



Repère gourmand
Plage Benoit | La Baule

LES EAUX IOZ purifiées & filtrées sur place **0,5L 0,75L**
« *Le retour aux sources* »

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	13

cocktails

Alcool 4 cl



Mojito classique 10

fraise ou passion + 2

Piña Colada 12

Caïprinha 10

fraise ou passion + 2

Ti Punch 8

Le Planteur du B 8

Cocktail du B 15

*liqueur de cerise,
chartreuse, citron vert*

Gin Tonic 10

Gin Pink 12

Moscow Mule 12

Chartreuse Mule 14

Margarita Frozen 12

Negroni 10

Americano 12 cl 10



LES SPRITZS

Apérol 10

Campari 10

Saint-Germain 12

Limoncello 12



LES MOCKTAILS

Virgin Mojito 8

Virgin Gin Tonic 8

Planteur sans alcool 6

BIÈRES & CIDRES PRESSIONS 25 cl 50 cl

Blonde	4,5	8
IPA	4,7	8,5
Blanche	5	9
Monaco	5	9
Panaché	4,5	8
Supplément sirop		0,5
Supplément Picon		2

BOUTEILLES

Bière sans alcool	6
Cidre Val de Rance	5

APÉRITIF

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

DIGESTIF 4 cl

Irish Coffee	13
Menthe pastille	8
Get 27	8
Jack Daniel's Cointreau	8
Poire Williams	9
Chartreuse verte	15
Cognac Martell VSOP	12
Whisky Aberlour 12 ans	11
Whisky japonais Hibiki	13
Rhum Bumbu Original	11
Rhum Zacapa Centenario	14
Armagnac Armin 10 ans	10



CHAMPAGNES 75 cl

Champagne Brut	80
Champagne Ruinart Brut	90

VINS BLANCS 50 cl 75 cl

AOP Loire Quincy <i>Domaine Portier</i>	28	37
AOP Bordeaux <i>Dune de Roquemont</i>		29
AOC Loire Sèvres et Maine sur Lie <i>Domaine de l'Aiguillette</i>	22	29
IGP Loire Chenin <i>La Sablette</i>		27
VdF Bourgogne Chardonnay <i>Maison Ropiteau</i>	20	28
AOP Bourgogne Chablis <i>J. Moreau & fils</i>		36
AOP Saumur blanc Fer Aigu <i>Domaine Vadé</i>		34
AOP Lubéron Ours blanc « <i>Les animals</i> » <i>Famille Perrin</i>	20	26

VINS ROSÉS 50 cl 75 cl

Rosé du B AOP Bordeaux <i>Dune de Roquemont</i>	23	29
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>Pour les potes</i> » <i>Vignoble Vadé</i>	23	31
AOP Loire Menetou Salon BIO <i>Domaine de Beaurepaire</i>		35
AOC Rhône Côte du Rhône <i>Anne-Sophie Pic & Michel Chapoutier</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 Bordeaux <i>Chateau Rocquemont</i>	22	29
AOP Pessac Leognan <i>Chateau Ferran</i>		45
AOP Côteaux bourguignons <i>Maison Ternel</i>		39
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits <i>Nuiton-Beaunoy</i>		45