

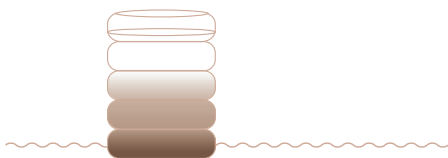


Repère gourmand

Plage Benoit | La Baule

LES EAUX IOZ purifiées & filtrées sur place « <i>Le retour aux sources</i> »		0,5L	0,75L
Eau plate		2,5	3,5
Eau gazeuse		3,5	4,5
JUS DE FRUITS		25 cl	
Jus Granini <i>orange, pomme, abricot, tomate</i>		5	
Orange ou citron pressé		6,5	
SOFT		25 ou 33 cl	
Perrier Schweppes agrumes Orangina		4,5	
Coca-Cola Coca-Cola zéro		4,5	
Oasis Fuze Tea		4,5	
Limonade		3,5	
Diabolo		4	
Sirop à l'eau		3	
Supplément tranche ou sirop <i>fraise, grenadine, pêche, menthe, citron</i>		0,5	
BOISSONS CHAUDES			
Expresso Café allongé ou serré		2,6	
Café noisette		3,1	
Déca, déca allongé		2,8	
Déca crème		4,8	
Double expresso café crème		4,6	
Capuccino		6	
Café ou chocolat viennois		6	
Thé Earl Grey		4,5	
Thés verts <i>menthe, Sencha, jasmin</i>		4,5	
Tisanes <i>verveine BIO, menthe poivrée</i>		4,5	
Rooibos épices		4,5	
Irish Coffee		12	

Café latte	7	Latte la Main Noire BIO	7,5
		<i>au lait végétal</i>	
		Matcha	
		Golden	
		Black	
		Chai	



CHAMPAGNES	75 cl	
Champagne Bollinger Brut	75	
Champagne Ruinart Brut	90	
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	120	
VINS BLANCS	50 cl	75 cl
AOP Loire Quincy <i>Domaine de la Commanderie</i>	28	37
AOP Loire Menetou Salon BIO <i>Domaine de Beaurepaire</i>		35
AOC Loire Muscadet <i>Mouton Noir par Vincent Caillé</i>	22	29
VdF Loire Sauvignon <i>Vignoble des bouquets</i>		27
VdF Bourgogne Chardonnay <i>Maison Ropiteau</i>		28
AOP Bourgogne Chablis <i>Émile Durand</i>		36
IGP Languedoc Brise Marine <i>Chateau La Négly</i>		35
AOP Lubéron Ours blanc « <i>Les animals</i> » <i>Famille Perrin</i>	20	26
VINS ROSÉS	50 cl	75 cl
AOP Luberon Éléphant Rose « <i>Les animals</i> » <i>Famille Perrin</i>	20	26
IGP Ile de Beauté Giorgiu	23	29
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige		41
VINS ROUGES	50 cl	75 cl
AOP Loire Saumur Champigny <i>Clos des Cordeliers</i>	23	31
AOP Loire Menetou Salon BIO <i>Domaine de Beaurepaire</i>		35
AOP Loire Valençay <i>Domaine Denis Bardon</i>		27
AOC Rhône Cote du Rhone <i>Maison les Alexandrins</i>	22	29
AOP Rhône Brouilly <i>Chateau de Saint Lager</i>		36
IGP Saint Guilhem le désert Languedoc <i>Grand Velours</i>		26
AOP Ventoux Fourmi Rouge « <i>Les animals</i> » <i>Famille Perrin</i>	20	26
AOP Bordeaux <i>Chateau Rocquemont</i>	22	29
AOP Pessac Leognan <i>Chateau Ferran</i>		45
AOP Bourgogne Givry <i>Antonin Rodet</i>		49
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits <i>Nuiton-Beaunoy</i>		45

BIÈRES & CIDRES PRESSIONS **25 cl** **50 cl**

Blonde	4,5	8
IPA	4,7	8,5
Blanche	5	9
Monaco 1664	5	9
Panaché 1664	4,5	8
Supplément sirop		0,5

BOUTEILLES

Pietra limoncella 33 cl	6
Cidre Val de Rance 25 cl	5

APÉRITIF

Martini blanc ou rouge 5 cl	5
Porto blanc ou rouge 5 cl	5
Ricard 2 cl	5
Americano 12 cl	10
Kir 12 cl	7
Kir royal Bollinger 12 cl <i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>	12,5

DIGESTIF **4 cl**

Menthe pastille	8
Get 27 Get citron	8
Jack Daniel's Cointreau	8
Poire Williams	9
Chartreuse verte	15
Crème de rhum <i>Bumbu</i>	13
Cognac <i>Martell</i> VSOP	12
Whisky <i>Aberlour 12 ans</i>	11
Whisky japonais <i>Hibiki</i>	13
Rhum Don Papa <i>Baroko</i>	11
Rhum Zacapa <i>Centenario</i>	14

