



28 Novembre 2021

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Baba au Vieux Rhum Ananas Suzette

Café gourmand ou Thé, ou Infusion

Cheesecake au Citron Vert

Chouquette Sauce caramel et chocolat

Chouquettes Sauce Caramel et Chocolat

Corbeille de minis viennoiseries (3 pièces)

Dos de Cabillaud & Langouille de Brière Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat

Filet de Bar à la Plancha Grenaille de Pomme de Terre, velouté au Cèpes

Foie-Gras de Canard, Raisins Secs & Champignons Chutney Ananas & Fève de Tonka, Brioche Toastée

La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines

La Breizh'Mex Guacamole d'Avocats, Rillettes de Poissons et croûtons aromatisés

La Planche à Partager ou Pas... Cévice, Gravlax, Foie Gras & Jambon Ibérique

La Traditionnelle Jambon sec, Saucisson sec, Comté, Curé Nantais, Tomates cerises

Les 6 Huîtres N°3 de Madame Chalm (Batz sur Mer) Les 9 Huîtres N°3 : 20€ / Les 12 Huîtres N°3 : 26€

Macaron à la Passion Chantilly à la Pistache

Noix de Saint-Jacques rôties en coquille Velouté Coco et Citron Vert, Purée de Patates Douces

Noix de Saint-Jacques Snackées Nouilles Chinoises aux Petits Légumes, Cacahuètes Grillées

Quasi de Veau Rôti Grenaille de pommes de terre & Crème aux Cèpes

Royal au chocolat Maison

Sorbets et Glaces (1 à 3 parfums au choix)

Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise

Tartare de Thon Guacamole d'Avocat et Chou croquant

Tataki de thon aux poivres du monde Mâche Nantaise



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

entrée bien être

Filet de Bar rôti Velouté coco combawa , purée de patate douces

L'assiette de Crevettes

L'assiette de Langoustines

La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines

La Breizh'Mex Guacamole d'Avocats, Rillettes de Poissons et croûtons aromatisés

Les 6 Huîtres N°3 de Madame Chalm (Batz sur Mer) Les 9 Huîtres N°3 : 20€ / Les 12 Huîtres N°3 : 26€

plat bien être

Plat Table ouverte

Salade Poke Bowl

Radis, fèves, carottes, concombres, riz blanc, tomates cerises

Ingrédients supplémentaires : crevettes marinées au curry + 4€

Tataki de thon aux poivres du monde Mâche Nantaise



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Café gourmand ou Thé, ou Infusion

Café Gourmand

Cheesecake au Citron Vert

Chouquette Sauce caramel et chocolat

Chouquettes Sauce Caramel et Chocolat

Corbeille de minis viennoiseries (3 pièces)

Crème Brulée à la Vanille des Îles

Crêpe au Caramel beurre salé & Crème fouettée

Crêpe au Chocolat Maison

Dos de Cabillaud & Langouille de Brière Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat

Foie-Gras de Canard, Raisins Secs & Champignons Chutney Ananas & Fève de Tonka, Brioche Toastée

L'Avocat & Mangue Meringue Croquante, Sorbet Mangue, Feuilles de Coriandre

La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines

La Traditionnelle Jambon sec, Saucisson sec, Comté, Curé Nantais, Tomates cerises

Macaron à la Passion Chantilly à la Pistache

plat bien être

Royal au chocolat Maison

Sorbets et Glaces (1 à 3 parfums au choix)

Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise

Sorbets et Glaces artisanaux (3 parfums) 1 boule: 4€ / 2 boules: 6€

Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise, Passion



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Dos de Cabillaud & Langouille de Brière Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat
entrée bien être

Filet de Bar à la Plancha Grenaille de Pomme de Terre, velouté au Cèpes

Filet de Bar rôti Velouté coco combawa , purée de patate douces

Gravlax de Saumon à l'Aneth Shot de Vodka & Betterave, Crème au Poivre du Monde

Gravlax de Saumon à l'Aneth Crème aux Poivres du Monde

La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines

La Breizh'Mex Guacamole d'Avocats, Rillettes de Poissons et croûtons aromatisés

La Planche à Partager ou Pas... Céviche, Gravlax, Foie Gras & Jambon Ibérique

Le Burger de Thon Pavé de Thon, Sauce Gorgonzola, Sauce Tomate, Salade, Oignons, Mozzarella

Noix de Saint-Jacques rôties en coquille Velouté Coco et Citron Vert, Purée de Patates Douces

Pavé de Saumon au Combava cuit à la plancha Croustillant de pommes de Terre à l'Oignon, Chapelure de Bacon, Jus Tranché
plat bien être

Plat Table ouverte

Salade Poke Bowl

Radis, fèves, carottes, concombres, riz blanc, tomates cerises

Ingrédients supplémentaires : crevettes marinées au curry + 4€

Steak de Thon Snacké à la Plancha Caviar d'Aubergines, Tuile & Copeaux de Parmesan

Suggestion du jour Garniture au Choix

Tartare de Thon Guacamole d'Avocat et Chou croquant

Tataki de thon aux poivres du monde Mâche Nantaise



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Cheesecake au Citron Vert

Chouquettes Sauce Caramel et Chocolat

Corbeille de minis viennoiseries (3 pièces)

Dos de Cabillaud & Langouille de Brière Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat

Filet de Bar à la Plancha Grenaille de Pomme de Terre, velouté au Cèpes

Foie-Gras de Canard, Raisins Secs & Champignons Chutney Ananas & Fève de Tonka, Brioche Toastée

Garniture supplémentaire : Purée de pommes de terre, frites, haricots verts frais ou salade verte

La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines

La Traditionnelle Jambon sec, Saucisson sec, Comté, Curé Nantais, Tomates cerises

Macaron à la Passion Chantilly à la Pistache

Noix de Saint-Jacques Snackées Nouilles Chinoises aux Petits Légumes, Cacahuètes Grillées

Quasi de Veau Rôti Grenaille de pommes de terre & Crème aux Cèpes

Royal au chocolat revisité (Grand Cru du Pérou)

Salade Poke Bowl

Radis, fèves, carottes, concombres, riz blanc, tomates cerises

Ingrédients supplémentaires : crevettes marinées au curry + 4€

Tartare de Thon Guacamole d'Avocat et Chou croquant

Tataki de thon aux poivres du monde Mâche Nantaise



Soja

Soja et produits à base de soja

La Breizh'Mex Guacamole d'Avocats, Rillettes de Poissons et croûtons aromatisés
plat bien être

Salade Poke Bowl

Radis, fèves, carottes, concombres, riz blanc, tomates cerises
Ingrédients supplémentaires : crevettes marinées au curry + 4€

Sorbets et Glaces (1 à 3 parfums au choix)

Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise

Tartare de Thon Guacamole d'Avocat et Chou croquant



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assiette de Fromages Chutney Ananas & Fève de Tonka, Salade

Café gourmand ou Thé, ou Infusion

Café Gourmand

Cheesecake au Basilic & Citron Vert

Cheesecake au Citron Vert

Chocolat Chaud

Chouquette Sauce caramel et chocolat

Chouquettes Sauce Caramel et Chocolat

Corbeille de minis viennoiseries (3 pièces)

Crème Brulée à la Vanille des Îles

Crêpe au Caramel beurre salé & Crème fouettée

Crêpe au Chocolat Maison

Dos de Cabillaud & Langouille de Brière Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat

Double espresso, Café Crème, Cappuccino

Filet de Bar à la Plancha Grenaille de Pomme de Terre, velouté au Cèpes

Filet de Bar rôti Velouté coco combawa , purée de patate douces

Foie-Gras de Canard, Raisins Secs & Champignons Chutney Ananas & Fève de Tonka, Brioche Toastée

Garniture supplémentaire : Purée de pommes de terre, frites, haricots verts frais ou salade verte

Gravlax de Saumon à l'Aneth Shot de Vodka & Betterave, Crème au Poivre du Monde

Gravlax de Saumon à l'Aneth Crème aux Poivres du Monde

Irish Coffee

L'Avocat & Mangue Meringue Croquante, Sorbet Mangue, Feuilles de Coriandre

L'entrecôte de bœuf des Pays de la Loire 250g Sauce au Whisky & au Poivre Vert

La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines

La Breizh'Mex Guacamole d'Avocats, Rillettes de Poissons et croûtons aromatisés

La Planche à Partager ou Pas... Céviche, Gravlax, Foie Gras & Jambon Ibérique

La Traditionnelle Jambon sec, Saucisson sec, Comté, Curé Nantais, Tomates cerises

Latte Macchiato

Le Burger de Bœuf Steak Haché, Sauce Gorgonzola, Sauce Tomate, Salade, Oignons, Mozzarella

Le Burger de Thon Pavé de Thon, Sauce Gorgonzola, Sauce Tomate, Salade, Oignons, Mozzarella

Le Tiki Colada Rhum blanc, Amaretto, Jus d'Ananas et Crème de Coco

Les 6 Huîtres N°3 de Madame Chalm (Batz sur Mer) Les 9 Huîtres N°3 : 20€ / Les 12 Huîtres N°3 : 26€

Macaron à la Passion Chantilly à la Pistache

Noix de Saint-Jacques rôties en coquille Velouté Coco et Citron Vert, Purée de Patates Douces

Noix de Saint-Jacques Snackées Nouilles Chinoises aux Petits Légumes, Cacahuètes Grillées

plat bien etre

Plat Table ouverte

Quasi de Veau Rôti Grenaille de pommes de terre & Crème aux Cèpes

Royal au chocolat Maison

Sorbets et Glaces (1 à 3 parfums au choix)

Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise

Sorbets et Glaces artisanaux (3 parfums) 1 boule: 4€ / 2 boules: 6€

Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise, Passion

Steak de Thon Snacké à la Plancha Caviar d'Aubergines, Tuile & Copeaux de Parmesan

Tartare de Thon Guacamole d'Avocat et Chou croquant

Tarte Citron Meringuée



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Café gourmand ou Thé, ou Infusion

Café Gourmand

Cheesecake au Citron Vert

Chouquette Sauce caramel et chocolat

Chouquettes Sauce Caramel et Chocolat

Corbeille de minis viennoiseries (3 pièces)

Crêpe au Caramel beurre salé & Crème fouettée

Crêpe au Chocolat Maison

Dos de Cabillaud & Langouille de Brière Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat

Filet de Bar à la Plancha Grenaille de Pomme de Terre, velouté au Cèpes

Foie-Gras de Canard, Raisins Secs & Champignons Chutney Ananas & Fève de Tonka, Brioche Toastée

Irish Coffee

L'entrecôte de bœuf des Pays de la Loire 250g Sauce au Whisky & au Poivre Vert

La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines

La Breizh'Mex Guacamole d'Avocats, Rillettes de Poissons et croûtons aromatisés

La Planche à Partager ou Pas... Cévice, Gravlax, Foie Gras & Jambon Ibérique

La Sangria maison du Ponton

Le Moscow Mule Vodka, Ginger beer, Jus de Citron vert

Le Tiki Colada Rhum blanc, Amaretto, Jus d'Ananas et Crème de Coco

Les 6 Huîtres N°3 de Madame Chalm (Batz sur Mer) Les 9 Huîtres N°3 : 20€ / Les 12 Huîtres N°3 : 26€

Macaron à la Passion Chantilly à la Pistache

Noix de Saint-Jacques rôties en coquille Velouté Coco et Citron Vert, Purée de Patates Douces

Noix de Saint-Jacques Snackées Nouilles Chinoises aux Petits Légumes, Cacahuètes Grillées

Quasi de Veau Rôti Grenaille de pommes de terre & Crème aux Cèpes

Royal au chocolat Maison

Royal au chocolat revisité (Grand Cru du Pérou)

Salade Poke Bowl

Radis, fèves, carottes, concombres, riz blanc, tomates cerises

Ingrédients supplémentaires : crevettes marinées au curry + 4€

Sorbets et Glaces artisanaux (3 parfums) 1 boule: 4€ / 2 boules: 6€

Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise, Passion

Tartare de Thon Guacamole d'Avocat et Chou croquant

Tataki de thon aux poivres du monde Mâche Nantaise



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Foie-Gras de Canard, Raisins Secs & Champignons Chutney Ananas & Fève de Tonka, Brioche Toastée

Jus centrifugé du moment



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Assiette de Fromages Chutney Ananas & Fève de Tonka, Salade

Dos de Cabillaud & Langouille de Brière Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat

La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines

Le Ponton - 6, av Pierre Loti, 44500 La Baule, France



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Dos de Cabillaud & Langouille de Brière Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat
Le Burger de Bœuf Steak Haché, Sauce Gorgonzola, Sauce Tomate, Salade, Oignons, Mozzarella

Salade Poke Bowl

Radis, fèves, carottes, concombres, riz blanc, tomates cerises
Ingrédients supplémentaires : crevettes marinées au curry + 4€

Tartare de Thon Guacamole d'Avocat et Chou croquant



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

Americano Maison 12,5cl Noilly Prat, Martini Rouge, Campari

Anisés " Pastis ou "Ricard"

Armagnac Laubade VSOP, Calvados Drouin

Assiette de Fromages Chutney Ananas & Fève de Tonka, Salade

Baba au Vieux Rhum Ananas Suzette

Bulleit Bourbon

Café gourmand ou Thé, ou Infusion

Café Gourmand

Champagne Cocktail

■ Chinon AOC "Les Royaux", Joseph Mellot

■ Chinon AOC "Les Royaux", Joseph Mellot

Chivas 12 ans

Chouquette Sauce caramel et chocolat

Cidre Brut Kerisac

Cognac Hennessy, Fine de Cognac

Cognac Tesseron

Corbeille de minis viennoiseries (3 pièces)

Crêpe au Caramel beurre salé & Crème fouettée

Crêpe au Chocolat Maison

Desperados

Eddu Silver Broceliande (whisky breton)

Foie-Gras de Canard, Raisins Secs & Champignons Chutney Ananas & Fève de Tonka, Brioche Toastée

Garniture supplémentaire : Purée de pommes de terre, frites, haricots verts frais ou salade verte

Get 27, Limoncello, Bailey's, Amaretto, Menthe Pastille

Gin Bombay Sapphire

Gin Gordon's

Gin H2B (gin breton)

Gin Plymouth

Gin Tanqueray

Grappa, Eau de Vie de Poire "Williamine"

Gravlax de Saumon à l'Aneth Shot de Vodka & Betterave, Crème au Poivre du Monde

Grimbergen (blanche ou rouge)

Haig Club Whisky Scotch

Heineken zéro

■ IGP Cévennes, Chardonnay "Pollinat", Gérard Bertrand

■ IGP Sable de Camargue, Grenache Gris (bio) Gris de Gris, domaine Royal de Jarras

Irish Coffee

Jameson
Jus centrifugé du moment
Kir Breton
Kir Royal Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Fraise des Bois
L'entrecôte de bœuf des Pays de la Loire 250g Sauce au Whisky & au Poivre Vert
La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines
La Planche à Partager ou Pas... Céviche, Gravlax, Foie Gras & Jambon Ibérique
La Sangria maison du Ponton
La Traditionnelle Jambon sec, Saucisson sec, Comté, Curé Nantais, Tomates cerises
Lagavulin 16 ans
Le Burger de Thon Pavé de Thon, Sauce Gorgonzola, Sauce Tomate, Salade, Oignons, Mozzarella
Le Mojito Rhum Blanc, Menthe, Citron vert, Sucre de canne, Badoit, Angoustura
Le Moscow Mule Vodka, Ginger beer, Jus de Citron vert
Le Tiki Colada Rhum blanc, Amaretto, Jus d'Ananas et Crème de Coco
Love & Flower (Pays de la Loire) aromatisée aux pétales de roses
Martini Blanc/Rosé/Rouge, Campari, Noilly Prat
Monaco / Panaché
Nikka from the Barrel, Blended Whisky, Japon
Noix de Saint-Jacques rôties en coquille Velouté Coco et Citron Vert, Purée de Patates Douces
Porto rouge / Porto blanc
Pression Affligem
Pression Heineken
Pression Heineken
Quasi de Veau Rôti Grenaille de pommes de terre & Crème aux Cèpes
Quintine (Belgique, Pale Ale)
Ron Havana 3 ans Cuba
Ron Havana 7 ans Cuba
Ron Matusalem 15 ans Cuba
Ron Pacto Navio Cuba
Ron Zacapa 23 Guatemala
Royal au chocolat Maison
Salade Poke Bowl
Radis, fèves, carottes, concombres, riz blanc, tomates cerises
Ingrédients supplémentaires : crevettes marinées au curry + 4€
Sorbets et Glaces artisanaux (3 parfums) 1 boule: 4€ / 2 boules: 6€
Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise, Passion
St Germain Spritz, Aperol Spritz
Suze
Tennessee Whisky Jack Daniels
Tequila Silver Patron
Vodka Grey Goose
Vodka Smirnoff Red



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Café gourmand ou Thé, ou Infusion

Chouquettes Sauce Caramel et Chocolat

Corbeille de minis viennoiseries (3 pièces)

Crêpe au Caramel beurre salé & Crème fouettée

Crêpe au Chocolat Maison

L'entrecôte de bœuf des Pays de la Loire 250g Sauce au Whisky & au Poivre Vert

La Sangria maison du Ponton

Salade Poke Bowl

Radis, fèves, carottes, concombres, riz blanc, tomates cerises

Ingrédients supplémentaires : crevettes marinées au curry + 4€

Sorbets et Glaces (1 à 3 parfums au choix)

Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Céviche de Saint-Jacques au kiwi Vinaigre de Dattes

Dos de Cabillaud & Langouille de Brière Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat
entrée bien etre

Filet de Bar rôti Velouté coco combawa , purée de patate douces

L'assiette de Bulots

La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines

La Breizh'Mex Guacamole d'Avocats, Rillettes de Poissons et croûtons aromatisés

Les 6 Huîtres N°3 de Madame Chalm (Batz sur Mer) Les 9 Huîtres N°3 : 20€ / Les 12 Huîtres N°3 : 26€

Noix de Saint-Jacques rôties en coquille Velouté Coco et Citron Vert, Purée de Patates Douces

Noix de Saint-Jacques Snackées Nouilles Chinoises aux Petits Légumes, Cacahuètes Grillées
plat bien etre

Plat Table ouverte

Tataki de thon aux poivres du monde Mâche Nantaise