sainte-Marguerite

Crème Brulée à la Vanille *

Crêpes * Sucre, confiture, pate à tartiner au chocolat

Crozes-Hermitage AOP Les Meysonniers - M.Chapoutier

Deutz AOP Cuvée William 2013

Dom Pérignon AOP Cuvée Œnothèque 1993

Dom Pérignon AOP Cuvée Rosé

Dom Pérignon AOP Cuvée Brut Millésimé

Fish and Chips Servi avec une sauce tartare.

Fouquet's AOP Cuvée Rosé

Fouquet's AOP Cuvée Brut

Fouquet's AOP Cuvée Brut

Gourmandise de chocolat Guanaja 70% *

Krug AOP Grande Cuvée

Krug AOP Cuvée Rosé

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

Laurent Perrier AOP Cuvée Brut

Laurent Perrier AOP Cuvée Rosé

Le Gourmet Rhum Havana 7ans, Crème de cacao, Sirop poivre et piment maison, Mousse de tonka

Linguine Carbonara

Louis Roederer AOP Cuvée Cristal

Mercurey AOP Vieilles Vignes - Faiveley

Moët & Chandon AOP Cuvée Grand Vintage Rosé

Moët et Chandon AOP Cuvée Brut Imperial

Muscadet Sèvre et Maine AOP Convergence - Locus

Pommery AOP Cuvée Louise

Pommery AOP Cuvée Louise 2004

Pouilly-Fumé AOP Présage - Clair de Brume

Ruinart AOP Blanc de Blancs

Ruinart AOP Cuvée Blanc de Blancs

Ruinart AOP R de Ruinart

Salade bien-être* Légumes et légumineuse, grenade, pesto et thon confits

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Sancerre AOP Domaine de la Perrière

Tartare de Boeuf

Bar de l'Hôtel Royal - 6, avenue Pierre Loti, 44500 La Baule, France

menuonline.fr / Droits réservés

Tiramisu *

Touraine AOP 1ére Vendange-Henry Marionnet

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

Veuve Clicquot AOP Cuvée Grande Dame

Veuve Clicquot AOP Millésimé 2015

menuonline.fr / Droits réservés

Fish

Fish and fish-based products

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Ayala AOP Rosé Majeur

Ayala AOP Rosé Majeur

Bollinger AOP Spéciale Cuvée

Bollinger AOP Spéciale Cuvée

Chablis AOP Moillard Grivot

Charles Heidsieck AOP Cuvée Rosé

Charles Heidsieck AOP Blanc de Blancs

Charles Heidsieck AOP Cuvée Rosé

Club sandwich saumon fumé by Barrière * Pain de mie toasté, sucrine, saumon fumé, œuf au plat, tomate.

Coteaux du Layon AOP Ondines - Domaine des Trottières

Côtes de Provence AOP Fantastique - Château Sainte-Marguerite

Crozes-Hermitage AOP Les Meysonniers - M.Chapoutier

Deutz AOP Cuvée William 2013

Dom Pérignon AOP Cuvée Œnothèque 1993

Dom Pérignon AOP Cuvée Rosé

Dom Pérignon AOP Cuvée Brut Millésimé

Fish and Chips Servi avec une sauce tartare.

Fouquet's AOP Cuvée Rosé

Fouquet's AOP Cuvée Brut

Fouquet's AOP Cuvée Brut

Krug AOP Grande Cuvée

Krug AOP Cuvée Rosé

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

La planche de la mer *
Saumon fumé maison, Tarama blanc, gel de citron, brioche.

Laurent Perrier AOP Cuvée Brut

Laurent Perrier AOP Cuvée Rosé

Louis Roederer AOP Cuvée Cristal

Mercurey AOP Vieilles Vignes - Faiveley

Moët & Chandon AOP Cuvée Grand Vintage Rosé

Moët et Chandon AOP Cuvée Brut Imperial

Muscadet Sèvre et Maine AOP Convergence - Locus

Pommery AOP Cuvée Louise

Pommery AOP Cuvée Louise 2004

Pouilly-Fumé AOP Présage - Clair de Brume

Ruinart AOP Blanc de Blancs

Ruinart AOP Cuvée Blanc de Blancs

Ruinart AOP R de Ruinart

Salade bien-être* Légumes et légumineuse, grenade, pesto et thon confits

Sancerre AOP Domaine de la Perrière

Touraine AOP 1ére Vendange-Henry Marionnet

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

Veuve Clicquot AOP Cuvée Grande Dame

Veuve Clicquot AOP Millésimé 2015

menuonline.fr / Droits réservés

Peanuts

Peanuts and peanut-based products

Burger de bœuf Wagyu Pain burger, bœuf wagyu, cheddar maturé, pickles de cornichons, oignons frits, sauce béarnaise

Club sandwich classique by Barrière *
Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat, poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Club sandwich saumon fumé by Barrière * Pain de mie toasté, sucrine, saumon fumé, œuf au plat, tomate.

Fish and Chips Servi avec une sauce tartare.

Gourmandise de chocolat Guanaja 70% *

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Tartare de Boeuf

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

Soy

Soy and soy-based products

Gourmandise de chocolat Guanaja 70% *

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

menuonline.fr / Droits réservés

Milk

Milk and milk-based products, including lactose

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Burger de bœuf Wagyu Pain burger, bœuf wagyu, cheddar maturé, pickles de cornichons, oignons frits, sauce béarnaise

White coffee

Capuccino

Chocolate

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barrière *
Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat,
poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Club sandwich saumon fumé by Barrière * Pain de mie toasté, sucrine, saumon fumé, œuf au plat, tomate.

Crème Brulée à la Vanille *

Crêpes * Sucre, confiture, pate à tartiner au chocolat

Expresso Macchiato

French Coffee

Gourmandise de chocolat Guanaja 70% *

Irish Coffee

Jamaïcain Coffee

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

La planche de la mer *
Saumon fumé maison, Tarama blanc, gel de citron, brioche.

La planche dégustation charcuteries et fromages *

Latte macchiato

Le Gentleman Bourbon Four Roses, Mandarin Napoléon, Sucre de canne, Jus de Pamplemousse clarifié

Le Gourmet Rhum Havana 7ans, Crème de cacao, Sirop poivre et piment maison, Mousse de tonka

Linguine Carbonara

Macaronis à la Truffe

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Tiramisu *

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

Nuts

Nuts : almonds, hazelnuts, pistachios, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, macadamia nuts, Brazil nuts, Queensland nuts and nut-based products

Capuccino

Chocolate

Gourmandise de chocolat Guanaja 70% *

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

Le Gourmet Rhum Havana 7ans, Crème de cacao, Sirop poivre et piment maison, Mousse de tonka

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

menuonline.fr / Droits réservés

Celery

Celery and celery-based products

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

Mustard

Mustard and mustard-based products

Burger de bœuf Wagyu Pain burger, bœuf wagyu, cheddar maturé, pickles de cornichons, oignons frits, sauce béarnaise

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barrière *
Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat,
poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Club sandwich saumon fumé by Barrière * Pain de mie toasté, sucrine, saumon fumé, œuf au plat, tomate.

Fish and Chips Servi avec une sauce tartare.

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Tartare de Boeuf

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

Sesame

Sesame seeds and products with sesame seeds

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

Sulphite

Sulphurous anhydride and sulphites in concentration exceeding 10mg/kg or 10mg/L (expressed in total SO2)

Ayala AOP Rosé Majeur

Ayala AOP Rosé Majeur

Bollinger AOP Spéciale Cuvée

Bollinger AOP Spéciale Cuvée

Burger de bœuf Wagyu Pain burger, bœuf wagyu, cheddar maturé, pickles de cornichons, oignons frits, sauce béarnaise

Chablis AOP Moillard Grivot

Charles Heidsieck AOP Cuvée Rosé

Charles Heidsieck AOP Blanc de Blancs

Charles Heidsieck AOP Cuvée Rosé

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barrière *
Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat,
poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Club sandwich saumon fumé by Barrière * Pain de mie toasté, sucrine, saumon fumé, œuf au plat, tomate.

menuonline.fr / Droits réservés

Compote de fruits sans sucre *

Coteaux du Layon AOP Ondines - Domaine des Trottières

Côtes de Provence AOP Fantastique - Château Sainte-Marguerite

Crozes-Hermitage AOP Les Meysonniers - M.Chapoutier

Deutz AOP Cuvée William 2013

Dom Pérignon AOP Cuvée Œnothèque 1993

Dom Pérignon AOP Cuvée Rosé

Dom Pérignon AOP Cuvée Brut Millésimé

Fish and Chips Servi avec une sauce tartare.

Fouquet's AOP Cuvée Rosé

Fouquet's AOP Cuvée Brut

Fouquet's AOP Cuvée Brut

Krug AOP Grande Cuvée

Krug AOP Cuvée Rosé

La planche de la mer *
Saumon fumé maison, Tarama blanc, gel de citron, brioche.

Laurent Perrier AOP Cuvée Brut

Laurent Perrier AOP Cuvée Rosé

Louis Roederer AOP Cuvée Cristal

Macaronis à la Truffe

Mercurey AOP Vieilles Vignes - Faiveley

Moët & Chandon AOP Cuvée Grand Vintage Rosé

Moët et Chandon AOP Cuvée Brut Imperial

Muscadet Sèvre et Maine AOP Convergence - Locus

Pommery AOP Cuvée Louise

Pommery AOP Cuvée Louise 2004

Pouilly-Fumé AOP Présage - Clair de Brume

Ruinart AOP Blanc de Blancs

Ruinart AOP Cuvée Blanc de Blancs

Ruinart AOP R de Ruinart

Salade bien-être* Légumes et légumineuse, grenade, pesto et thon confits

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Salade de fruits frais ou fruits de saison *

Sancerre AOP Domaine de la Perrière

Tartare de Boeuf

Touraine AOP 1ére Vendange-Henry Marionnet

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Veuve Clicquot AOP Cuvée Grande Dame

Veuve Clicquot AOP Millésimé 2015

menuonline.fr / Droits réservés

Lupin

Lupin and lupin based-products

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Burger de bœuf Wagyu Pain burger, bœuf wagyu, cheddar maturé, pickles de cornichons, oignons frits, sauce béarnaise

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barrière *
Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat,
poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Club sandwich saumon fumé by Barrière * Pain de mie toasté, sucrine, saumon fumé, œuf au plat, tomate.

Crêpes * Sucre, confiture, pate à tartiner au chocolat

Fish and Chips Servi avec une sauce tartare.

Gourmandise de chocolat Guanaja 70% *

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

La planche de la mer *
Saumon fumé maison, Tarama blanc, gel de citron, brioche.

La planche dégustation charcuteries et fromages *

Linguine al Arrabiata

Linguine Carbonara

Macaronis à la Truffe

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

Molluscs

Molluscs and mollusc-based products

La planche asiatique *
Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

menuonline.fr / Droits réservés