

SNACKING

DE 12H À 22H

AUTOUR D'UN VERRE....

L'ESCALE DES MARINS 24€

Rillettes de poulet rôti, Ossau-Iraty, chiffonnade de jambon de Bayonne, confiture de cerises noires, Cabécou du Périgord

L'ESCALE DES BAIGNEUSES 22€

Crevettes panées au panko, saumon fumé, rillettes de saumon au citron confit et à l'aneth, chips de galette de sarrasin, sauce tartare

NOS HUÎTRES DE LA GUITTIÈRE

- Les 6 14€
- Les 9 17€
- Les 12 21€

PANIER DE FRITES 7€

PANIER DE CREVETTES PANÉES 9€

PINSA D'AUTOMNE 19€

Compotée de butternut, effiloché de canard confit, pleurotes sautées, pickles d'oignons, oignons frits

NOS SAUCISSONS *AU CHOIX* 9,50€

Noisette, Nature, Beaufort

NOS SALADES

CAESAR POULET 24€

Salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, vinaigrette Caesar, poulet mariné au zaatar, tomates confites, croustillant de poulet au citron vert

CAESAR CREVETTES 24€

Salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, vinaigrette Caesar, crevettes sautées au zaatar, sauce aigre-douce, panko

DE 12H À 18H

SALADE ET GOURMANDISES 26€

- La salade Caesar au choix
- La tartelette de jour
- Une bouteille d'eau Aquachiara

LES COUPES GLACÉES

LA CÔTE OUEST 12€

Glace au palet breton, glace au caramel au beurre salé, sauce caramel, éclats de sablé breton

LA COUPE MOUSSAILLON 7€

Glace à la vanille, glace à la pâte à tartiner et guimauves

GLACES

- Les 2 boules 7€
- Les 3 boules 10€

NOS TARTINABLES *AU CHOIX* 11€

- Rillettes de saumon à l'aneth
- Rillettes de bar sauvage au poivre
- Rillettes de sardine au basilic et citron
- Rillettes de noix de St Jacques
- Rillettes de tourteaux
- Pintade rôtie
- Pâté de cochon aux algues
- Tartinable de brocoli rôti au dukkah et sel fumé
- Tartinable d'artichaut au piment d'Espelette

BURGER

LE WEST COAST BURGER 24€

Pain bun artisanal, steak haché de bœuf Prizius, cheddar fumé, cornichons aigres-doux, compotée d'échalotes au vin rouge, frites maison, sauce à la moutarde à l'ancienne

LE WEST COAST CHICKEN BURGER 24€

Pain bun artisanal, poulet pané, cheddar fumé, cornichons aigres-doux, compotée d'échalotes au vin rouge, frites maison, sauce à la moutarde à l'ancienne

ROLLS

L'AVOCADO ROLL 21€

Pain brioché, crème aigrelette, avocat, saumon fumé, radis, frites maison

L'HALLOUMI ROLL 21€

Pain brioché grillé, halloumi, courge butternut, pleurotes, frites maison, crème aigrelette



DOUCEURS SUCRÉES

Notre vitrine de pâtisseries maison

Nous vous invitons à les découvrir à l'entrée du Bar Lounge.

Nos parfums de **sorbets** : fruit de la passion, citron vert, fraise

Nos parfums de **crèmes glacées** : vanille Bourbon, chocolat, café arabica, caramel au beurre salé, sarrasin, palet breton



BAR

DE 9H00 À 23H30

LES COCKTAILS SIGNATURES *(16CL)*

L'ATLANTIQUE 14€
Rhum PuraVida, limoncello vendéen, jus d'ananas, sirop de sucre de canne, eau pétillante, jus de citron

COCKTAIL DU MOMENT 14€
À découvrir à l'ardoise

COCKTAILS AVEC ALCOOL

LA ROUTE DU RHUM *SHORT DRINKS* 13€
Rhum Sailor Jerry, sirop de litchi, jus de citron vert

LE FRANCE *SHORT DRINKS* 13€
Whisky Arlett, Chambord, Apona, sirop de sucre, jus de citron

LE QUEEN ELIZABETH *LONG DRINKS* 14€
Gin Hendrick's Another, liqueur de sureau, Apona, sirop de gingembre, jus de poire, jus de citron

ITALIA *LONG DRINKS* 14€
Cognac Park, liqueur de pain d'épices, amaretto, jus d'ananas, jus de citron

COCKTAILS SANS ALCOOL *16CL*

OLONNA 10€
Sirop d'épices d'hiver, sirop de fraise, jus de pomme, jus de citron

PUITS D'ENFER 10€
Gin Sober 0%, purée de framboise, sirop de basilic, eau pétillante, jus de citron vert

SAUVETERRE 10€
Amaretto Sober 0%, sirop de litchi, sirop d'orgeat, purée de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron

L'ÎLE PENOTTE 10€
Rhum Sober 0% infusé au spéculoos, sirop de caramel, jus de pomme, thé English Breakfast, jus de citron

COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC 13€

1. Sélectionnez votre gin : Bulkeley*, Acrobate, Hendrick's Oasium, Hendrick's Grand Cabaret
2. Sélectionnez votre parfum : gingembre, baies de genièvre, citron, orange, poivre
3. Sélectionnez votre Tonic : nature ***ou*** pamplemousse & romarin



LES SPRITZ FAÇON CÔTE OUEST *18CL*

SPRITZ' GERMAIN 13€
Gin Acrobate, liqueur de fleur de sureau, sirop de vanille, Prosecco, jus de citron

SPRITZ RHUBARBE 13€
Vermouth rouge, liqueur de rhubarbe, Prosecco, jus de citron

LIMONCELLO SPRITZ 13€
Limoncello Léon, jus de citron, Prosecco, eau pétillante

MANDARINE SPRITZ 13€
Martini Extra Dry, Prosecco, liqueur de mandarine, sirop de romarin, jus de citron

*Gin locaux

Prix TTC Boissons alcoolisées TVA 20% – Boissons non-alcoolisées 10%
Tarifs affichés en euros – Prix Nets
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES CLASSIQUES À LA DEMANDE

Virgin Colada, Virgin Mojito, Virgin Spritz — 10,00€

Gin Fizz, Piña Colada, Espresso Martini, Sex on the Beach, Negroni, Bloody Mary — 14,00€

Mojito, Caïpirinha, Aperol Spritz, Campari Spritz, Moscow Mule, Cosmopolitan, Americano, Margarita — 13,00€

APÉRITIFS

Suze	6cl	6,00€
Porto rouge ou blanc	6cl	6,00€
Troussepinette blanche ou rouge	6cl	6,00€
Très Vieux Pineau rosé 1996	6cl	8,00€
Vermouth blanc ou rouge	6cl	6,00€
Campari	6cl	6,00€
Ricard	2cl	5,00€
Pastis Henri Bardouin	2cl	6,00€
Pastis 51	2cl	5,00€
Kir vin blanc*	12cl	8,00€
Kir pétillant*	12cl	10,00€
Kir royal*	12cl	15,00€

**Sirop au choix : abricot, cassis, framboise, fraise des bois, mûre, pêche*

BIÈRES

PRESSIONS	25CL	50CL
Warsteiner blonde (4,8°)	5,00€	9,00€
IPA (7,1°)	6,00€	11,00€
Bière de saison (8°)	6,00€	11,00€
Panaché	4,50€	8,00€
Monaco	5,00€	9,00€
Picon bière	6,00€	10,00€

Supplément sirop (AU CHOIX) — 1,00€
fraise, grenadine, pêche, citron

BIÈRES EN BOUTEILLE	33CL
Mélusine IPA Hellfest	7,00€
Corona	7,00€

BIÈRE SANS ALCOOL	33CL
Heineken 0,00%	6,00€

CIDRE BRUT	33CL
Goëllan	7,00€

DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

COGNACS

Hennessy Fine XO	22,00€
Cognac XO Landier	20,00€
Rémy Martin VSOP	12,00€

CALVADOS

Calvados AOP Christian Drouin	9,00€

ARMAGNACS

Bas Armagnac VSOP Dartigalongue Dry Cellar	9,00€

LIQUEURS ET CRÈMES — 8,00€

Bailey's
Amaretto
Limoncello
Cointreau
Get 27
Chartreuse verte

LIQUEURS VRIGNAUD — 8,00€

Poire Richelieu
Kamok
Mentilla
Liqueur des Chouans

Prix TTC Boissons alcoolisées TVA 20% – Boissons non-alcoolisées 10% –
Tarifs affichés en euros – Prix Nets
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHAMPAGNES

LA COUPE	12CL
Bouché Père & Fils Blanc de Blancs	14,00€
Charles Heidsieck Brut	15,00€
Deutz Brut	16,00€
Charles Heidsieck Rosé	17,00€

LA BOUTEILLE	75CL
Bouché Père & Fils Blanc de Blancs	78,00€
Charles Heidsieck Brut	87,00€
Deutz Brut	92,00€
Charles Heidsieck Rosé	99,00€

LES GRANDS CRUS	75CL
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	115,00€
Charles Heidsieck Millésimé 2013	140,00€
Dom Pérignon Millésimé 2015	320,00€
Deutz Meurtet Blanc de Noirs 2018	175,00€
Amour de Deutz Millésime 2015	295,00€

VINS AU VERRE

LES BLANCS

Fiefs Vendéens AOC *Clos Saint André - Vignobles Mourat*	9,00€
Bourgogne AOC *Côtes salines - Domaine Guéguen*	8,00€
Côtes du Rhône AOC *Maison Delas*	6,00€
Grignan-lès-Adhémar AOC *Cuvée Loulys - Domaine du Serre des Vignes*	8,00€
Vix AOC *Vent d'Ouest - Domaine Mercier*	7,00€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP *Château de Chasseloir*	7,00€

LES BLANCS MOELLEUX

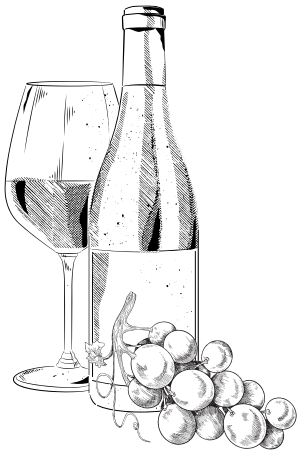
Côteaux du Layon AOC *Cuvée Or et lumière*	8,50€
Pacherenc du Vic Bilh AOC *Plaimont*	7,00€

LES ROUGES

Faugères AOC *Château Grézan «cuvée héritage»*	8,50€
Fiefs Vendéens *Vignobles Mourat - Marie du Fou*	7,00€
Saumur Champigny *Domaine de la Bonnelière*	7,50€
Mercurey AOC *Monneret Père & Fils*	10,00€
Côtes du Rhône AOC *Maison Delas*	7,50€
Haut Médoc AOP *Château Doyac - «Le Pélican»*	7,50€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP *Les Quarterons - Domaine Amirault*	8,50€

LES ROSÉS

Fiefs Vendéens *Vignobles Mourat - Marie du Fou*	7,00€
Sable de Camargue IGP *Domaine Le Pive Gris*	7,00€
Côtes de Provence AOC *Château Gassier Sainte Victoire*	9,00€



Prix TTC Boissons alcoolisées TVA 20% – Boissons non-alcoolisées 10%.
Tarifs affichés en euros Prix Nets.
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée – AOP : Appellation d'Origine Protégée.
IGP : Indication Géographique Protégée = Vin bio signalé par
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

GIN

	4CL
FRANCE	
Bulkeley	10,00€
Acrobate	10,00€
ROYAUME-UNI	
Hendrick's Grand cabaret	10,00€
Hendrick's Oasium	10,00€

VODKA

	4CL
FRANCE	
Doux Blé	8,00€

TEQUILA

	4CL
Olmeca Silver	8,00€

RHUM RUM RON

	4CL
RHUMS AGRICOLES	
Longueteau Symphonie *(Guadeloupe)*	13,00€
Longueteau Concerto *(Guadeloupe)*	17,00€
A1710 – La Délivrande *(Martinique)*	30,00€
RHUMS DOMINICAINS	
Barceló	
Imperial	9,00€
Imperial - Porto Cask	12,00€
Imperial - 40th anniversary	24,00€
Premium Blend	
RHUM MELASSE	
Appleton Estate *(Jamaïque)*	11,00€
Plantation XO *(Barbade)*	12,00€
Secha de la Silva *(Guatemala)*	13,00€

WHISKY

	4CL
FRANCE	
Bellevoye	
Vert - vieilli en fût de Calvados	14,00€
JAPON	
Tenjaku pure malt	10,00€
ISLE OF ISLAY	
Lagavulin – 16 ans	15,00€
ISLE OF SKYE	
Talisker Port Ruighe	10,00€
SPEYSIDE	
Aberlour – 10 ans	10,00€
BLEND	
Chivas Regal – 12 ans	10,00€
IRELAND	
Jameson	9,00€
UNITED STATES	
Jack Daniel's	9,00€
Buffalo Trace	12,00€



Demandez le whisky du moment à votre barman.

Prix TTC Boissons alcoolisées TVA 20% – Boissons non-alcoolisées 10%.
Tarifs affichés en euros Prix Nets.
IGP : Indication Géographique Protégée = Vin bio signalé par
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SODAS ET SOFTS

Perrier	33cl	5,00€
Coca, Coca Zéro	33cl	5,00€
Fuze Tea	25cl	5,00€
Orangina	25cl	5,00€
Schweppes Tonic/Agrumes	25cl	5,00€
London Essence Ginger Beer	20cl	5,50€
London Essence Pêche/Jasmin	20cl	5,50€
London Essence Tonic	20cl	5,50€

Nature ou Pamplemousse & romarin

Vittel	25cl	3,50€
Limonade	25cl	5,00€
Diabolo*	25cl	6,00€
¼ Vittel + sirop*	25cl	4,50€
Verre de lait*	25cl	3,00€

Supplément sirop AU CHOIX 1,00€

menthe, fraise, grenadine, pêche, framboise, orgeat, citron, litchi, violette

JUS DE FRUITS FRAIS

	25CL
Jus de pamplemousse	5,50€
Jus de citron	5,50€
Jus d'orange	5,50€

JUS DE FRUITS GRANINI

	25CL
Jus d'orange	5,00€
Jus d'ananas	5,00€
Jus poire-citron	5,00€
Jus de litchi	5,00€
Jus de tomate	5,00€
Jus de pomme	5,00€

NOS THÉS GLACÉS MAISON

Litchi	6,00€
Framboise	6,00€
Pêche	6,00€
Citron	6,00€

SALON DE THÉ

THÉ ARTISANAL ÉLABORÉ EN BRETAGNE

THÉS NOIRS

English Breakfast	5,00€
Earl Grey	5,00€
Ty Breizh *(caramel perle de sel, amande)*	5,00€
Agrumes et Panna cotta *(citron, ananas, yaourt, amande)*	5,00€
Brocéliande *(3 fruits rouges)*	5,00€

THÉ BLANC

Amants candides *(morceaux de fraise, fleurs de jasmin, arôme vanille)*	5,00€

INFUSIONS

Forêt de Bornéo *(fraise, mûre, cassis, hibiscus, pomme, sureau)*	5,00€
Elixir Casanova *(gingembre, basilic, citron)*	5,00€

THÉS VERTS

Sencha Fukujyu	5,00€
Menthe crépue	5,00€
Jasmin	5,00€

ROOIBOS

Nature *(d'Afrique du Sud)*	5,00€
Gingembre Citron	5,00€
Jardin de Laërte *(honeybush, mangue, papaye, souci, bleuet, rose)*	5,00€

TISANES

Verveine citronnée	5,00€
Menthe Verveine Revisitée *(menthe poivrée, verveine, pomme, carotte, orange, gingembre, mauve, passiflore)*	5,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Expresso, Décaféiné	3,00€
Double café/Déca	5,50€
Café/ Déca - crème	4,00€
Double café/Déca - crème	6,00€
Cappuccino*	6,00€
Café viennois*	6,00€
Café frappé	6,00€
Latte Macchiato*	7,00€
Pot de lait	1,50€

Supplément sirop AU CHOIX 1,00€

Caramel, noisette, spéculoos, vanille, épices, cannelle

CHOCOLATS

Chocolat chaud	5,00€
Chocolat viennois*	6,00€
Chocolat Grand-Mère *ganache fleur de sel ou noisette*	7,00€

IRISH COFFEE 11,00€

déclinable avec le spiritueux de votre choix : whisky, rhum, calvados, etc.