

Picorons dans le jardin...

Carte des gourmandises à grignoter en toute simplicité.

service de 12h30 à 14h00 et de 19h00 à 22h00, uniquement dans le jardin ou en terrasse

La balade en Mer

Les langoustines du Croisic à la Mayonnaise	12 €
Les bulots et bigorneaux à l'ail et piment d'Espelette	8 €
Les Huîtres de Mesquer (par 6, par 9 ou par 12)	11/15/18 €
Les rillettes de poisson artisanales du Père Blanchard (maquereau, sardine et merlu)	7 €

La balade à la Campagne

La Terrine de Campagne Maison	4 €
Le Cake à l'andouille Maison	5 €
La Planche de langouille, saucissons et boudins de la Maison Bodin	6 €
La planche de Charcuterie de nos amis Espagnols	7 €

La balade dans le Jardin

Les chips de légumes	4 €
Les légumes baulois à croquer Concombres, tomates cerises, carottes, choux-fleurs, avocats	4 €
Les légumes du soleil confits Olives, ail, courgettes, aubergines, poivrons	5 €
Le Melon et la Pastèque de Madame Huitric	6 €

Les assortiments à partager

Grignotages en amoureux, pour 2 personnes 6 huîtres, langoustines, cake à l'andouille, charcuterie espagnole, légumes du soleil	39 €
Grignotages entre amis, pour 4 personnes 12 huîtres, bulots et bigorneaux, langouille, saucissons et boudins, terrinerie de campagne, légumes à croquer, légumes confits	99 €

Une petite douceur ?

N'hésitez pas à demander notre carte des desserts...

A l'heure du Goûter...

Part de cake ou gâteau Maison	2 €
Le Goûter du Saint Christophe (citronnade et part de cake)	5 €

LE SAINT-CHRISTOPHE
Maison de Charme Bauloise depuis 1913



LE JARDIN
DU
SAINT-CHRISTOPHE

Carte Estivale

Découvrez nos paniers pique-niques à l'ancienne :

Offrez-vous un moment privilégié au grand air
avec les pique-niques préparés par notre chef...

Panier en osier, nappe, porcelaine,
mets joliment présentés dans des bocaux en verre,
tout est prévu pour une balade gourmande et élégante !

À partir de 19 € par personnes.

www.st-christophe.com

La Table du Saint-Christophe
Place Notre Dame – 44500 La Baule
02 40 62 40 00
reception@st-christophe.com

Les Cocktails

Nos cocktails Signature

Le Jordan's 9 €

La création de Tom : Vodka, St-Germain, Citron Vert, Perrier

Le Red Light 9 €

La création de Madeline : Gin, Liqueur de Pêche, Liqueur de Piment, Jus de Fraise, Jus de Citron

Le Collectionneur 13 €

La Signature Châteaux & Hôtels Collection : Champagne, Liqueur de Jasmin, Liqueur de Fleur de Sureau, Jus de Citron

Nos cocktails Classiques

Mojito 9 €

Rhum Bacardi Ambré, Menthe Fraîche, Perrier, Sucre de Canne

Cuba Libre 9 €

Rhum Bacardi, Coca Cola, Citron Vert

Spritz 9 €

Aperol, Prosecco

Gin Tonic 13 €

Gin Bombay Saphir, Tonic et Citron

Campari Orange 9 €

Campari et Jus d'Orange frais

Americano 10 €

Martini Rosso, Campari, Martini Dry

Les Bulles

Coupe de Crémant de Loire (7cl) 7,50 €

Maison Langlois Château

Coupe de Champagne brut (12cl) 12 €

Champagne Besserat de Bellefon, cuvée Châteaux & Hôtels Collection

Coupe de Champagne rosé (12cl) 13 €

Duval Leroy Brut Rosé Prestige 1^{er} Cru

Coupe de Champagne brut (12cl) 13 €

Champagne Duval Leroy, cuvée M.O.F.

Kir Royal (12cl) 13 €

Les Whiskies et Bourbons

Lagavulin (16 ans) - Oban (14 ans) (4cl) 15 €

Talisker (10 ans) - Dalwhinnie (15ans) - Glenkinchie (12 ans) - Craigellachie (13 ans) (4cl) 12 €

Woodford Reserve (4cl) 10 €

Jack Daniel's - Jameson (4cl) 8 €

Les Rafrâichissements sans alcool

La Citronnade Maison 4 €

Rafrâichissement Signature du Saint Christophe, au gingembre et à la citronnelle

Le Thé Glacé Maison 4 €

Très rafraîchissant, à la pêche et à la cannelle

Jus d'Orange Frais 4 €

Diabolo Menthe ou Fraise 4,50 €

Verre de sirop Monin 2,50 €

Jus de Fruits & Nectars Alain Milliat (33cl) 7 €

Poire, Tomate, Prune, Abricot, Ananas, Mangue, Fraise, Framboise,

Carotte, Griotte, Pomme Cox's

Sodas : Coca, Schweppes, Coca light, Orangina (33cl) 5 €

Perrier, Perrier tranche 5 €

Plancoët plate ou pétillante (50cl) 3,50 €

Plancoët plate ou pétillante (1l) 4,50 €

Les Bières

Les Bières Pression (33cl)

Duchesse Anne Triple 4 €

Une bière artisanale locale, blonde, ronde, fruitée et maltée... A découvrir !

Lefte Blonde 4 €

Hoegaarden Rosée 4 €

Les Bières Bouteilles (33cl)

Hoegaarden Blanche - Duvel 5 €

La Chouffe - Cubanisto 5 €

Les Rhums Arrangés

Découvrez les «Ti' Arrangés de Ced'», des rhums arrangés produits artisanalement dans la région nantaise

Banane - Cacao (6cl) 6 €

Mangue - Passion (6cl) 6 €

Pomme - Gingembre (6cl) 6 €

Framboise - Hibiscus (6cl) 6 €

Kumquat - Café (6cl) 6 €

Les Apéritifs Classiques

Ricard (4cl) 6 €

Vieux Porto Noval (12 ans), Blanc ou Rouge 6 €

Pineau - Muscat 5 €

Martini - Suze 6 €

Les Verres de Vin

Les Blancs secs

Alsace Pinot Blanc – Mise du Printemps 2015 – Domaine Josmeyer 🍷🍷🍷 5 €

Une ode au Printemps qui exprime la fraîcheur et la délicatesse de sa jeunesse. Savoureux et croquant !

Muscadet – Les 2 Terres 2012 – Domaine des Cognettes 🍷🍷 6 €

Une belle illustration de la nouvelle génération du Pays Nantais.

Un vin fin et racé mettant en valeur la maturité du raisin.

IGP Val de Loire - Petit Bourgeois 2014 – Domaine Henri Bourgeois 6 €

Un sauvignon blanc aromatique, aux notes florales et fruitées.

Les Rouges

Saumur-Champigny– Domaine des Nerleux 2014 🍷 6 €

Arômes de violette et fruits rouges, bouche équilibrée et structurée, tanins soyeux.

Saint-Joseph – Poivre et Sol 2013 – François Villard 7 €

Du syrah sur un sol granitique : un vin fruité, légèrement épicé, tout en finesse.

Bordeaux – Château Valmengaux 2010 🍷 7 €

Un Bordeaux harmonieux, charnu aux arômes de fruits noirs

soulignés par une note boisée.

Les Rosés

Vin de France – Fraîcheur d'été 2015 – Château de l'Eperonnière 4 €

Frais et gourmand, une petite pépite d'Anjou dénichée par notre équipe.

Luberon – Petula 2015 – Marrenon 7 €

Un rosé fruité tout en fraîcheur.

Côtes de Provence – La Mourre 2015 – Domaine de Jale 7 €

Un rosé élégant, rond, aux arômes d'abricot et à la finale minérale.

Menetou-Salon 2015– Domaine Gilbert 🍷🍷🍷 8 €

Un rosé gastronomique, vif, frais et tendu, aux arômes de pamplemousse et mandarine.

Blancs et moelleux

VDP de l'Agenais – Page Blanche 2014 – Château Bois Beaulieu 🍷 7 €

Un moelleux surprenant à la limite du demi-sec.

Coteaux de l'Aubance – Domaine de Bablut 2009 🍷🍷 7 €

Un moelleux de Loire issu du cépage chenin blanc, aux arômes d'abricot.

🍷 Vin issu d'une agriculture en conversion ou raisonnée

🍷🍷 Vin issu d'une agriculture biologique

🍷🍷🍷 Vin issu d'une agriculture biodynamique