



## RESTAURANTS

## Des galettes de CARACTÈRE

**Organique**

A l'image de son charmant décor ancien (avec grande cheminée et boiseries), La Flambée revendique avant tout l'authenticité bretonne. De la farine de blé noir aux cidres, en passant par les jus artisanaux, les produits viennent des fermes du Grand Ouest, la plupart sous certification bio. Un parti pris qui se retrouve dans les saveurs audacieuses de la Bonne Nantaise (curé nantais, gelée de cidre) ou de la Jeannot Lapin (rillettes de lapin de La Turballe, confiture d'oignons). Les crêpes au caramel au beurre salé méritent que l'on ait gardé une place pour le dessert. Galette de 3 à 10 €.

◆ **La Flambée, 12, rue de Saillé, Guérande. 02-40-24-73-82.**

**Voyageuse**

Nappes vichy sur les tables et photos bretonnes en noir et blanc sur le mur : sous ses apparences de crêperie à l'ancienne, La Galett'in s'écarte des classiques avec des recettes

**L'ivresse  
des flacons****Le Garage à vins**

Ce spécialiste du vin naturel propose plus de 600 références qui sortent de l'ordinaire. La bouteille de roccanegra du domaine Bablut : 16,50 €. **20, boulevard de l'Atlantique, Le Poulliquen. 02-40-70-49-85.**

**La cave d'Escoublac**

Une belle sélection de vins, cidres et champagnes. La bouteille de pic-saint-loup vieilles vignes 2015 du château de Lancyre : 11,50 €. **62, avenue Henri-Bertho, La Baule. 02-40-11-10-46.**

**Vino Vini**

Mille références dans une large gamme (y compris celle des vins biodynamiques) : une adresse bien pratique ! La bouteille de menetou-salon de Philippe Gilbert : 15,50 €. **1, rue de la Briquerie, Guérande. 02-40-45-96-65.**



Fabienne Le Moal aux commandes de la Petite Bauloise.



G. LE MOAL - E. BERTHEP / HEMISER

voyageuses. Destinations ? L'Italie (avec sorbet tomate basilic), le Canada (bacon et sirop d'érable) ou la Suisse, avec une « crêpe raclette » pour les grands gourmands... Galette de 3,50 à 16,50 €.

◆ **La Galett'in, 126, avenue Mazy, Pornichet. 09-83-03-70-25.**

**Généreuse**

A la carte de cette adresse artisanale, aucune excentricité. Mais avec son agréable terrasse donnant sur le marché de La Baule, La Petite Bauloise se concentre sur la qualité de ses produits et surtout, sur des prix vraiment accessibles à tous. Autant dire que la « complète » à 6 € attire toute la jeunesse des environs... Galette de 1 à 8 €.

◆ **La Petite Bauloise, 28, avenue du Marché, La Baule. 02-40-88-04-09.**

**Créative**

Dans ce repaire contemporain, les amateurs d'originalité tenteront la Ouessant (aux sardines piquantes), l'Escapade gourmande (au poulet et au sésame) ou l'Impérial (à la crème de citron, flambée à la mandarine Napoléon). Menus de 11,90 à 19,90 €.

◆ **La Sarrazine, 66, avenue du Général-de-Gaulle, La Baule. 02-40-60-72-01.**

**On va bruncher...****À L'AMÉRICAIN**

Ce café moderne du port de plaisance garnit ses copieuses assiettes de spécialités anglo-saxonnes - pulled pork burger, fish and chips, burger végétarien... A la carte : environ 20 €.

**Café Ploom, 8, quai Jules-Sandeau, Le Poulliquen. 02-40-62-21-41.**

**FACE À L'OcéAN**

Au sein du casino Barrière, le café du même nom propose une carte de brasserie classique et bon marché : buffets d'entrées et de desserts, augmentés d'un plat du jour pour les grosses faims (filet de bar, noix de Saint-Jacques à la plancha)... Tarifs : de 17 à 20 €.

**Café Barrière, 24, esplanade Lucien-Barrière, La Baule. 02-40-11-48-28.**

**À VOLONTÉ**

L'hôtel des Tourelles comble les gros appétits grâce à son buffet à volonté du dimanche. Mention pour le stand de fruits de mer de la presqu'île, les poissons fumés maison et les grillades minute. De 25 à 55 €.

**Château des Tourelles, 1, avenue Léon-Dubas, Pornichet. 02-40-60-80-80.**