

## Picorons dans le jardin...

Carte des gourmandises à grignoter en toute simplicité.

Servi du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août de 12h30 à 14h00 et de 19h00 à 22h00,  
uniquement dans le jardin ou en terrasse.

### Balade en Mer

Bouquet de Langoustines du Croisic (200 g.)	18 €
Huîtres de Mesquer (par 6, par 9 ou par 12)	14/18/22 €
Poulpe confit à l'Huile d'Olive	8 €
Rillettes de Maquereaux fumés	6 €

### Balade à la campagne

Prosciutto di Parma, Spinata & Guindillas	10 €
Piment del Padron, Citron et Romarin	7 €
Melon de chez M <sup>me</sup> Huitric et petites framboises	7 €
Baba gasnoush et Houmous d'Artichauts	6 €
Chips de légumes	5 €

### Une petite douceur?

Le lingot du Fondant Baulois (disponible à toute heure)	12 €
Fruits frais de saison, glace Yoghourt	6 €
Fraises au sucre	7 €

LE SAINT-CHRISTOPHE  
Maison de Charme Bauloise depuis 1913



LA TERRASSE  
DU  
SAINT-CHRISTOPHE

Carte Estivale

[www.st-christophe.com](http://www.st-christophe.com)

Découvrez  
Nos coffrets cadeaux  
&

Nos paniers pique-niques à l'ancienne

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

## Les Cocktails

Le Collectionneur <i>Champagne, Liqueur de Jasmin, Liqueur de Fleur de Sureau, Jus de Citron</i>	13 €
Mojito <i>Rhum Ambré, menthe fraîche, Perrier, sucre de canne</i>	10 €
Spiced Bloody Mary <i>Vodka, Jus de Tomate, Sel au Bacon</i>	10 €
Le Bounty <i>Bailey's, Kahlua, Crème de Coco</i>	10 €
Spritz <i>Aperol, Prosecco</i>	10 €
Americano <i>Martini Rosso, Martini Dry, Campari, Gin</i>	11 €
Le Coquet (Sans Alcool) <i>Nectar de Mangue et Framboise, Fruit de la Passion, Mousse Coco</i>	9 €

## Les Bulles

Coupe de Crémant de Loire Brut ou Rosé - Domaine de Nerleux (7cl)	8 €
Coupe de Champagne brut - Maison Collet (12cl)	13 €
Coupe de Champagne rosé - Maison Collet (12cl)	15 €
Coupe de Champagne brut Blanc de Blanc - Maison Collet (12cl)	18 €

## Les Whiskies et Bourbons

<b>Irlande</b>	
Redbreast (12 ans) Single Pot Still	12 €

<b>USA</b>	
Jack Daniel's	8 €
Gentleman Jack	10 €
Woodford Reserve	10 €
Rittenhouse 100 Proof	16 €

<b>Ecosse</b>	
Talisker	12 €
Glenkichie (12 ans)	12 €
Craigellachie (13 ans)	12 €
Oban (14 ans)	16 €
Lagavulin (16 ans)	16 €
Isle of Jura Superstition	19 €
Macphail's (10 ans)	21 €

<b>Japon</b>	
Nikka from the Barrel	19 €

Balvenie (25 ans d'âge) Whisky d'exception (dose découverte 2cl)	45 €
--	------

## Les Rafrâchissements sans alcool

Citronnade Maison <i>Rafrâchissement Signature du Saint Christophe</i>	4 €
Thé Glacé Maison <i>Très rafraîchissant, à la pêche blanche</i>	4 €
Verre de sirop Monin <i>Menthe, Pêche, Cerise, Citron, Grenadine, Fraise, Orgeat</i>	2,50 €
Diabolo au sirop Monin	4,50 €
Jus d'Orange Frais	4 €
Jus de Fruits & Nectars <i>Alain Milliat</i> (33cl)	7 €
<i>Tomate, Abricot, Ananas, Mangue, Fraise, Framboise, Pomme Cox's, Raisin Syrah</i>	
Sodas : <i>Coca, Coca light, Limonade, Schweppes, Schweppes Agrumes, Orangina</i> (33cl)	5 €
Perrier, Perrier tranche	5 €
Plancoët plate ou pétillante (50cl)	4 €
Plancoët plate ou pétillante (1l)	5 €

## Les Bières

<b>Les Bières Pression</b> (33cl)	
Coreff Blonde	4 €
<i>Bière Bretonne légère de haute fermentation et aux arômes d'agrumes.</i>	
Leffe Blonde	4 €
<b>Les Bières Bouteilles</b> (33cl)	
Hoegaarden Blanche	5 €
Chouffe	5 €
Cubanisto	5 €
Coreff IPA	6 €
Coreff Brune	6 €

## Les Boissons chaudes

Café Espresso de la Maison Richard	2,50 €
Café Grand Cru de la Maison Richard	3,50 €
Moka d'Ethiopie – Sauvage & Parfumé	
<i>Saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe</i>	
Florio – Puissant & Onctueux	
<i>Mélange onctueux mariant force et douceur dans la pure tradition italienne</i>	
Café Décaféiné – Léger & Aromatique	2,50 €
Thé & Tisane de la Maison Kusmi	4 €
Chocolat chaud	4 €

## Les Verres de Vin

### Les Blancs secs

Muscadet – Domaine des Cognettes – Les 2 Terres 2012 	6 €
<i>Une belle illustration de la nouvelle génération du Pays Nantais.</i>	
Saumur – Domaine de Nerleux – Cuvée de Nerleux 2017 	6 €
<i>Notes de fruits blancs et mûrs, bouche souple et ronde avec un bel équilibre.</i>	
Coteaux de Pérignan – Domaine de Simonet – Bourboulenc 2017 	7 €
<i>Vin à la forte personnalité, un surprenant cépage oublié à découvrir.</i>	
Bourgogne – Joseph Drouin – La Forêt Chardonnay 2016	8 €
<i>Un bouquet d'arômes citronnés, et ensuite on rencontre le miel et la vanille.</i>	


### Les Rouges


AOC Coteaux d'Ancenis – Dom. Landron Chartier – Esprit Détente 2017 	6 €
<i>Un Gamay pur jus! Qui se laisse boire avec gourmandise.</i>	
Saumur-Champigny– Domaine de Nerleux 2016 	6 €
<i>Arômes de violette et fruits rouges, bouche équilibrée et structurée, tanins soyeux.</i>	
Côtes du Rhône – Famille Perrin – Réserve 2015	7 €
<i>Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tanins.</i>	
Bordeaux Supérieur – Le Bordeaux de Maucaillou 2013	8 €
<i>Belle robe rouge brillante, note de fruits rouges et noirs, épices.</i>	

### Les Rosés

AOC Coteaux d'Ancenis – Dom. Landron Chartier – Esprit Détente 2017 	6 €
<i>Un rosé de Loire 100% Gamay, sur le fruit, la fraîcheur, note de petits fruits rouges.</i>	
Pays d'Oc – Domaine La Source – Réserve 2017 	6 €
<i>Vin fruité à la fois minéral et floral.</i>	
Victoria Domaine Tournon M. Chapoutier – Mathilda 2017 (Australie)	7 €
<i>Des arômes de fruits rouges, attaque franche et nette soutenue d'une belle acidité.</i>	
Côte de Provence – Domaine Saint André de Figuière – Le Saint André 2017	8 €
<i>Frais et tendre sur le fruit, bien équilibré, rond et sans acidité.</i>	

 Vin issu d'une agriculture en conversion ou raisonnée

 Vin issu d'une agriculture biologique

 Vin issu d'une agriculture biodynamique