

RELAIS THALASSO

- PORNICHET | BAIE DE LA BAULE -



CARTE DU BAR



Découvrez la carte du bar
et du restaurant
sur votre mobile

LE SOIR

AU CHÂTEAU DES TOURELLES

SOMMAIRE

À partager	01
Champagnes	02
Cocktails	03
Apéritifs	07
Vins au verre	08
Whiskies	10
Alcools	11
Digestifs et liqueurs	12
Bières	13
Sans alcool	14
Boissons chaudes	15
Snacking d'automne	16



Découvrez la carte du bar
et du restaurant
sur votre mobile

Servi de 18h à 21h -

100% produits frais, certains produits peuvent être momentanément indisponibles.

Les HUÎTRES

6 HUÎTRES DE KERCABELLEC

19 €

et un verre de muscadet Sèvre & Maine

Les planches À PARTAGER

TERRE & MER

22 €

Charcuterie légère, rillettes maison, saumon fumé maison, crevettes, crudités

ROYALE

35 €

Charcuterie légère, rillettes maison, saumon fumé maison, crevettes, foie gras, langoustines, crudités

RETOUR DE CRIÉE - selon arrivage

Bulots (environ 200g)

10 €

Bigorneaux (environ 200g)

8 €

Crevettes (environ 200g)

12 €

FROMAGES

12 €

Au fil des jours, une assiette de fromages affinés à découvrir.

Le CHOU'ETTE BAR

CHOU

4 €

À choisir parmi : vanille de madagascar, chocolat grand cru, citron, praliné, fraise ou caramel.

LES CHAMPAGNES

Les IMMANQUABLES

	coupe	1/2 bouteille	bouteille
	12.0 cl	37.5 cl	75.0 cl
LAURENT-PERRIER - La Cuvée	16 €	49 €	89 €
JACQUART	14 €	40 €	79 €
VEUVE CLIQUOT	18 €		95 €
RUINART			95 €
RUINART I Blanc de Blancs			125 €
DOM PERIGNON I Vintage			295 €

Les ROSÉS

	coupe	1/2 bouteille	bouteille
	12.0 cl	37.5 cl	75.0 cl
LAURENT-PERRIER I Cuvée rosée	20 €		110 €
VEUVE CLICQUOT I Brut rosé			105 €
JACQUART			79 €
RUINART			115 €

Les COCKTAILS

LES TOURELLES

Gin, champagne, jus de fraise, jus de citron, crème de violette

24 €

L'ITALIAN GIPSY

Apérol, champagne, jus d'orange, crème fraise des bois

24 €

LE MADEMOISELLE SAINT GERMAIN

Manzana, Saint Germain, champagne, jus de litchi, jus de citron, sirop vanille

24 €

LES COCKTAILS

Les CRÉATIONS DU CHÂTEAU

LE PEPPER FRAISE/BASILIC I 15 cl **20 €**

Vodka, Liqueur de Chambord, Grand-Marnier, jus de cranberry, basilic frais, poivre

LE BASILICOWSKA I 10 cl **19 €**

Vodka, Limoncello, jus de citron, sirop de sucre de canne, basilic

LE SMASH CUCUMBER I 15 cl **19 €**

Gin, citron vert pressé, sirop de sucre de canne, concombre, basilic frais

L'IMAGINAIRE I 20 cl **En fonction**

Selon vos envies, notre équipe vous propose un cocktail création instantanée

Les WELLNESS ATTITUDE

LE FRAÎCHEUR + I 15 cl **16 €**

Jus de cranberry, mix citron yuzu, dés de kiwi

LE VITAMINE'UP I 15 cl **16 €**

Purée de carotte, jus d'orange, jus d'abricot, gingembre frais

L'ENER'GIN I 10 cl **19 €**

Gin, jus de citron pressé, French Tonic, sirop de sucre de canne, kiwi frais

LE GINGER MENTHE I 12 cl **19 €**

Vodka, Ginger Beer, Angustura Bitter, thé glacé à la menthe, gingembre frais

LES COCKTAILS

Les LONG DRINKS | 20 cl

LE BRAMBLE 19 €

Gin, crème de mûre, jus de citron pressé, sirop de basilic, sirop de canne

LE GLAMS 19 €

Rhum blanc, rhum brun, jus de citron vert, purée de fruit de la passion, jus d'ananas, sirop de fraise

LE MAI TAI 19 €

Cointreau, rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'orgeat

LE HAVANA CANCHA 19 €

Havana Club 7 ans, miel, citron vert, eau gazeuse microfiltrée

LE PUNCH SLAVE 19 €

Vodka, ginger beer, Angustora bitter, jus d'ananas, jus de citron pressé, sirop de vanille, menthe fraîche

Les SHORT DRINKS | 7 cl

LA MARGARITA 15 €

Tequila, liqueur Triple sec, purée de fruits au choix, jus de citron vert

LA CAÏPIRINHA 15 €

Cachaça, jus de citron vert, cassonade

LE COSMOPOLITAN - L'ORIGINAL ANGEVIN OU LE BOTANISTE 15 €

Vodka, Cointreau ou Liqueur Saint Germain, jus de cranberry, jus de citron

LE DAÏQUIRI 15 €

Rhum, purée de fruit au choix, lime juice cordial

LE FROZEN DAÏQUIRI HAVANA CLUB 15 €

Havana 3 ans, citron vert, sucre cassonade, glace granitée

LES COCKTAILS

Les AFTERS

L'AMALFI | 12 cl 15 €

Rhum Havana, Limoncello, Vermouth dry, liqueur de marasquin, blanc d'œuf

LE MACADAMIA AFTER | 12 cl 15 €

Vodka, sirop de macadamia, liqueur Amaretto, lait, poudre de cannelle

L'IRISH COFFEE | 11 cl 15 €

Whisky irlandais, sucre de canne, café, chantilly

LE FRENCH COFFEE | 11 cl 15 €

Cognac aux amandes, sucre de canne, café, chantilly, amandes effilées

Les SANS ALCOOLS | 20 cl

LE COSMO FRAISE JASMIN 12 €

Purée de fraise, jus de citron, jus de cranberry, sirop de jasmin, sirop de mandarine, Curaçao

LE VIRGIN KIWI-BASILIC 12 €

Purée de kiwi, jus de pamplemousse, sirop basilic, Rancho citron vert, gingembre frais

LE VIRGIN MOJITO 12 €

Sirop mint Monin, citron vert, fruits au choix (fraise, framboise, pastèque, pamplemousse rose, mandarine)

COCKTAIL DE FRUITS 12 €

Laissez-vous guider pour un cocktail de fruits de saison selon vos envies.

LES COCKTAILS

Les CLASSIQUES | 20 cl

L'AMERICANO 16 €

Martini Rouge, Campari, Noilly Prat, eau gazeuse

LE MOJITO 15 €

Rhum Havana, eau gazeuse, citron vert, feuilles de menthe, cassonade

L'APÉROL SPRITZ DES TOURELLES 15 €

Apérol, crémant de Loire, eau gazeuse microfiltrée

LE MOJITO ROYAL 22 €

Rhum Havana, champagne brut ou rosé, citron vert, feuilles de menthe, cassonade

LE BLOODY MARY 16 €

Vodka, jus de citron, jus de tomate, tabasco, sel de céleri, sauce Worcestershire

LE GIN FIZZ 14 €

Gin, jus de citron, eau gazeuse, sirop sucre de canne, cassonade

LA PIÑA COLADA 15 €

Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas

LE BREIZH TONIC 18 €

Gin breton H2B, French Tonic

LE MANHATTAN 16 €

Rye Whiskey, Martini rouge, Angostura Bitter

LE GIN TONIC, L'ORIGINAL OU AROMATISÉ 16 €

Parfums : hibiscus, concombre, pamplemousse, mandarine, gingembre

LES APÉRITIFS

Les INCONTOURNABLES

KIR VIN BLANC | 12 cl 7 €

KIR ROYAL | 12 cl 16 €

Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise des bois, violette, cerise, pamplemousse

CRÉMANT DE LOIRE | 12 cl 9 €

MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE | 7 cl 8 €

RICARD / PASTIS | 3 cl 5 €

SUZE | 5 cl 7 €

PORTO ROUGE, PORTO BLANC | 8 cl 7 €

CAMPARI | 5 cl 8 €

PINEAU DES CHARENTES BLANC | 8 cl 8 €

MUSCAT | 8 cl 8 €

LILLET BLANC | 8 cl 10 €

LES VINS AU VERRE

Les BLANCS | 12 cl

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 7 €
« Petit Mouton » - Domaine Métaireau

COTEAUX DU GIENNOIS 10 €
Domaine De Montbenoit - Vignoble Berthier

BLAYE COTES DE BORDEAUX 8 €
Château Haut-Grelot

PACHERENC DU VIC-BILH MOELLEUX 12 €
Collection Plaimont

Les ROSÉS | 12 cl

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 10 €
« Aix » - Domaine Kurver

SAN PIERU 8 €
Vin Corse

CHINON ROSÉ « ROSÉ DE SAIGNÉE » 9 €
Val de Loire - Domaine Charles Pain

Les ROUGES | 12 cl

ANJOU 9 €
Domaine Des Giraudières D. et F. Rouillet

LANGUEDOC I BIO 10 €
Saint-Saturnin « Les granges de Raimbault » - Domaine des Cabanes

MONTAGNE SAINT EMILION 10 €
Château Rocher Calon

LA SÉLECTION D-VINE



Verre de vins de 10cl servies à la température idéale

AOP PETIT CHABLIS 2018 | Domaine de la Motte 11°C 12 €
Chardonnay

AOP PESSAC-LEOGNAN 2015 | Château Baret 12°C 15 €
Sauvignon blanc

AOP CÔTES DE PROVENCE 2018 | Villa Vallombrosa 11°C 11 €
Cuvée Prunelle - Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

NOUVELLE-ZÉLANDE MARLBOROUGH 2018 | Domaine Greywacke 12°C 17 €
Sauvignon blanc, Semillon

AOP CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017 | Domaine Muzard 14°C 29 €
Lucien & Fils - Chardonnay

AOP COTEAUX DU LAYON 2018 | Château Soucherie 9°C 12 €
Cuvée «Patrimoine» Chenin blanc

AOP CROZES-HERMITAGE 2018 | Domaine Laurent Habrard 17°C 13 €
Syrah

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2016 | Domaine de la Graveirette 17°C 15 €
Grenache, Syrah, Cinsault

AOP AUXEY-DURESSSES 2017 | Clos du Moulin Aux Moines 16°C 18 €
Pinot Noir

AOP CÔTE-RÔTIE 2017 | Domaine Pichat, Cuvée «Champon's» 18°C 20 €
Syrah

AOP POMEROL 2016 | Château La Rose Figeac 18°C 21 €
Merlot, Cabernet Franc

AOP SAINT-JULIEN GRAND CRU CLASSÉ 2015 | Château Beychevelle 18°C 29 €
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

LES WHISKIES

Les IRLANDAIS I 4 cl

BUSHMILLS 12 €

JAMESON 13 €

Les AMÉRICAINS I 4 cl

FOUR ROSES 14 €

JACK DANIEL'S I Single Barrel 15 €

Le JAPONAIS I 4 cl

NIKKA I Coffey grain whisky 15 €

Les ÉCOSSAIS I 4 cl

OBAN I 14 ans 16 €

LAGAVULIN I 16 ans 19 €

TALISKER I 10 ans 18 €

ABERLOUR I 10 ans 15 €

GLENMORANGIE ORIGINAL I 10 ans 15 €

CHIVAS REGAL I 12 ans 14 €

CARDHU AMBER ROCK 17 €

BALLANTINE'S 11 €

LES ALCOOLS

Les GIN I 4 cl

MONKEY 47 I Allemagne 18 €

H2B I Bretagne 13 €

TANQUERAY I Angleterre 12 €

HENDRICK'S I Écosse 16 €

Les VODKAS I 4 cl

ABSOLUT I Suède 12 €

GREY GOOSE I France 14 €

La TEQUILA I 4 cl

PATRON SILVER I Mexique 18 €

Les RHUMS I 4 cl

RHUM PACTO NAVIO, FINISH FÔT DE SAUTERNES I Cuba 19 €

RHUM HAVANA 7 ANS I Cuba 18 €

HAVANA MAESTRO I Cuba 18 €

HSE I Martinique, AOC 13 €

ZACAPA 23 ANS I Guatemala 19 €

DIPLOMATICO 12 ANS I Venezuela 15 €

ANGOSTURA 1919 I Trinidad et Tobago 17 €

DON PAPA 7 ANS I Philippines 15 €

TROIS RIVIÈRES VIEUX DE L'OcéAN I Martinique - « Réduction marine » 17 €

LES DIGESTIFS ET LIQUEURS

Les DIGESTIFS | 4 cl

COGNAC HENNESSY VSOP	15 €
COGNAC HENNESSY XO	39 €
ARMAGNAC CHÂTEAU LAUBADE VSOP	14 €
CALVADOS BUSNEL VSOP	14 €
POIRE WILLIAMS	13 €

Les LIQUEURS | 4 cl

CHAMBORD	9 €
SAINT-GERMAIN	9 €
GRAND MARNIER	9 €
KALHUA	9 €
BÉNÉDICTINE	9 €
AMARETTO	9 €
COINTREAU	9 €
MANZANA	9 €
BAILEY'S	9 €
COGNAC AUX AMANDES	9 €
MENTHE PASTILLE, GET 27, GET 31	9 €
LIMONCELLO	9 €

LES BIÈRES

Les PRESSIONS

CARLSBERG	25 cl - 5 €	50cl - 9 €
1664	25 cl - 5 €	50cl - 9 €
GRIMBERGEN	25 cl - 5 €	50cl - 9 €

Les BOUTEILLES | 33 cl

HEINEKEN 0% d'alcool	6 €
BLANCHE HERMINE Blanche	9 €
DUCHESSE ANNE Blonde	9 €
L'ORGE DU BOUFFAY Blonde BIO, Pays Nantais	9 €
L'AMBRÉE DU BOUFFAY Pays Nantais	9 €

AUTRES | 25 cl

PICON	7 €
TANGO	6 €
PANACHE	6 €
MONACO	6 €
-	
CIDRE BRETON	5 €

LES SANS ALCOOLS

Les JUS ET NECTAR DE FRUITS | Granini 25 cl

JUS | Fraise, pomme, tomate 5 €

NECTAR | Pamplemousse, ananas, orange, abricot 6 €

Les JUS DE FRUITS FRAIS

SMOOTHIE DU JOUR | 30 cl 13 €

JUS DE FRUITS FRAIS AU CHOIX | Orange, citron, pamplemousse 9 €

Les SODAS ET SOFTS

LIMONADE, COCA COLA, COCA COLA ZÉRO | 33 cl 5 €

ORANGINA, ICE TEA | 25 cl 5 €

SCHWEPPE TONIC, SCHWEPPE AGRUMES | 25 cl 6 €

PERRIER | 33 cl 5 €

LA FRENCH TONIC | 20 cl 7 €

FRENCH GINGER BEER 7 €

SIROP À L'EAU | 20 cl 3 €

Orgeat, pêche, menthe, rose, violette, citron, fraise, grenadine, coco, melon, mandarine...

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 3.30 €

CAFÉ DOUBLE, CAPPUCCINO, LATTE 5.50 €

CHOCOLAT CHAUD 5.50 €

CHOCOLAT ET CAFÉ VIENNOIS 7 €

INFUSIONS 4.50 €

Verveine, Verneine/Menthe, Tilleul, Tilleul/Menthe, Camomille

THÉS NOIRS 4.50 €

Goût Russe, 4 Fruits Rouges, Darjeeling, Breakfast, Earl Grey, Caramel

THÉS VERTS 4.50 €

Vert, Menthe, Gunpowder, Jasmin



LE SNACKING D'AUTOMNE

Coté FROID | De 12h15 à 18h00

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES 16 €

L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS ET MESCLUN 12 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT 12 €

Pour les gourmands :

6 morceaux de votre choix 16 €

8 morceaux de votre choix 20 €

BAGEL 16 €

Saumon fumé maison, fromage frais, salade, tomate, mesclun

SALADE CÉSAR, TERRE ET MER 16 €

Salade, bacon, crevettes, poulet, sauce anchois, tomates, câpres, croûtons

LE CARPACCIO DE BOEUF ET MESCLUN 14 €

MESCLUN ET PARMESAN 9 €

Coté CHAUD | De 12h15 à 18h00

LE BAR À CROQ' :

Le Classic' Local : Curé Nantais et jambon 16 €

L'air Alpin végétarien : reblochon, oignons confits et oignons rouges 15 €

Le Marin : saumon fumé maison, mascarpone, pains aux algues du Croisic 18 €

Coté SUCRÉ | De 12h15 à 18h00

CAFÉ PLUS QUE GOURMAND 9.50 €

THÉ PLUS QUE GOURMAND 9.50 €

CHAMPAGNE OU IRISH GOURMAND 18 €

Le CHOU'ETTE BAR

CHOU 4 €

À choisir parmi : vanille de madagascar, chocolat grand cru, citron, praliné, fraise ou caramel



PRIX NETS TTC ET SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Afin de garantir votre sécurité sanitaire et de protéger notre personnel, les protocoles d'accueil dans notre hôtel, nos bars et restaurants, nos espaces de soins ont été réadaptés. Dans chaque service, des règles spécifiques et adaptées aux mesures préconisées par l'état, le ministère du travail et de la santé sont appliquées.