





NOS PLANCHES à partager, ou non...

De 12h à 15h

Huîtres N°3 Maison Baptiste RAIMBAUD à Bouin (6 pces)	12€
Crevettes Mayonnaise maison (300g)	12€
Bulots Mayonnaise maison (300g)	12€
Salade Océane	15€
<i>Salade romaine, copeaux de parmesan, tomates confites, croûtons, oeuf dur et saumon fumé maison</i>	
Wrap Poulet fumé	15€
<i>Galette de blé noir, poulet (origine FR) fumé, légumes croquants, tomates confites, avocats, sauce aux épices cajun</i>	
<i>Accompagné mesclun de salade, chips de légumes ou pommes de terre</i>	

De 12h à 21h30

Terrine de Pigeons de Pornic aux baies 180g	13€
Saucisson à découper 150g	8€
<i>(Au choix parmi : Nature, Piment d'Espelette, Noisettes, Comté)</i>	
Assiette de Fromages affinés de la Maison BORDIER.....	12€
Mousse de Homard à la crème 90g 	9.90€
Caviar d'Aubergine 90g 	9.90€
Rillettes de maquereaux aux Algues du Pays de Retz 90g	9.90€

NOS DOUCEURS individuelles

De 12h à 15h

Crêmet de fromage blanc Pascal Beillevaire et son coulis	7€
Dessert du jour	9€
Café ou Thé Gourmand	10€



NOS BOISSONS CHAUDES

Cafés & Chocolat chaud

Expresso	3.20€
Décaféiné BIO.....	3.20€
Double Espresso	5.50€
Cappucino.....	5.50€
Chocolat Chaud Monbana.....	5.00€
Chocolat Viennois	5.50€
Lait Chaud	3.20€
Supplément Lait	0.30€

Thés & infusions Bio Kusmi Tea

Infusion Bio 4.50€

Verveine, Aqua Rosa (hibiscus & fruits rouges), **Feel Zen** (rooibos, mélange de plantes et pomme saveur orange-caramel), **Camomille**

Thé Noir Bio 4.50€

Anastasia (Earl Grey au citron et fleur d'oranger), **Nature de Ceylan**, **Earl Grey Bergamote, Fruits Rouges** (framboise, cerise, groseille, fraise)

Thé Vert Bio 4.50€

Nature de Chine, Jasmin, Menthe, BB Détox (pamplemousse et fruits exotiques)

Supplément Citron ou Lait 0.30€

Alcoolisées

FRENCH COFFEE (Cognac - 10cl)..... 17€

IRISH COFFEE (Whiskey - 10cl)..... 11€

NORMAND (Calvados - 10cl)..... 11€

MARNISSIMO (Grand Mariner - 10cl)..... 11€

GROG (Rhum, sucre, citron, miel et eau chaude - 10cl)..... 11€



NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Sodas

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Limonade (33cl).....	5€
Lipton Ice Tea Pêche, Orangina, Schweppes Indian Tonic (25cl).....	5€
Boisson locale et naturelle "La French" (25cl)..... (Ginger Beer, Pamplemousse Rose)	5€
Sirop à l'eau (33cl).....	3€
Supplément Sirop (citron, fraise, gingembre, grenadine, menthe, pêche, orgeat, cerise, framboise)	0.75€

Jus de fruits

Ananas, Pomme, Tomate (25cl)	5€
------------------------------------	----

Nectars de fruits

Abricot, Banane, Cranberry, Fraise, Goyave, Mangue, Orange, Pamplemousse Rose (25cl)	5€
---	----

Jus de fruits Bio pressé minute

Orange, Citron, Pamplemousse rose (20cl).....	7€
---	----

Eaux minérales bouteilles

Badoit rouge (33cl).....	4.50€
Plancoët Plate ou Gazeuse (50cl).....	4.50€
Plancoët Plate ou Gazeuse (100cl).....	6.50€



NOS APÉRITIFS

Kir Breton au Cidre artisanal "Chateau Sassy" Brut (12cl).....	8€
Kir au Sauvignon de Touraine (12cl).....	8€
Coupe de crémant (12cl).....	9€
Kir au Crémant (12cl).....	10€
Kir Royal champagne Castelnau Brut 5 ans d'âge (12cl).....	15€
<i>Crème au choix : cassis, mûre, framboise, pêche, violette</i>	
Suze (6cl)	6€
Ricard, Pastis 51 (2cl)	6€
Porto Graham's blanc et rouge (6cl).....	6€
Martini blanc, rouge, extra dry, rosato, bitter (6cl)	7€
Proseco (12cl).....	9€
Martini Américano (12cl).....	12€
Spritz au Martini Bianco ou Rosato (12cl).....	13€

NOS BIÈRES & CIDRES

Pression 5.50€ (25cl) ou 9€ (50cl)

Grimbergen, Blonde Brigantine de Pornic, Panaché, Monaco

Picon Bière 6€ (25cl) ou 10€ (50cl)

Bouteille Artisanale de Pornic "Brigantine"

Ambrée, IPA, ou Blanche (33cl)..... 7€

Bouteille Artisanale sans alcool "Beach Bum"

Blonde 0.4% ou Ambrée 0.4% (33cl)..... 7€

Cidre Artisanal "Château Sassy" Normandie

Cidre Artisanal "Château Sassy" Rosé (bouteille de 33cl)..... 7€

Cidre Artisanal "Château Sassy" Brut (verre de 33cl)..... 7€

Cidre Artisanal "Château Sassy" Brut (bouteille de 75cl)..... 15€



NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

Cocktail au Calvados

LE CELTIQUE (24cl) 12€
Calvados, crème de pêche, cidre artisanal brut "Château Sassy"

Cocktail au Champagne

CALIFORNIA GIRLS (12cl)..... 16€
Champagne Castelnau (brut), sirop de gingembre, nectar de pamplemousse

LE JARDIN DU CURÉ (12cl)..... 16€
Champagne Castelnau (brut), Cointreau, crème de cassis

LOVE ME DO (12cl)..... 16€
St Germain, Champagne Castelnau (brut)

Cocktail au Gin

BOMBAY TONIC (24cl) 13€
Gin Bombay, Tonic, citron vert

Cocktail au Rhum - Short drink

CAÏPIRINHA (7cl) 11€
Cachaça Leblon, sucre roux, citron vert

TI PUNCH (7cl) 11€
Rhum blanc, citron vert, sucre

Cocktail au Rhum - Long drink

ABRAXAS (24cl) 13€
Rhum Bacardi Ambré, Cointreau, nectar de cranberries, citron vert

CARAÏBES (24cl) 13€
Rhum agricole St James, nectar de banane, lait de coco, sirop de fraise

COPA CABANA (24cl) 13€
Cachaça Leblon, nectar de mangue, nectar de fraise

MOJITO (12cl)..... 13€
Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse (champagne Castelnau +3€)

PINA COLADA (24cl) 13€
Rhum agricole St James, lait de coco, jus d'ananas

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL



Cocktail au St Germain (sureau)

- GREY GOOSE LE FIZZ (12cl)** 15€
Liqueur St Germain, Vodka Grey Goose, citron vert, eau gazeuse
- ST GERMAIN HUGO (12cl)** 15€
Liqueur St Germain, Martini Prosecco, citron vert, menthe
- ST GERMAIN SPRITZ (12cl)** 15€
Liqueur St Germain, Martini Prosecco, eau gazeuse

Cocktail à la Téquila Patrón Silver

- TEQUILA SUNRISE (24cl)** 15€
Tequila, nectar d'orange, grenadine
- ORCHIDÉE (24cl)** 15€
Tequila, crème de cassis, crème de pêche, nectar de mangue
- PALOMA (24cl)** 15€
Tequila, nectar de pamplemousse, citron vert, sucre de canne

Cocktail à la Téquila Patrón Reposado

- MARGARITA PREMIUM (7cl)** 15€
Tequila, Cointreau, citron

Cocktail à la Vodka Grey Goose

- COSMOPOLITAN (24cl)** 15€
Vodka Grey Goose, Cointreau, citron vert, nectar de cranberries
- MOSCOW MULE (24cl)** 14€
Vodka Grey Goose, ginger beer, Angostura, citron vert, menthe fraîche
- VIVA LAS VEGAS (24cl)** 14€
Vodka Grey Goose, liqueur de pêche, nectar de pamplemousse, sirop de fraise

Cocktails Classiques

- Spritz Martini, Bloody Mary, Manattan, Side Car, Planteur Punch..... 13€



NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktails sans alcool

L'ABRICÔTIER (24cl)	9€
<i>Jus de pomme jus d'ananas, nectar d'abricot, sirop de gingembre</i>	
BACCARA (24cl)	9€
<i>Nectar d'orange, nectar d'abricot, sirop de framboise</i>	
BANANIER (24cl)	9€
<i>Nectar de banane, nectar de fraise, jus d'ananas,</i>	
MATIYA (24cl)	9€
<i>Nectar de mangue, nectar de fraise, citron vert</i>	
NINA COLADA (24cl)	9€
<i>Sirop d'orgeat, lait de coco, jus d'ananas</i>	
POWER FLOWER (24cl)	9€
<i>Nectars de pamplemousse, cranberries et mangue</i>	
VIRGIN SPRITZ (12cl)	9€
<i>Martini Vibrante 0°, eau gazeuse</i>	
VIRGIN MOJITO (12cl)	9€
<i>Menthe fraîche, citron vert, limonade</i>	
VIRGIN MULE (12cl)	9€
<i>Martini Floréale 0°, Ginger Beer biologique</i>	



NOS SPIRITUEUX (4cl)

Gin

Bombay Sapphire 8€

Vodka

Grey Goose 10€

Tequila

Patrón Silver 13€

Patrón Reposado (vieillie en fût) 15€

Rhum

Rhum Blanc Saint James 7€

Don Papa 9€

Bacardi 10 ans 12€

Santa Teresa "solera" 14€

Bally 12 ans 15€

Accompagnement Soft : Coca-Cola, Limonade, eau gazeuse..... 5€



NOS WHISKIES (4cl)

Irlandais

Jameson 8€

Bourbon

Four Roses 8€

Blended Scotch

Clan Campbell 8€

Chivas Regal 12 ans 9€

Nikka from the Barrel 13€

Tennessee

Jack Daniel's 8€

Pure Malt et Single Malt

Black Bush 8€

Aberlour 10 ans 9€

Cragganmore 12 ans 12€

Talisker 13€

Oban 14 ans 16€

Lagavulin Islay 16 ans 18€

Breton (100% blé noir)

Eddu Silver 11€

NOS DIGESTIFS (4cl)

Armagnac VSOP 9€

Armagnac sempé 14€

Calvados Lecompte 5ans 8€

Cognac Camus Borderie VSOP 14€

Eau de vie Poire ou de Framboise 8€

Eau de vie Vieilles Prunes de Souillac 10€

Amaretto 7€

Bailey's 6€

Grand Marnier 7€

Cointreau 6€

Marie Brizard 6€

Limoncello 6€

Menthe Pastille 6€

Liqueur de sureau Saint Germain 9€

Get 27 7€




Bénédictine 7€



NOS VINS




Blancs

12cl : 75cl

AOC SÈVRE ET MAINE MUSCADET SUR LIE.....	9€	35€
<i>Domaine Métaireau Petit Mouton</i>		
AOP SAUVIGNON.....	6€	23€
<i>Touraine</i>		
AOC MÂCON.....	10€	39€
<i>Les vigneronns de Mancey</i> 		
AOC BORDEAUX.....	8€	33€
<i>Le D de Dauzac (Médaille d'Or 2024)</i> 		
AOP CÔTEAUX D'ANCENIS MALVOISIE.....	9€	34€
<i>Domaine du Haut Plessis</i> 		

Rouges

12cl : 75cl

IGP SYRAH NATURALYS.....	8€	31€
<i>Gérard Bertrand</i> 		
AOP SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL VIEILLES VIGNES.....	11€	47€
AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR.....	9€	35€
<i>Le D de Dauzac</i> 		
AOC MARGAUX.....		59€
<i>Aurore de Dauzac 2017</i> 		

Rosés

12cl : 75cl

AOP CABERNET D'ANJOU.....	7€	28€
<i>Terrebrune</i> 		
AOP COTEAU D'AIX EN PROVENCE.....	10€	41€
<i>JOVE</i>  		

NOS CHAMPAGNES

12.5cl : 75cl

CHAMPAGNE CASTELNAU Brut 5 ans d'âge	14€	60€
CHAMPAGNE CASTELNAU Rosé 3 ans d'âge		75€