

BANC D'ÉCAILLE

Demi - Crabe entre 400g et 500g	11
Crabe entier entre 800g et 1kg	21
Bol de Bulots mayonnaise	9
Huîtres de Mesquer - 6 / 12 - moyenne n°4	13 / 25
Crevettes roses Label Rouge env. 160g, mayonnaise	11

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le Barbarossa Crabe entier, Crevettes roses, beurre de sardine aux tomates confites	32
Le Baulois Demi - Crabe, 3 Huîtres de Mesquer n°4, Crevettes roses, Bulots	25
Le Grand Baulois Crabe entier, 6 Huîtres de Mesquer n°4, Crevettes roses, Bulots	46

À PARTAGER

Beurre de sardine aux tomates confites toasts de pain de campagne	8
Assiette de saumon label rouge Gravlax, toasts de pain de campagne crème citron vert, aneth	17
Planche de charcuteries italiennes beurre demi-sel	19
Assiette de Jambon de Parme 16 mois 50g / 100g	9 / 16

ENTRÉES

Saumon Gravlax label rouge aux agrumes crème citron vert, aneth	10
Œufs bio mimosa au crabe citron vert, paprika fumé	9
Ceviche de poulpe, salade chioggia et chou blanc avocat, radis, oignons rouges, vinaigrette au citron confit	13
Gaspacho de courgette à la menthe crème de chèvre aux noisettes	8

POISSONS

Crabe entier entre 800g et 1kg mayonnaise à l'encre de seiche, mayonnaise au paprika fumé, sauce chien, pommes de terre de Noirmoutier	24
Poisson de ligne entier (selon arrivage)	à l'ardoise
Pavé de saumon label rouge cuisson à basse température, sauce vierge acidulée, légumes de saison rôtis	25
Ceviche de poulpe, salade chioggia et chou blanc avocat, radis, oignons rouges, vinaigrette au citron confit	24

VIANDES

Noix d'entrecôte Angus 250g aux poivres pommes de terre de Noirmoutier	24
Tartare de bœuf Charolais au couteau salade, frites	19
Burger steak de bœuf Charolais, oignons, tomate, frites, salade - poitrine fumée + 1	16
Cheeseburger steak de bœuf Charolais, Cheddar affiné, tomate, frites, salade - poitrine fumée + 1	18
Côte de veau français 300g purée au beurre demi-sel de Guérande	26
Poulet paillard français mariné au citron poêlée de girolles et pommes de terre de Noirmoutier, sauce fromage blanc, coriandre et estragon, salade	20

SALADE ET VEGGIE

Salade Barbarossa Burratina, figues, jambon de Parme, noix, salade, pesto acidulé	18
Penne à la truffe Truffe de chez Tartufo di Paolo, crème de Parmesan, basilic	22

MENU ENFANT 12€

Steak haché ou Pavé de saumon, frites ou penne
+ Sirop à l'eau + Niniche

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon	8
Coupe de fraises de Patrick Séché, Chantilly	9
Fondant Marylou, glace vanille	9
Pavlova aux fruits rouges	9
Café ou Thé gourmand	10

COCKTAILS

Barbarossa 18cl	9
Scotch whiskey, Rhum ambré, sirop de fraise, jus de citron	
Spicy Tonic 18cl	10
Gin Bombay Sapphire, Sirop d'épices, tonic	
Apérol Spritz 12cl	9
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Pink Gin Spritz 12cl	10.5
Gin Bombay Sapphire, purée de fraise, Prosecco, eau gazeuse, fruits rouges	
Hendrick's 18cl	11
Gin Hendrick's, concombre, grains de poivre, tonic	
Bellini 12cl	9
Prosecco, purée de pêche blanche	
Mojito 18cl	9
Bacardi Anejo Cuarto, citron vert, sucre de canne, angustura	
Caipirinha 12cl	9
Cachaça, cassonnade, citron vert	
Moscow mule 18cl	10
Vodka Eristoff, jus de citron, Ginger Beer	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cendrillon 27cl	7
Jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas, limonade, trait de grenadine	
Le Maltais 27cl	7
Jus d'orange, jus de pamplemousse rose, 1 demi citron, sirop de Grenadine	
Detox Water 27cl	5
Citron jaune, branches de thym, eau minérale <i>Le parfait mélange entre un fruit acide qui détoxifie le corps et une herbe aromatique bienfaisante pour la santé</i>	

APÉRITIFS

Ricard 2cl	4
Double Ricard 4cl	7
Prosecco 12cl	6.5
Kir Breton 12cl	5
Kir Pétillant 12cl	8
Martini Blanc, Rouge, Dry 6cl	5
Porto rouge, blanc 6cl	5

BIÈRES PRESSION

Nao Blonde 25cl / 50cl	4 / 7
Nao White IPA 25cl / 50cl	4.5 / 8
Nao Ambrée 25cl / 50cl	4.5 / 8

BIÈRES BOUTEILLE

Chimay Bleue 33cl	7
Peroni nastro Azzuro 33cl	7

CIDRE

Cidre Bio 25cl	6
-----------------------	---

SODAS

Coca-cola 33cl	5
Coca-cola Zero 33cl	5
Limonade 25cl	4
Lipton Ice tea 25cl	4.5
Orangina 25cl	4.5
Schweppes 25cl	4.5
Jus de fruits 25cl (pomme, abricot, orange)	4.5
Thé glacé maison 25cl	5
Thé, menthe fraîche, sirop de pêche	
Citronnade maison 25cl	5
Citron vert, citron jaune, menthe fraîche	
Diabolo 25cl	4.5
Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron	
Sirop à l'eau 25cl	2.5
Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron	

EAUX

Vittel 50cl / 100cl	4 / 7
San Pellegrino 50cl / 100cl	4 / 7
Perrier 33cl	4.5
Vittel 25cl	3
Vittel + sirop 25cl	3.5

CAFÉS & THÉS

Espresso, Décaféiné	2.5
Café Américain (allongé)	2.9
Thé noir ou Thé vert	4
Double espresso	3.5
Café au lait, Noisette	3.5
Cappuccino	4.5
Chocolat chaud	4
Infusion maison (citron - menthe)	4

CHAMPAGNES

	75cl	150cl
MUMM Cordon Rouge	85	115
Ruinart Blanc de Blanc	110	

PROSECCO

	15cl	75cl
Prosecco Martini	6.5	35

VINS ROUGES

	15cl	50cl	75cl
Bourgogne Pinot Noir IGP	6	20	25
Domaine d'Eloy			
Rully AOP - Maison Joseph Drouhin			35
Bourgogne Epineuil «Côte de Grisey»			35
Domaine Alain Mathias BIO			
Côte du Rhône Cuvée des Galets	5	17	20
Vignerons d'Estezargues BIO			
Cairanne «Garrigues»			35
Domaine des Amadieu BIO			
Rasteau - Usseglio BIO			45
Saumur Champigny «Voltige des Clos»	6	20	25
Domaine des Clos Maurice BIO			
St Nicolas de Bourgueil AOP	7	25	30
Vignoble de la Jarroterie			
La Chaume - Bel Canto			35
Beaujolais «Je T'aime Mais J'ai Soif»			25
Famille Chasselat BIO			
Corbières - Cuvée La Cigale	6	20	25

VINS ROSÉS

	15cl	50cl	75cl
Corse, IGP Ile de Beauté	5	17	20
San Pedrone			
Côte de Provence	6.5	19	28
Domaine de la Montgestine BIO			

VINS BLANCS

	15cl	50cl	75cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie «La Bregeonette»	6	20	25
Stéphane Orioux BIO			
Sauvignon	7	25	30
Bergecrac BIO			
Côte du Rhône liberty'nages	6	20	25
Château de Nages BIO			
Chablis AOP - Domaine Alain Mathias BIO			35
Châteauneuf-du-Pape AOP			50
La Durbane			