



Carte du bar



France
1962

UN COCKTAIL DANS L'ATMOSPHÈRE DES BARS DU PAQUEBOT *FRANCE* (1962) ?

Nous avons enregistré une sélection musicale des années 1960 entre chanson française, jazz et influence américaine ainsi que la nouvelle bossa nova brésilienne en vogue.

Accordéon, Le Petit Bal Perdu | Juliette Gréco, Gaby Verlor - 1962

Stardust | Coleman Hawkins, Hoagy Carmichael -1962

Le Jazz et la Java | Claude Nougaro, Jacques Datin -1962

Watermelon Man | Herbie Hancock -1962

Love me Tender | Elvis Presley, Ken Darby - 1956

Green Onions | Booker T. & The M.G.s, Booker T. Jones, Steve Cropper, Lewie Steinberg, Al Jackson Jr. - 1962

The Cat | Jimmy Smith, Lalo Schifrin - 1964

Georgia on my Mind | Ray Charles, Hoagy Carmichael 1960

I could Have Danced all Night | Frank Sinatra, Frederick Loewe - 1956

The Good Life / La Belle Vie | Sacha Distel - 1964

Take Five | Dave Brubeck, Paul Desmond - 1959

Itsi Bitsi, Petit Bikini | Dalida, André Salvat, Lucien Morisse - 1960

Manhã de Carnaval | Luiz Bonfá - 1959

Mas que Nada | Jorge Ben Jor -1963

Perfidia Chachacha | Cal Tjader, Alberto Dominguez -1959

Syracuse | Henri Salvador -1962

Par le Racing Jazz Club : Pierre-Yves Mérel (saxophone), Olivier Rousseau (piano), David Sauvourel (guitare), Emeric chevalier (contrebasse), Hervé Batteux (batterie, percussions, réalisation) et Gilles Le Moign (prise de son, mixage, mastering)

Avant votre séance de cinéma, notre barman vous accueille au bar d'Escal'Atlantic pour un voyage des saveurs.

Before you go into the cinema, Escal'Atlantic's bartender welcomes you for a refreshing stopover.

Vor dem Kino heißt Sie Escal'Atlantic's Barkeeper zu einem erfrischenden Zwischenstopp willkommen.

Antes de su función de cine, nuestro barman le acoge al bar de Escal'Atlantic para un viaje de los sabores.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS - Règlement par CB : pas de montant minimum

Au-dessus de vous, un des lustres du salon fumoir 1^{re} classe du paquebot *France* (1962)



En écho aux motifs de la tapisserie murale, les luminaires de l'artiste ferronnier Gilbert Poillerat évoquaient la voûte céleste. Lors des soirées au salon fumoir, les passagers voyaient se détacher du plafond onze lustres, comme autant d'étoiles dorées scintillantes.

Care for a cocktail beneath a ceiling light from the liner *France* (1962)?

Responding to the patterns of the tapestries, the ceiling lights of the 1st-class smoking room aboard the *France*, created by Gilbert Poillerat, brought to mind the starry sky.

Wie wär's mit einem Cocktail unter dem Leuchter von der *France* (1962)?

In Anklang an die Muster in den Wandbehängen erinnerten die von Gilbert Poillerat geschaffenen Deckenleuchter im Rauchsalon 1. Klasse an Bord der *France* an das Himmelsgewölbe.

¿Un cóctel bajo uno de los plafones de la sala de fumadores 1ra clase del *France* (1962)?

Los detalles de la tapicería mural se coordinaban con los plafones de Gilbert Poillerat, artista herrero, para evocar la bóveda celeste.



Lustre

Aluminium peint et doré à la feuille d'or,
Diamètre : 3 mètres
Collection Écomusée Ville de Saint-Nazaire

Séance de cinéma toutes les 10 minutes

A film show every 10 minutes. Filmvorführung alle 10 Minuten.
Función de cine cada 10 minutos.

Les grands classiques

LES LONG DRINKS (16 cl)

7 €

AMÉRICANO

Campari, Martini Rosso, Perrier

À la fin du 19^e, le mixologue Gaspare Campari invente le Campari. En 1861, suite au succès de son apéritif, il crée le cocktail « Milano-Torino », nommé ainsi en raison de l'origine des ingrédients : le Campari de Milan et le Vermouth de Turin. Ce n'est qu'en 1917 que le Milano-Torino est rebaptisé Américano en l'honneur des soldats américains présents sur les côtes italiennes.

BLOODY MARY

Vodka, Jus de tomate, Jus de citron, Sauce anglaise, Tabasco, Sel au céleri

Le *Bloody Mary* aurait été créé en 1921 par le barman Fernand Petiot, au *Harry's New York Bar*, renommé le *Harry's Bar* en 1923. Son nom viendrait de la reine Marie 1^{re} d'Angleterre ou Marie Tudor, surnommée : « *Bloody Mary* » ou « Marie la Sanguinaire ». Sa création est aussi attribuée à une commande d'Ernest Hemingway au Ritz, place Vendôme. L'écrivain aurait demandé au barman un cocktail sans odeur d'alcool pour ne pas se faire remarquer par sa femme en rentrant. La femme d'Hemingway s'appelait Mary Welsh qu'il surnommait : *Bloody Mary* : « maudite Mary ».

CUBA LIBRE

Rhum cubain, Citron vert, Coca-Cola

Cocktail inventé en 1900, à la suite de l'indépendance de Cuba et de la perte de ce territoire par l'Espagne. Selon la légende, cette appellation viendrait d'un soldat américain qui, commandant ce cocktail, porta un toast « *Por Cuba Libre* » (pour *Cuba Libre* !), le leitmotiv des troupes américaines durant la guerre.

MOJITO

Rhum cubain, Perrier, Citron vert, Angostura Bitter, Menthe fraîche, Sucre de canne

Le *Mojito* actuel a été créé vers 1910 par un barman de la Havane. *Mojito* viendrait de *mojar*, mouiller en espagnol, et de *mojo*, une préparation culinaire à base de citron vert. Dans les années 1920 et 1930, il devient l'emblème de Cuba auprès des Américains présents sur l'île pour fuir la prohibition. Puis, Ernest Hemingway le rend célèbre. L'écrivain, qui a vécu à Cuba jusqu'en 1960, fréquentait assidûment les bars, notamment la mythique *Bodeguita Del Medio*. Le *Mojito* y était servi depuis 1946, avec un trait d'eau gazeuse. En 1993, le groupe Pernod Ricard s'associe à la marque de rhum cubain Havana Club : les Français découvrent alors le *Mojito* !

PIÑA COLADA

Rhum blanc, crème de coco, Jus d'ananas

Cocktail créé en 1954 par Ramon Monchito Marrero, célèbre barman de l'hôtel *Hilton* de San Juan, à Porto Rico. Ramon souhaitait restituer toutes les saveurs de Porto Rico en un seul verre. Le 15 août 1954, après trois mois de tests, il parfait sa recette et dévoile son cocktail *Piña Colada* qui se traduit littéralement par « ananas pressé ». Cette boisson rencontre un véritable succès auprès des clients du Hilton, dont l'acteur John Wayne faisait partie. En 1978, la *Piña Colada* est déclarée boisson nationale.

PLANTER'S PUNCH

Rhum blanc, Rhum vieux, Jus d'ananas, Jus d'orange, Angostura Bitter

Certains affirment que cette recette aurait été élaborée en 1835 par la femme d'un planteur de canne à sucre jamaïcain afin de rafraîchir les travailleurs. Pour d'autres, ce cocktail serait apparu à l'hôtel *Planter's*, situé à Saint-Louis. La recette du planteur a été publiée pour la première fois dans le *New York Times*, le 8 août 1908.

GIN FIZZ

Gin, Perrier, Jus de citron, Sucre de canne

Le Gin Fizz aurait vu le jour vers 1750. À cette époque, les marins étaient victimes du scorbut, maladie causée par une carence en vitamine C. Pour protéger son équipage, l'Amiral Nelson aurait eu l'idée de mélanger du gin avec du citron et de leur faire boire ce breuvage. Succès immédiat auprès des marins qui simulaient les symptômes du scorbut pour en obtenir. À terre, ils continuaient d'en consommer en apportant quelques modifications : ajout de sucre et d'eau gazeuse.

Bar du fumoir 1^{re} classe du paquebot *France* 1962.
Tapisseries de Jean Picart le Doux



Les grands classiques

LES SHORT DRINKS (7 cl)

7 €

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Cranberry, Jus de citron

Il aurait été créé en 1958 sous le nom de *Stealth Martini*, avant d'être rebaptisé le *Cosmopolitan* dans les années 1970 sous l'impulsion de la barmaid Cheryl Cook. Son idée était de féminiser la fréquentation des bars grâce à un cocktail pensé pour les femmes. Cocktail favori de l'héroïne new-yorkaise Carrie Bradshaw dans la série *Sex and the City*.

BLUE LAGOON

Vodka, Curaçao bleu, Jus de citron

Cocktail créé par Andy MacElhone au *Harry's New York Bar* à Paris, en 1960. Andy est le fils de Harry, fondateur de ce célèbre bar et inventeur du *White Lady*. Avec ce cocktail, Andy a voulu rendre hommage à son père en réalisant une variante du *White Lady*, en remplaçant le triple sec par du curaçao bleu et le gin par de la vodka.

DAIQUIRI

Rhum blanc, Jus de citron, Sirop sucre de canne

L'ingénieur Jennings Cox officialise la création du cocktail en 1898, près de Santiago de Cuba (Daiquiri). L'ingénieur recherche un substitut au gin, très apprécié par les travailleurs de la mine mais en rupture de stock. Pour masquer la saveur du rhum dont ils sont peu friands, il le mélange avec du sucre et du citron. En 1932, souffrant de diabète, Ernest Hemingway aurait demandé au chef barman du *Floridita* de lui préparer un *daiquiri* avec deux doses de rhum (*doble* en espagnol) mais sans sucre. L'écrivain était surnommé « papa » par les Cubains, le « *Papa Doble* » était créé.

MARGARITA

Téquila, Cointreau, Jus de citron

Ce cocktail aurait été créé en 1948 à Acapulco par Margaret Sames, dite « Margarita ». Cocktail emblématique du *Cinco de Mayo*, fête nationale mexicaine, et classé dans le top 10 des cocktails les plus consommés dans le monde.

DRY MARTINI

Gin, Martini Dry

L'origine du *Dry Martini* est incertaine. Sa création pourrait remonter à 1849, dans la ville de Martinez en Californie, ou être l'œuvre de la marque Martini & Rossi. Quoi qu'il en soit, ce n'est qu'à partir de la prohibition aux États-Unis, de 1920 à 1933, que le cocktail devient populaire grâce au succès du gin. Le *Dry Martini*, ou plus précisément le *Vodkatini*, est le cocktail favori de James Bond. Il préfère au *shaker* et pas à la cuillère "*shaken, not stirred*". Ce cocktail est aussi associé à Franklin Roosevelt et à Winston Churchill.

LES AFTER DINNER

IRISH COFFEE (20 cl)

8,50 €

Irish Whiskey Bushmills 10 ans, Espresso, Crème fraîche, Sirop sucre de canne

Le chef Joe Sheridan, à la tête du restaurant de la base aérienne de Foynes, près de Limerick, est à l'origine de l'Irish Coffee. Nous sommes en 1942 et l'histoire raconte qu'un soir, en pleine tempête hivernale, un avion à destination de New York s'est posé à la base. Pour faire patienter les passagers bloqués, Sheridan prépare la première tournée de cafés irlandais : ce fut un énorme succès. En 1952, l'écrivain Stanton Delaplane, séduit, fit connaître la recette aux États-Unis, en particulier au barman Jack Koepler du Buena Vista Café de San Francisco.

ALEXANDER (7 cl)

8 €

Cognac Rémi Martin VSOP, Crème de cacao brun, Crème fraîche

Son origine est incertaine, mais il semblerait que l'Alexander ait été créé à New York, dans les années 1910, avant la prohibition. Le barman Troy Alexander aurait inventé ce cocktail de couleur blanche lors d'un dîner célébrant Phoebe Snow. Ce personnage de publicité pour les chemins de fer était toujours vêtu d'une robe blanche. Boisson préférée de John Lennon.

BLACK RUSSIAN (7 cl)

7 €

Vodka, Liqueur de café

Le barman belge Gustave Tops aurait créé le *Black Russian* en 1949, en l'honneur de Perle Reid Maestra, ambassadrice des États-Unis au Luxembourg de 1949 à 1953. Le nom *Black Russian* viendrait de la période de la Guerre froide.

Le cabaret de l'Atlantique, France 1962



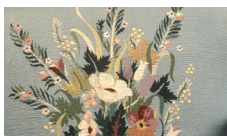
Les Cocktails Signatures de notre Chef Barman

Christophe Mary

COCKTAILS CRÉATIONS **SANS ALCOOL** (30 cl) 5 €



NORMANDIE
Nectar de banane, Nectar de cranberry,
Jus de fraise, Sirop de kiwi



LIBERTÉ
Nectar de banane, Nectar d'abricot,
Jus d'orange, French Tonic **Bio**, fraise



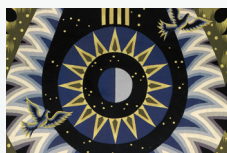
FÉLIX ROUSSEL
Jus d'ananas, Jus de pamplemousse,
kiwi, Sirop noix de coco

COCKTAIL CLASSIQUE **SANS ALCOOL** (30 cl) 5 €



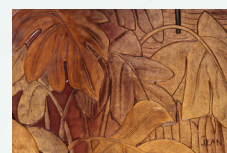
PIÑA COLADA
Jus d'ananas, lait de coco, sirop sucre
de canne

COCKTAILS **AVEC ALCOOL** (16 cl) 7 €



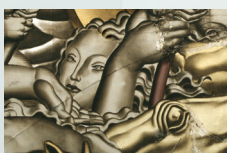
UN TOUR DU MONDE
Vodka, Porto rouge, Liqueur de melon,
Cranberry, Jus d'ananas, Jus de citron,
Sirop épicé

Vers 2013, notre chef barman imagine ce cocktail au melon vert, aux épices et au Porto, associés à une célèbre vodka française créée en 1997 et fabriquée en Charente. Ce cocktail a été baptisé « Tour Du Monde » pour évoquer la croisière du paquebot *France* (1962) autour du monde en 1974.



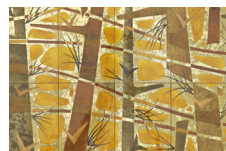
UNE ESCALE AUX ANTILLES
Rhum vieux, Liqueur de banane,
Jus d'ananas, Nectar de fruits de la passion,
Nectar de citron vert, Sirop de fraise

Ce rhum vieux agricole de l'Habitation Saint-Etienne, maintes fois récompensé, est à l'origine de la création de ce cocktail vers 2014. Son nom et sa composition font référence à la ligne transatlantique au départ de Saint-Nazaire qui faisait escale à Cuba et aux Antilles.



DESTINATION NEW YORK
Talisker 10 ans, Liqueur de fleurs de
sureau, Nectar d'abricot, Jus d'ananas,
Nectar de citron vert, Sirop de cerise.

Notre mixologue a créé ce cocktail en 2019. Nommé New York en hommage à la ligne majeure de la Compagnie Générale Transatlantique, il rappelle l'époque de la prohibition américaine. L'alcool y était interdit dans les années 1920. Les paquebots français échappaient à cette loi, faisant le bonheur des passagers américains.



LA CROISIÈRE DU SOLEIL
Gin DISTILOIRE Nantes **Bio**,
Liqueur de framboise et de mûres,
Jus de Pomme **Bio** Herbignac,
Citron vert, Sirop Fraise des bois

En 2019, Christophe Mary crée ce cocktail et le nomme « Le 1924 » en hommage au gin distillé dans un alambic en cuivre datant de 1924. Il sera rebaptisé « Croisière du Soleil » pour évoquer ladite croisière de 1964 à bord de *France* (1962).

Sa composition associe des produits de proximité et de qualité comme le gin, le jus de pomme Vergers du Littoral à Herbignac et Le Chambord Liqueur Royale de France, produit à Cour-Cheverny, à une quinzaine de kilomètres du Château de Chambord.



LE NAZAIR'
Eau de vie de Bière Brasserie
La Nazairienne, Citron vert,
Jus de pomme Bio Herbignac,
Sirop de châtaigne **Bio** Nivillac

En décembre 2021, Thomas et Emmanuelle Coquantif de la Brasserie La Nazairienne commande à notre chef barman un cocktail pour inaugurer leur eau de vie de bière. Cette création est née grâce à d'excellents produits d'artisans locaux et bio.

La sélection du bar

LES CHAMPAGNES

NICOLAS FEUILLATTE BRUT (12,5 cl)	14 €
NICOLAS FEUILLATTE BRUT (37,5 cl)	28 €
MUMM BRUT (75 cl)	55 €

LES APÉRITIFS

KIR ROYAL (12,5 cl)	14 €
KIR MUSCADET Bio (12,5 cl)	3 €
VERRE DE MUSCADET	3 €

Le Voyage Extraordinaire
Le Domaine Famille Lieubeau est une maison indépendante et familiale depuis 1816, à Château Thébaud. Vin blanc sec, fruité et légèrement iodé.

LA DIABLOTINE (12,5 cl)	3 €
-------------------------	-----

Apéritif à base de vin
Rue du Pré Govelin, 44410 Herbignac
Framboise-Romarin / Fraise-Basilic / Ananas-Vanille / Citron vert

A déguster sur place ou à emporter, et à offrir (75 cl)	13,50 €
--	----------------

MARTINI ROSSO, BIANCO, (5 cl)	3 €
-------------------------------	-----

NOILLY PRAT DRY - (5 cl)	3 €
Vermouth de France	

PINEAU DES CHARENTES (8 cl)	3 €
-----------------------------	-----

PORTO ROUGE, BLANC (8 cl)	3 €
---------------------------	-----

RICARD (2 cl)	3 €
---------------	-----

SUZE (5 cl)	3 €
-------------	-----

CAMPARI (5 cl)	3 €
----------------	-----

Supplément soda - jus de fruit	1 €
--------------------------------	-----

La sélection du bar

(SUITE)

RHUMS (4 cl)

TROIS RIVIÈRES	5 €
HSE VIEUX	6 €
NEISSON Bio	7 €

TÉQUILA (4 cl)

TÉQUILA HERRADURA REPOSADO	6 €
TÉQUILA PATRON SILVER	7 €

VODKA (4 cl)

VODKA LE PHILTRE Bio - France	6 €
VODKA GREY GOOSE	7 €

LES GINS (4 cl)

GIN HENDRICK'S	6 €
GIN TANQUERAY N° TEN	6 €
GIN 1924 DISTILOIRE Bio - Nantes Genièvre, coriandre, poivre et épices, camomille et racine d'angélique du Val de Loire	6 €
GIN BRO-WENN – Turballe Distillerie artisanale KORDUROY, gin des marais salants sarrasin et baies de maceron toréfiés, plantes et épices	6 €

LES DIGESTIFS (4 cl)

COGNAC VSOP RÉMY MARTIN	7 €
ARMAGNAC HORS D'ÂGE	7 €
CHÂTEAU DE LAUBADE	7 €
CALVADOS 15 ANS D'ÂGE	7 €
CHÂTEAU DU BREUIL	7 €

LES WHISKIES (4 cl)

BUSHMILLS 10 ans - Irlande	7 €
JACK DANIEL'S - Tennessee	6 €
BOURBON - Kentucky Woodford Réserve	7 €
ABERLOUR 10 ans - Écosse	6 €
TALISKER 10 ans - Écosse	7 €
MACALLAN 12 ans - Écosse	8 €

Supplément soda - jus de fruit	1 €
--------------------------------	-----

LES CIDRES

CIDRE BRUT FILS DE POMME 5,5° Bio (33cl) Cuvée sauvage, ses fines bulles soulignent des notes fraîches de pommes caramélisées.	5 €
--	-----

CIDRE ROSÉ FILS DE POMME 3,9° Bio (33cl) L'accord envoûtant de pommes à cidre, sublimé par des notes parfumées de fleurs de sureau et acidulées d'hibiscus.	5,20 €
---	--------

LA SÉLECTION

VINS VAL DE LOIRE

QUINCY Bernard Goureau Nez intense et très aromatique de pamplemousse juteux. En bouche arômes d'agrumes mûrs, gourmandise et fraîcheur.	37,5 cl	75 cl	15 €	28 €
CRÉMANT DE LOIRE CUVÉE PRESTIGE Domaine de la Prévôté Nez riche avec des notes toastées et arômes de brioche chaude et d'amande, plaisir qu'on retrouve en bouche.				25 €
CHINON ROUGE Les Côteaux Au nez notes de fruits bien mûrs, légèrement boisé. En bouche de l'élégance, les tanins sont soyeux, le fruit persistant.			11 €	18 €
CHINON ROSÉ Marie Justine Nez frais, floral et agrumé aux nuances de mandarines. En bouche, rosé de belle rondeur sur un acidulé tonique et équilibré.			9 €	

Bière pression

AFFLIGEM 6,7° - Belgique

Bière Blonde d'abbaye, jolie rondeur au goût fruité,
délicate amertume, équilibrée.

(15 cl)	(25 cl)	(50 cl)
2,80 €	4,40 €	8,40 €

Sélection bières locales

Brasserie Artisanale La Nazairienne 5,20 €
4 route du Point du jour 44600 Saint-Nazaire

LA NAZAIRIENNE **BLONDE LÉGÈRE** (33 cl) 4,5°
Bière désaltérante aux saveurs florales, maltées et épicées

LA NAZAIRIENNE **BLONDE MALTÉE** (33 cl) 6°
Robe mordorée, peu amère et peu sucrée, très belle persistance
en bouche avec des notes florales complexes.

LA NAZAIRIENNE **BLONDE TRIPLE** (33 cl) 8°
D'une couleur jaune ambrée, sa robe est lumineuse avec une bulle fine,
le premier nez est fleuri et laisse place très vite aux arômes de malt.
En bouche, une longueur persistante et équilibrée, un goût corsé
et puissant qui s'arrondit agréablement.

LA NAZAIRIENNE **AMBRÉE** (33 cl) 6°
Au nez une pointe fruitée et épicée. En bouche les arômes floraux
du malt et du houblon. Belle minéralité en fin de bouche
avec une belle légèreté.

LA NAZAIRIENNE **IPA** (33 cl) 5°
Bière blonde à l'amertume marquée et subtile, composée de trois
houblons différents. Bel équilibre entre amertume, arômes floraux
et exotiques.

Sélection bières locales (SUITE)

Brasserie Artisanale Damraz 5,20 €

Bière de Bière

ZA du Pré Govelin 44410 Herbignac

DAMRAZ BLONDE 5,6° (33cl)

Bière désaltérante richement houblonnée, amertume légère. L'association de trois variétés de houblons lui confère une richesse aromatique de fruits exotiques et de fleurs.

DAMRAZ TRIPLE 7,5° (33cl)

Bière richement maltée et chaudement aromatique. L'utilisation d'une quantité importante d'orge malté lui confère une grande richesse aromatique marquée notamment par la présence d'arômes de fleurs et d'épices.

DAMRAZ AMBRÉE 6° (33cl)

Bière équilibrée enrichie d'un houblonnage présentant des arômes légèrement boisés et poivrés. Corps complexe et une mousse généreuse.

DAMRAZ BLANCHE 5° (33cl)

Bière rafraîchissante aux épices subtiles. Les écorces d'orange douce et la coriandre viennent compléter la palette aromatique.

DAMRAZ CERISES GRIOTTES 6,5° (33cl)

Bière originale, fruitée mais bien équilibrée entre arômes et rondeur. La purée de cerises Griottes ajoute une saveur distinctive à cette bière, avec une combinaison de douceur et d'acidité qui vient compléter la saveur maltée de la bière.

DAMRAZ BRUNE 6,5° (33cl)

L'utilisation de malt grillé et torréfié lui confère une belle robe brune et des saveurs maltées intenses notamment de café.

DAMRAZ IPA 6°.

Bière brassée avec du malt pale à l'amertume marqué, typique de la bière IPA. Un houblonnage original en fait une bière bien équilibrée entre arômes et amertume. L'association de trois variétés de houblons lui confère une richesse aromatique aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.

Brasserie Artisanale Les Brasses 5,20 €

24 Rue Bellier, 44000 Nantes

THANK YOU VERY MOUSSE 5° (33cl)

Bière blonde, non filtrée, fraîche et fruitée, aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux

SEVEN IPA 7° (33cl)

Bière ambrée inspirée des IPA traditionnelles Britanniques puissante et houblonnée.

Les boissons rafraîchissantes

LES JUS DE FRUITS (20 cl) 3 €

Orange, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomate, Fraise, Multifruits, ACE.

LE JUS DE POMME Bio (20 cl) 3 €

Producteur Vergers du Littoral, Herbignac

LES JUS DE FRUITS PRESSÉS 4,60 €

Orange, Citron

LES SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, PERRIER (33 cl) 3 €

ORANGINA 3 €

ICE TEA PÊCHE (25 cl) 3 €

OASIS TROPICAL 3 €

FRENCH TONIC WATER Bio 3 €

La Ferme du Château de La Baule

FRENCH AGRUMES Bio 3 €

La Ferme du Château de La Baule

SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUM' (25 cl) 3 €

VITTEL (25 cl) 2,50 €

LIMONADE (33 cl) 2,50 €

DIABOLO (limonade, sirop) (33 cl) 2,80 €

VITTEL SIROP (25 cl) 2,80 €

SIROP À L'EAU (25 cl) 2,20 €

Supplément sirop Monin 0,30 €

Supplément sirop Bio Herbaline 0,30 €

Bouteille sirop Bio Herbaline à emporter 8,50 €

L'exploitation de plantes aromatiques et médicinales est située à la Grée Ruault à Nivillac. (56)

Remerciements à Aline Julian pour ses créations de sirops

de plantes Bio. Avis du Chef Barman : magnifiques produits aux parfums exceptionnels, à découvrir absolument.

Basilic & Menthe / Nepeta & Fenouil / Sureau & Basilic / Verveine & Menthe / Le bon Coing / Piment de Cayenne...

LES ROOIBOS Bio GLACÉS (25 cl) 3,60 €

La Route des Comptoirs

Infusion à froid de **Rooibos Exotique** sans sucre

Infusion à froid de **Rooibos Fruits Rouges** sans sucre

Infusion à froid de **Rooibos Pêche Abricot** sans sucre

Les boissons chaudes

LES THÉS Bio

La Route des Comptoirs 2,80 €

CHUN MEE

Thé vert de Chine. De grade supérieur, il offre une saveur raffinée, douce et voluptueuse qui peut vous accompagner tout au long de la journée grâce à son faible apport en théine.

CASBAH

Thé vert à la menthe. Les feuilles de menthe parsèment ce thé vert *Gunpowder* vous offrant un plaisir rafraîchissant.

GOÛT RUSSE

Les notes citronnées de bergamote, citron, pamplemousse et limette parfument délicieusement ce thé vert de Chine.

JASMIN

Le thé vert de Chine, apprécié tout au long de la journée, il présente une saveur douce, moelleuse et longue en bouche.

DÉTOX

Une infusion légère à base de thé vert, de maté, et écorces de citron. Cocktail plaisir et équilibre.

REINE DE DAMAS

Thé blanc parfumé et parsemé de pétales de rose, léger aux notes fleuries, idéal pour accompagner vos pauses gourmandes.

SOBACHA

Cette spécialité japonaise est élaborée à partir d'un sarrasin breton toasté artisanalement. Délicieux mélange, très faible en théine qui délivre un petit goût de noisette irrésistible amplifié par une pointe de vanille. Sa saveur douce en bouche est sublimée par la présence de thé blanc.

BREAKFAST

Thé noir du sud-ouest de l'Inde, sur les hauts plateaux du Nilgiri, jardin de Paralai. Sa saveur douce et moelleuse ainsi que son parfum naturel frais et fruité en font un thé à savourer à n'importe quel moment de la journée.

DARJEELING

Situé à plus de 2000 m d'altitude sur les contreforts de l'Himalaya, ce jardin est l'un des plus hauts au monde. Thé à la saveur d'une douceur exceptionnelle, une infusion raffinée aux arômes intenses, liqueur unique, très longue en bouche.

CITRON - CITRON VERT

Les saveurs acidulées et fruitées du citron jaune et vert s'allient à ce thé noir d'Inde créant un mélange toniquement frais.

FRUITS ROUGES

D'une saveur gourmande et sucrée, la fraise et la framboise s'unissent à ce thé noir indien d'excellence pour vous offrir un délice fruité et velouté.

EARL GREY

Tout l'éclat et la fraîcheur de la bergamote, cultivée en Sicile, dans ce mélange de thé noir d'Inde de qualité premium. L'huile essentielle apporte une dimension plus puissante et savoureuse en bergamote.

CEYLAN

Thé noir du Sri Lanka cultivé sur les hauts plateaux à 1500 m d'altitude dans la région d'Uva, au centre du pays, ce thé aux petites feuilles d'une belle couleur cuivrée, offre une infusion puissante et corsée. Idéale en dégustation du matin.

LES ROOIBOS Bio

La Route des Comptoirs 2,80 €

TROPICAL

Mélange d'orange et d'abricot sur une base de rooibos, fruité et tendre, parsemé de copeaux de gingembre.

AGRUMES

Citron, bergamote, orange, pamplemousse et limette s'invitent dans cette composition. Un accord parfait entre la fraîcheur fruitée des agrumes et la douceur du rooibos. À savourer à n'importe quelle heure grâce à son absence de théine.

LES INFUSIONS BIEN-ÊTRE Bio

La Route des Comptoirs 2,80 €

VERVEINE

La verveine délivre un parfum et une saveur légèrement citronnée. Rafraîchissante, elle est la bienvenue en fin de repas.

VERVEINE MENTHE

La fraîcheur de la menthe combinée à la verveine vous apportera un pur instant de plaisir et de bien-être. À consommer à tout moment de la journée et notamment en fin de repas.

TILLEUL

Notes suaves et mielleuses des boutons de tilleul.

LES CHICORÉES Bio

La Route des Comptoirs

CHICORÉE NATURE

Plaisir gourmand aux notes naturellement caramélisées. À la robe ambrée, sans caféine, la chicorée est exempte de tout excitant, à savourer à tout moment de la journée.
Le sachet de 200g à emporter

2,80 €

7 €

CHICORÉE CACAO VANILLE

Le duo cacao-vanille se marie parfaitement à la chicorée. Sans caféine, à déguster à toute heure de la journée.
Le sachet de 200 g à emporter

2,80 €

8,50 €

INFUSION LE CACAO'T Bio

La Chocolaterie L'Atelier - Saint-Nazaire

Infusion d'écorce et de gruë de cacao qui ne contient ni théine, ni caféine. Bienfaits anti-oxydants, anti-stress et anti-inflammatoires.

Le sachet de 100 g à emporter

8 €

Supplément lait

0,20 €

EXPRESSO

1,60 €

DOUBLE EXPRESSO

3,20 €

DÉCAFÉINÉ

1,60 €

DOUBLE DÉCAFÉINÉ

3,20 €

CAPPUCCINO

Expresso, mousse de lait et Copeaux de chocolat artisan

4,20 €

LE CHOCOLAT CHAUD

2,60 €

Les tartinades, produits locaux

À déguster sur place ou à emporter et à offrir.

Charcuterie LABBE-SIMON

ZA Le Pré Malou 6 rue Marcel Paul 44550 Saint Malo De Guersac.
Label « Produit en presqu'île de Guérande »

RILLETTES À LA LANGOUILLE 90 g **7,50 €**

Préparation à base de Langouille nature,
fumée au bois de hêtre et cuite

Saurisserie Le saumon de Piriac

44420 Piriac sur mer

RILLETTES DE SAUMON **Bio** AUX ALGUES **8 €**
DE BRETAGNE **Bio** 100 g

RILLETTES DE MAQUEREAU À LA
SALICORNE 100 g **7,50 €**

Pointe de Penmarc'h

15 Boulevard de la France Libre, 29100 Douarnenez

RILLETTES DE NOIX
DE SAINT-JACQUES 100g **7,50 €**

RILLETTES DE THON BLANC GERMON
AUX CONFITERELLES 100g **7,50 €**

DÉLICE DE SARDINE AU WHISKY 100g **7,50 €**

DÉLICE D'ALGUES ÉCHALOTES
ET CITRON 90g **7,50 €**

Recettes VÉGÉTARIENNES

Atelier Bernard Marot, Malville (44)

HOUMOUS POIVRON ET RICOTTA
À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE 100g **5 €**

COURGETTES GRILLÉES CHÈVRE
ET MIEL 100g **5 €**

RÉGALEZ-VOUS AVEC NOTRE SÉLECTION DE SAUCISSONS AU BŒUF DE BRIÈRE

La Charcuterie des Marais

8 rue de la Bascule, 44410 La Chapelle Des Marais
Frédéric Souton, Maître Artisan
Valeurs Parc Naturel Régional

LE SAUCISSON DE BŒUF DE BRIÈRE **6,50 €**
Le demi-saucisson **3,50 €**

LE SAUCISSON DE BŒUF DE BRIÈRE
AU FROMAGE MEZERAC **8,50 €**
Le demi-saucisson **4,50 €**
Ferme familiale Mezerac St Lyphard.

LA CHIPIZH, CHIPS ARTISANALES **3,50 €**
le sachet 125g
Cuites au chaudron, sel de Guérande
Label « Produit en Presqu'île de Guérande »
La chipserie Guérandeizh
31 rue de la Pierre, 44350 Guérande



Les gourmandises

1 MUFFIN 2,50 €

3 ROCHERS NOIX DE COCO 1,40 €

1 YAOURT À LA VANILLE 125 g 1,10 €

Fabriqué à la ferme de Mézerac, 44410 St Lyphard
Concours Général Agricole Médaille d'Argent Paris 2022

La sélection artisan

Guillaume MENAND

Chocolaterie - Pâtisserie GM
3, rue de la Paix - Saint-Nazaire

LE B'BY NAZ 1,20 €

Bouchée de deux sablés au sarrasin avec un caramel au chocolat au lait et à la fleur de sel de Guérande.

LE COOKIE GM 1,80 €

Sur place ou à emporter

LAURENT K

Chocolatier LK
Saint Nazaire

TABLETTE CHOCOLAT NOIR 70%.
EQUATEUR Bio 75 g 6,50 €

TABLETTE CHOCOLAT NOIR 70%.
INDE Bio 75 g 7,00 €

TABLETTE CHOCOLAT NOIR 82%.
INDE Bio 75 g 7,50 €

GWENRANN NOIR Bio 75 g 7,00 €

Disque fin de chocolat noir 70 %, fleur de sel de Guérande

PALET COCO LAIT Bio 75 g 7,50 €

Disque fin de chocolat lait avec noix de coco torréfiée

NOIX DE CAJOU
CARAMÉLISÉES Bio 100 g 7,90 €

Fleur de sel de Guérande

PISTACHES CARAMÉLISÉES Bio 90 g 8,90 €

Fleur de sel de Guérande

Nos fournisseurs locaux



- 1 SAINT-NAZAIRE**
Brasserie la Nazairienne - Bière
GM Chocolat - Chocolats, pâtisserie
LK Chocolatier - Chocolats
Le Fournil Insolite - Pains
Pains maritime - Pains
- 2 MONTOIR-DE-BRETAGNE**
Rucher des marais - Miel
- 3 SAINT-ANDRÉ DES EAUX**
Charcuterie de Brière - Charcuteries
- 4 GUÉRANDE**
Chipizh - Chips
- 5 LA TURBALLE**
Distillerie Artisanale Korduroy - Gin et Anise des Marais Salants
- 6 PIRIAC-SUR-MER**
Le Saumon de Piriac - Tartinades
- 7 SAINT-MALO DE GUERSAC**
Labbé Simon - Charcuterie apéritive
- 8 NANTES**
Artisan Producteur Distilloire - Gin
Artisan Brasseur les Brasses - Bières
- 9 MALVILLE**
Atelier Bernard Marot - Tartinades
- 10 HERBIGNAC**
Brasserie Damraz - Bières
La Diablotine - Vins aromatisés
Les Vergers du Littoral - Jus de Fruits, fruits
- 11 SAINT-LYPHARD**
La ferme de Mézerac - Fromages et Produits Laitiers
- 12 LA CHAPELLE DES MARAIS**
Charcuterie des marais - Saucissons
- 13 NIVILLAC**
Herbalière Plantes Aromatiques et médicinales - Sirop de plantes
- 14 CHÂTEAU THÉBAUD**
Famille Lieubeau - Muscadet
- 15 LE LANDREAU**
La route des Comptoirs - Thés

Nous vous souhaitons une agréable fin de visite.

We wish you a pleasant crossing!

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Überfahrt!

Le deseamos un fin de visita agradable.



Escal'Atlantique

L'aventure des paquebots



saint-nazaire-tourisme.com
saint-nazaire-musees.com

saint-nazaire
RENVERSANTE®

