



SNACKING

DE 12H À 22H

AUTOUR D'UN VERRE....

L'ESCALE DES MARINS 24€

Chorizo Spianata piccante, chiffonnade de porchetta, comté, confiture de cerise noire, crottin de chèvre frais aux fleurs séchées

L'ESCALE DES BAIGNEUSES 22€

Crevettes panées Panko, saumon fumé, rillettes de saumon au curry Madras, tortillas, sauce tartare

NOS HUÎTRES DE LA GUIITIÈRE

- Les 6 14€
- Les 9 17€
- Les 12 21€

PANIER DE FRITES 7€

PANIER DE CREVETTES PANÉES 9€

PINSA CREVETTES MARINÉES 18€

Guacamole, salsa de tomate et mangue au cumin, mayonnaise au piment jalapeños et citron vert.

NOS SAUCISSONS AU CHOIX 9,50€

Noisette, Nature, Beaufort

NOS SALADES

CAESAR POULET 24€

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

CAESAR CREVETTES 24€

Salade Romaine, copeaux de parmesan, croûtons, vinaigrette Caesar, crevettes sautées, 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 Aquachiar

LES COUPES GLACÉES

LA CÔTE OUEST 11€

sorbet abricot, glace pistache, coulis d'abricot, chantilly et amandes bâtons

LA COUPE MOUSSAILLON 7€

glace vanille, sorbet fraise et guimauve

- GLACES
- Les 2 boules 6€
 - Les 3 boules 9€

NOS TARTINABLES

AU CHOIX

11€

- Rillettes de saumon à l'aneth
- Rillettes de bar sauvage au poivre
- Thon au piment d'Espelette
- Rillettes de sardine au basilic et citron
- Rillettes de noix de St Jacques
- Rillettes de tourteaux
- Rillettes de daurade aux épices cajun
- 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 du boulanger, steak haché de race normande locale, cheddar fumé, cornichons aigres-doux, compotée d'oignons, frites maison et sauce cocktail

LE WEST COAST VEGGIE BURGER 24€

Pain bun du boulanger, steak végétal, cheddar fumé, cornichons aigres-doux, compotée d'oignons, frites maison et sauce cocktail

ROLLS

L'AVOCADO ROLL 21€

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

LE CHICKEN ROLL 21€

Pain brioché, croustillant de poulet, salade romaine, concombre, tomates confites, sauce Caesar, frites maison



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 du Mexique, fraise Sengana, framboise Meeker, abricot

Nos parfums de **crèmes glacées** : vanille Bourbon, chocolat du Brésil, café arabica, caramel au beurre salé, pistache



BAR

DE 12H À 22H

LES COCKTAILS SIGNATURES (16CL)

L'ATLANTIQUE 14€

Rhum Embargo à la fève de tonka,
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 DUNE BLANCHE SHORT DRINKS 13€

Rhum Sailor Jerry ambré, lait de coco,
sirop de sucre de canne, sirop de citron

LE CAPTAIN SHORT DRINKS 13€

Whisky Arlett, liqueur d'abricot, sirop de vanille,
sirop de fraise, infusion de thé blanc

LA PENDULE LONG DRINKS 14€

Gin Oasium, Suze, Martini extra dry, liqueur
de fleur de sureau, purée de fraise, purée de
framboise, limonade

LE QUEEN MARY LONG DRINKS 14€

Cachaça, Cointreau, jus de goyave, jus
de citron, sirop de noisette

COCKTAILS SANS ALCOOL

16CL

LA BAIE DE TANCHET 10€

Gin sans alcool infusé au poivre, fraise
fraîche, sirop de gingembre, jus de citron,
eau pétillante

SUNSET SABLAI 10€

Mezcal sans alcool, fruit de la passion,
jus de citron, eau pétillante

LE TROPICAL 10€

Rhum sans alcool, fruit de la passion, jus
de citron, jus d'ananas, soda pêche
jasmin, sirop de litchi

VIRGIN SPRITZ 10€

Spritz sans alcool Giffard, jus d'orange,
limonade

COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC 13€

- 1 Sélectionnez votre gin : Bulkeley*, Acrobat*, B-SAP*, Yu Gin, Hendrick's Oasium, Hendrick's Grand Cabaret, Hendrick's Another
- 2 Sélectionnez votre parfum : gingembre, baies de genièvre, citron, orange, poivre, pamplemousse
- 3 Sélectionnez votre Tonic : nature **ou** pamplemousse & romarin



LES SPRITZ FAÇON CÔTE OUEST 16CL

SPRITZ' GERMAIN 13€

Gin Acrobat, liqueur de fleur de sureau,
sirop de vanille, prosecco, jus de citron

MELON SPRITZ 13€

Liqueur de melon, porto blanc, prosecco,
jus de citron

LIMONCELLO SPRITZ 13€

Limoncello Léon, jus de citron, Prosecco,
eau pétillante

BASIL SPRITZ 13€

Vermouth blanc, liqueur des chouans, jus
de citron, sirop de basilic, prosecco

*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

Mojito, Caïpirinha, Aperol Spritz, Campari Spritz, Moscow Mule, Cosmopolitan, Americano, Margarita	13€	Gin Fizz, Piña Colada, Espresso Martini, Sex on the Beach, Negroni, Bloody Mary	14€
--	-----	---	-----

APÉRITIFS

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

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

BIÈRES

PRESSIONS	25CL	50CL	BIÈRES EN BOUTEILLE	33CL
Warsteiner blonde (4,8°)	5,00€	9,00€	Mélusine IPA Hellfest 🍷	7,00€
IPA (7,1°)	6,00€	11,00€	Desperados	7,00€
Bière de saison (5,5°)	6,00€	11,00€	BIÈRE SANS ALCOOL	33CL
Panaché	4,50€	8,00€	Heineken 0,00%	6,00€
Monaco	5,00€	9,00€	CIDRE BRUT	33CL
Picon bière	6,00€	10,00€	Goëllan	7,00€
Supplément sirop AU CHOIX		1,00€		
fraise, grenadine, pêche, citron				

DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

COGNACS		LIQUEURS ET CRÈMES	8,00€
Park VSOP	12,00€	Bailey's	
Hennessy Fine XO	22,00€	Amaretto	
Courvoisier VSOP	12,00€	Limoncello 🍷	
		Cointreau	
CALVADOS		Get 27	
Calvados AOP		Chartreuse verte	
Christian Drouin	9,00€	LIQUEURS VRIGNAUD 🍷	8,00€
		Poire Richelieu	
ARMAGNACS		Kamok	
Bas Armagnac VSOP		Mentilla	
Dartigalongue Dry Cellar	9,00€	Liqueur des Chouans	

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

LES BLANCS MOELLEUX	
Côteaux du Layon AOC	8,50€
<i>Cuvée Or et lumière</i>	
Pacherenc du Vic Bilh AOC	7,00€
<i>Plaimont</i>	

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

LES ROSÉS	
Fiefs Vendéens 	7,00€
<i>Vignobles Mourat - Marie du Fou</i>	
Sable de Camargue IGP 	7,00€
<i>Domaine Le Pive Gris</i>	
Côtes de Provence AOC 	9,00€
<i>Château Gassier Sainte Victoire</i>	
Pic Saint Loup AOC 	7,00€
<i>Domaine Des Rocs</i>	



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€
B'sap 🍷	10,00€
Yu Gin	10,00€
Acrobate 🇪🇺	10,00€

ROYAUME-UNI

Hendrick's Grand cabaret	10,00€
Hendrick's Oasium	10,00€
Hendrick's Another	10,00€

VODKA

4CL

FRANCE

Doux Blé	8,00€
----------	-------

TEQUILA

4CL

Olmecca Silver	8,00€
----------------	-------

RHUM RUM RON

4CL

RHUMS AGRICOLES

Longueueau Symphonie (Guadeloupe)	13,00€
Longueueau Concerto (Guadeloupe)	17,00€
A1710 – La Délivrante (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€
Dzama Ambré (Madagascar)	12,00€
Secha de la Silva (Guatemala)	13,00€

WHISKY

4CL

FRANCE

Bellevoie	
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 Tonic	20cl	5,50€
Nature ou Pamplemousse & poivre		

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 d'abricot	5,00€	
Jus de fraise	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€

TH

SALON DE THÉ

THÉ ARTISANAL ÉLABORÉ EN BRETAGNE

THÉS NOIRS

English Breakfast	5,00€
Earl Grey	5,00€
Ty Breizh	5,00€
(caramel perle de sel, amande)	
Agrumes et Panna cotta	5,00€
(citron, ananas, yaourt, amande)	
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	5,00€
(menthe poivrée, verveine, pomme, carotte, orange, gingembre, mauve, passiflore)	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso, 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

CHOCOLATS

Chocolat chaud	5,00€
Chocolat viennois*	6,00€

IRISH COFFEE

11,00€