

La carte

BAR



Le Soir AU CHÂTEAU DES TOURELLES

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

Planches à partager

Terre et 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 arrivages
Bulots (environ 200 g) **10 €**

Bigorneaux (environ 200 g) **8 €**

Crevettes (environ 200 g) **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, exotique ou caramel au beurre salé maison

Les COCKTAILS

Les Créations du Château

Le Pepper Fraise/Basilic 15 cl **20 €**

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

Le Basilicowska 10 cl **19 €**

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

Le Smash Cucumber 15 cl **19 €**

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

L'Imaginaire 20 cl **EN FONCTION**

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

Les Wellness Attitude

Le Fraîcheur + 15 cl **16 €**

Jus de cranberry, mix citron yuzu, dés de kiwi

Le Vitamin'Up 15 cl **16 €**

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

L'Ener'Gin 10 cl **19 €**

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

Le Ginger Menthe 12 cl **19 €**

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



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, 19€ 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 (20 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** 15 €
- l'original angevin ou le botaniste
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 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	16 €
- l'original ou aromatisé	
Parfums : hibiscus, concombre, pamplemousse, mandarine, gingembre	

Le Spécial de l'été

Le Frozé	9 €
Vin rosé, sirop de pêche, glace pilée	

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

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 APÉRITIFS



Les incontournables

Kir Vin blanc 12 cl	7 €
Kir Breton 12 cl	8 €
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 CHAMPAGNES

Les immanquables

	La coupe 12 cl	La ^{1/2} bouteille 37.5 cl	La bouteille 75 cl
Laurent-Perrier La Cuvée	16 €	49 €	89 €
Jacquart	14 €	40 €	79 €
Veuve Cliquot	18 €		95 €
Ruinart			95 €
Ruinart Blanc de blancs			125 €
Dom Perignon Vintage			295 €



Les Rosés



	La coupe 12 cl	La ^{1/2} bouteille 37.5 cl	La bouteille 75 cl
Laurent-Perrier Cuvée Rosée	20 €		110 €
Veuve-Cliquot Brut Rosé			105 €
Jacquart			85 €
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 VINS AU VERRE

Les blancs (12 cl)

- | | |
|--|-------------|
| Muscadet Sèvre et Marne sur lie | 7 € |
| « Petit Mouton » - Domaine Métaireau | |
| Afrique du Sud | 10 € |
| Reserve Chenin Blanc | |
| Old vine Reserve K. Forester | |
| Pacherenc du Vic-Bilh moelleux | 12 € |
| Collection Plaimont | |

Les rosés (12 cl)

- | | |
|--|-------------|
| Côteaux d'Aix en Provence | 10 € |
| « Aix » Domaine Kurver BIO | |
| San Pieru | 8 € |
| Vin Corse | |
| Chinon rosé « Rosé de Saignée » | 9 € |
| Val de Loire | |
| Domaine Charles Pain | |

Les rouge (12 cl)

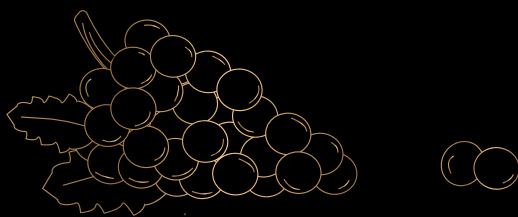
- | | |
|---|-------------|
| Anjou | 9 € |
| Domaine Des Giraudières D. et F. Rouillet | |
| Languedoc BIO | 11 € |
| Saint-Saturnin « Les granges de Raimbault » | |
| Domaine des Cabanes | |
| Montagne Saint Émilion | 10 € |
| Château Rocher Calon | |

La SÉLECTION D-VINE

Verres de vin de 10 cl servis
à la température idéale

Les blancs

Pessac-Leognan 2017 Château Carbonnieux Cru classé	16 €
Meursault 2018 Les Vireuils Domaine Christophe Vaudoisey	17 €
Chablis 2014 « Grand Cru Grenouille », Domaine Brocard	20 €
Chassagne Montrachet 2017 1er Cru Morgeot Château de Pommard BIO	24 €
Condrieu Cuvée Les Chaillées de l'Enfer Domaine Georges Vernay BIO	26 €
Corton Charlemagne 2017 Grand Cru Domaine Muzard Lucien & Fils	29 €





Les rouges

Gevrey Chambertin 2018 **17 €**

Domaine Arnaud Baillot
Agriculture raisonnée

Santenay 2017 **16 €**

1er Cru Clos Faubard
Domaine Muzard Lucien & Fils
Vin biodynamie

Nuit Saint Georges 2016 **19 €**

1er Cru, Les Vaucrains
Domaine André Goichot

Pommard 2017 **21 €**

Clos Marey-Monge, «Grands Esprits»
Château de Pommard BIO

Margaux 2016 **22 €**

Château Dauzac Grand Cru classé

Saint Julien 2015 **29 €**

Grand cru classé Château Beychevelle



Les ALCOOLS

Les Gin (4 cl)

Monkey 47 Allemagne	18 €
H2B France	13 €
Tanqueray Angleterre	12 €
Hendrick's Écosse	16 €

Les Vodkas (4 cl)

Absolut Suède	12 €
Grey Goose France	14 €

La Tequila (4 cl)

Patron Silver Mexique	18 €
------------------------------	-------------

Les Rhums (4 cl)

Rhum Pacto Navio, Finish Fût de Sauternes Cuba	19 €
Rhum Havana 7 ans Cuba	18 €
Havana Maestro Cuba	18 €
HSE Martinique, AOC	13 €
Rhum Clément Très Vieux Cuvée, Homère Martinique	22 €
Diplomatico 12 ans Venezuela	15 €
Angostura 1919 Trinidad et Tobago	17 €
Rhum Clément VSOP Martinique	15 €
Trois Rivières Vieux de l'Océan Martinique "Réduction marine"	17 €
Rhum arrangé "L'Arbre voyageur"	9 €

Les WHISKIES

Les Irlandais (4 cl)

Bushmills	12 €
Jameson	13 €

Les Américains (4 cl)

Four Roses	14 €
Jack Daniel's Single Barrel	15 €

Les Japonais (4 cl)

Nikka Coffee grain whisky	15 €
Nikka Taketsuru 17 ans	24 €

Les Écossais (4 cl)

Oban 14 ans	16 €
Lagaluvinn 16 ans	19 €
Talisker 10 ans	18 €
Aberlour 10 ans	15 €
Glenmorangie Original 10 ans	15 €
Ballantine's	11 €

Le Français (4 cl)

Rozelieures Origine Collection	16 €
---------------------------------------	-------------

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

25cl 33cl 50cl

Pression

1664 5 € 9 €

Bouteilles

Le petit béret 0% d'alcool
BIO, Vegan 9.5 €

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

Picon 7 €

Tango 6 €

Panache 6 €

Monaco 6 €

Cidre Breton 5 €

Se RAFRAÎCHIR

Les jus et nectars de fruits
25 cl

Jus Bottle Juice **9.5 €**

Extra frais de légumes et fruits bio, élaborés au Pouliguen. 4 recettes :

Osiris

Ananas, orange, citron

Céres

Betterave, orange, carotte, gingembre

Jus **5 €**

Fraise, pomme, tomage

Nectar **6 €**

Pamplemousse, ananas, orange, abricot

Les jus de fruits frais

Smoothie du jour 30 cl **13 €**

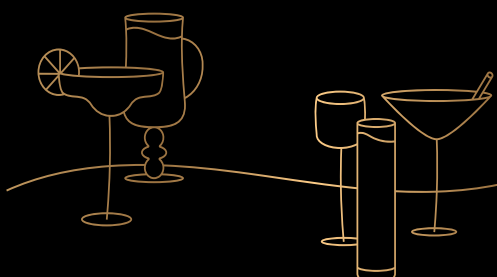
Jus de fruits frais au choix **9 €**

Orange, citron, pamplemousse

Découvertes de l'été
sans alcool

Le Petit béret virgin rosé 0.0 % 74 cl **33 €**

L'Effervescent Blanc de blanc 75 cl **35 €**



Les Sodas et Softs

Limonade, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier 33 cl	5 €
Orangina, Ice Tea 25 cl	5 €
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes 25 cl	6 €
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...	
Le Schorle Agriculture Biologique	7 €
« Des fruits, de l'eau et des bulles ! » Rhubarbe, ou Citron-Gingembre	
Pétillant de pomme 100% Naturel 33 cl	7 €
Les vergers de la silve	

Se RÉCHAUFFER

Espresso	3.3 €
Café double, cappucino, latte	5.5 €
Chocolat chaud	5.5 €
Chocolat et café viennois	7 €
Infusions	4.5 €
Verveine, Verveine/Menthe, Tilleul, Tilleul/Menthe, Camomille	
Thé noir	4.5 €
Goût Russe, 4 Fruits Rouges, Darjeeling, Breakfast, Earl Grey, Caramel	
Thés verts	4.5 €
Vert, Menthe, Gunpower, Jasmin	

Le SNACKING D'ÉTÉ

Servi de 12h15 à 18h

Côté froid

- | | |
|--|-------------|
| Salade du jour | 14 € |
| Bagel | 16 € |
| Saumon fumé maison, fromage frais, salade, tomate, mesclun | |
| La Tomate de Guérande et mozzarella | 16 € |
| Salade César, terre et mer | 17 € |
| Salade, Bacon, crevettes, poulet, sauce anchois, tomates, câpres, croûtons | |
| Le Carpaccio du moment et mesclun | 14 € |
| Trio de Jambons | 16 € |
| Jambon aux herbes de Provence, Jambon sec et Speck | |
| L'assiette de saumon fumé par nos soins et mesclun | 12 € |
| L'assiette de fromages affinés du moment | 12 € |

Côté chaud

- | | |
|--|-------------|
| Burger frites | 22 € |
| Pain du boulanger, salade, bacon, cheddar, viande hachée, tomate, frites fraîches | |
| Croq'local | |
| Le Classic' Local : Croque Monsieur au Curé Nantais et jambon | 16 € |
| Le Marin : Saumon fumé maison, mascarpone, pain aux algues du croisic | 18 € |
| Le Veggie : Fourme d'Ambert, oignons nouveaux et roquette | 16 € |
| Hot dog | 19 € |
| Hot dog maison, pain du boulanger, saucisse au muscadet, oignons crispy, frites fraîches | |
| Bar à nouilles japonaises sautées | 19 € |
| Au choix : porc, crevettes, poulet ou veggie | |
| Accompagnement supplémentaire | 9 € |
| Au choix : frites ou mesclun | |

Côté sucré

Servi de 12h15 à 18h

Café plus que gourmand	9.5 €
Thé plus que gourmand	9.5 €
Champagne ou Irish gourmand	18 €
Salade de fruits frais façon château	8 €
Gauffres maison	8 €
Au choix : sucre, caramel au beurre salé maison ou chantilly	
Panier de fraises de la région	12 €
Glaces artisanales	5 €
Pots de glace PEDONE artisanale et gourmande - 100ml	
À choisir parmi : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, mangue, citron pressé, framboise ou café arabica	

Le Chou'ette bar

Chou	4 €
À choisir parmi : vanille de madagascar, chocolat grand cru, citron, praliné, fraise, exotique ou caramel au beurre salé maison	