

EN ÉQUIPAGE OU EN SOLITAIRE



Rillettes de saumon & petits croutons	9.00€
Billes de risotto pannées ✓ tomates & mozzarella	7.50€
Assiette de frites ✓ sauce cheddar +2€	5.00€
Nachos au Cheddar fondu ✓ pickles d'oignons, jalapeños et guacamole	9.50€
Saucisson fuet à découper	7.50€
Crème brûlée de foie gras & figues confit d'oignons & petits toasts	10.00€
Velouté de butternut ✓ au curry & émiettés de feta	8.50€
Œuf meurette sauce au vin rouge, champignons, lard grillé & oignons	9.50€
Camembert rôti au miel et thym ✓ suppléments : Frites +5€ / Jambon sec +5€	13.00€

LES PLANCHES APÉROS



Planche mixte Demi saucisson fuet, duo de jambon et assortiment de fromages	21.00€
Planche gourmande Billes tomates mozza, onion rings, camembert panés, crispy chicken & frites	23.00€

LES FRUITS DE MER



Huîtres n°4 de Mesquer de Philippe Picaut X 6 : 13.00 / X 9 : 20.00 / X 12 : 25.00	
Bol de crevettes et mayonnaise maison	9.50€
Bol de bulots et mayonnaise maison	9.50€

Le Panier du Capitaine 29.00€

4 Huîtres, 150g de Bulots, 150g de Crevettes,
mini rillettes de poissons

LA CARTE DE NOS PETITS PIRATES

JUSQU'À 12 ANS

LES PLATS

POULET PANÉ ET FRITES	8.00
STEAK HACHÉ ET FRITES	9.50
MINI PARMENTIER DE SAUMON	9.50

LES DESSERTS

1 BOULE DE GLACE (VANILLE, CHOCOLAT OU FRAISE)	2.80
MINI MOUSSE AU CHOCOLAT	4.00

LES BOISSONS

SIROP À L'EAU 25cl	2.90
DIABOLO OU FUZETEA 25cl	5.00
CAPRI-SUN 20cl	3.80€

BARBAROSSA

LES PLATS DE LA PASSERELLE



Les coquillettes gratinées crème de comté, jambon truffé & huile de truffe	20,50€
Bavette d'Aloyau sauce chimichurri, servi avec gratin dauphinois	23.50€

Parmentier de saumon en cassiolette, servi avec salade	21.00€
--	--------

LES BURGERS



Cheeseburger pain brioché, steak, cheddar, compotée d'oignons, galette de pommes de terre, oignons crispy, sauce cocktail épicé, servi avec frites	19.50€
Crispy Chicken burger pain brioché, poulet pané, oignons crispy, cheddar, compotée d'oignons, sauce barbecue, servi avec frites Suppléments : + poitrine fumée : +2,5€ / +1 steak : +5€	17.50€

LES MOULES

servi avec des frites



Marinières Vin blanc, oignons et herbes fraîches	17.00€
A la crème Jus de moules réduit à la crème végétale	18.50€

LES BOISSONS

NOS COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Mojito 12cl	11
Caipirinha 4cl	11
Bellini 12cl	11
Apéril Spritz 12cl	11
St germain spritz 16cl	14
Cuba Libre 14cl	10
Moscow mule 12cl	11
Planteur 14cl	10.5

LES ORIGINAUX

Basilic spritz 12cl	13
* Gin, basilic martini blanc, prosecco, perrier	
Spicy tonic 12cl	12
* Sirop d'arômes maison, gin et tonic	
Hendrick's and tonic 12cl	13
* Vin Hendrick, tonic, citron vert, poivres et baies	
TOP GUN 16cl	13
* Vodka, basilic, abricot, citron vert, orange, ananas	

NOS BIÈRES ET CIDRES

SANS ALCOOL

Virgin mojito 12cl	8.5
Cendrillon 16cl	8.5
* Orange, ananas, citron vert, limonade, grenadine	
Peter Pan 16cl	9
* basilic, carottes, citron vert, orange, ananas	



	25cl	33cl	50cl	75cl
BARBA Blonde 4.1°	4.5	7.5	9	
NAO White IPA 5.9°	5.5	8.5	10.5	
NAO Ambrée 4.8°	5.5	8.5	10.5	
Desperados (Bouteille)	7			
Panache/Monaco 5	8	9.5		
Cidre (Bouteille), Saison Brut 6				
Cidre Doux / Brut Val de Rance (bouteille)	15			

LES DESSERTS



Brioche perdue caramel beurre salé et glace vanille	9.50€
La banane rôtie flambée au rhum, espuma de banane, amandes caramélisées & caramel	11.00€
Le dessert du moment selon les envies du chef	10.00€
Café ou Thé gourmand 3 mignardises selon les envies du Chef	11.50€

LES GLACES ET COUPES GLACÉES



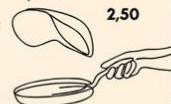
Banana Split banane, glace chocolat vanille et fraise, chantilly et sauce chocolat noisette	10.50€
Dame Blanche glace vanille, chantilly et sauce chocolat noisette, amandes caramélisées	9.50€
Sorbet & Glace parfum : vanille, chocolat, caramel, café, citron, fraise	Prix par boule 2.80€

de 12h à 18h30

NOS GALETTES

avec petite salade +3.50€

• AU Beurre	5.00
• LA Jambon/emmental	9.50
• LA Complète (jambon, œuf, fromage)	11.50
• LA 3 fromaages	12.50
• LA végét (fondue de poireaux, champignons grillés et emmental)	12.00
• LA Bèèèh (chèvre, miel & noix)	13.50
Garnitures supplémentaires Jambon, Chèvre, champignons grillés, œuf	2.50



NOS CRÊPES / GALETTES SUCRÉES

• Sucre	5.00
• Beurre sucre	5.50
• Beurre sucre citron	6.00
• Pâte à tartiner	7.00
• Caramel beurre salé maison	7.00
• Banane, caramel & chocolat	9.50
Garnitures supplémentaires Chantilly ou pâte à tartiner ou caramel beurre salé ou banane Boule de glace	2.50 2.80 par boule

LE

17H
19H



Bière Blonde 50cl



vin au verre 12cl
rose, rouge ou blanc

OFFRE HAPPY HOUR VALABLE TOUS LES JOURS

1€

L'huître



Du Lundi au vendredi de 17h à 19h Hors Week-end et jour férié

RÉSERVATIONS AU 09 83 57 06 12 / LE BARBAROSSA 12 BOULEVARD DARLU 44500 LA BAULE