

# Nos Desserts

L'assiette de fromages <i>et salade</i> . . . . .	10,00
Papillote de Curée Nantais <i>et salade</i> . . . . .	10,00
Café ou thé gourmand . . . . .	11,50
Tarte fine aux pommes . . . . .	9,00
<i>crème glacée à la vanille et son coulis de caramel</i>	
Petit baba au rhum aux fruits de saison . . . . .	9,00
<i>et son coulis</i>	
Tiramisu maison . . . . .	8,00
Le Paris Plage ( <i>Maison Airaud</i> ) . . . . .	8,00
Pavlova aux fruits de saison . . . . .	11,00
<i>et crème mascarpone</i>	
Mousse au chocolat maison . . . . .	7,00
Crème brûlée à la vanille . . . . .	7,00

Dessert du jour . . . . . 8,00

Supplément *crème fouettée ou chocolat* . . . . . 3,00



# Carte des Vins

Nous vous invitons à découvrir nos vins du moment disponibles sur l'ardoise, pour accompagner votre repas.

La verse s'effectue au bar dès réception du bon de commande, merci de votre confiance.

## LES BLANCS

	75cl	12cl	50cl
Muscadet <i>Sèvre et Maine sur Lie AOP</i> . . . . .	24,50	4,60	18,50
Chardonnay <i>Ropiteau AOP</i> . . . . .	26,50	4,60	18,50
Saumur <i>Domaine Vade AOP</i> . . . . .	36,50	6,50	27,50
Quincy <i>Domaine Des Bruniers AOP</i> . . . . .	37,50	6,50	27,50
Reuilly <i>Pascal Desroches AOC</i> . . . . .	39,50	6,80	29,50
Menetou-Salon <i>Clément AOP</i> . . . . .	48,80		
Sancerre <i>Domaine Girard AOP</i> . . . . .	49,80		
Petit Chablis <i>Moreaux et Fils AOP</i> . . . . .	52,50		

## LE BLANC MOELLEUX

Coteaux du Layon <i>Cueillette des Oiseaux AOP</i> . . . . .	49,80		8,50
--	-------	--	------

## LES ROSÉS

	75cl	12cl	50cl
Cinsault <i>Vigne Antique IGP</i> . . . . .	23,00	4,60	18,00
Méditerranée <i>Retour de Plage Corse IGP</i> . . . . .	25,50	5,50	19,50
Pigoudet <i>Coteaux D'Aix en Provence AOP</i> . . . . .	27,50	5,50	21,00
Côtes de Provence <i>Cru Classé Irrésistible AOC</i> . . . . .	46,50		

## LES ROUGES

	75cl	12cl	50cl
LOIRE			
Saint-Nicolas de Bourgueil <i>Domaine Eric Bureau AOC</i> . . . . .	29,50	6,50	22,50
Saumur-Champigny <i>Les Loges AOP</i> . . . . .	37,50	6,80	28,50
Chinon <i>Charles Pain Cuvée Prestige AOP</i> . . . . .	38,50	7,00	29,50
Menetou-Salon <i>Clément AOP</i> . . . . .	52,80		
Sancerre <i>Domaine Durand AOP</i> . . . . .	54,50		
LANGUEDOC ROUSSILLON / RHÔNE			
Saint-Chinian <i>Domaine Connemara AOP</i> . . . . .	29,50	6,50	22,50
Crozes-Hermitage <i>Les Caladières AOP</i> . . . . .	54,00		
Châteauneuf-Du-Pape . . . . .	75,00		
BORDEAUX			
Côtes de Blaye <i>Château La Bretonnière AOC</i> . . . . .	31,00	6,50	21,50

## LES BULLES

Prosecco 75cl . . . . .	39,00
Champagne Chassenay d'Arce 75cl . . . . .	70,00
Louis Roederer AOP 75cl . . . . .	110,00
Nicolas Feuillate Palme D'Or (1999) AOP 75cl . . . . .	250,00

Risque de rupture de certains produits selon l'affluence et sous réserve d'approvisionnement. Nous n'acceptons plus les chèques bancaires, nous ne prenons que 2 tickets par porteur du lundi au vendredi et uniquement le midi, merci de votre compréhension.

Prix nets en euros. Service compris.

## • COUPES GLACÉES •

La Guérandaise ( <i>glace caramel, coulis caramel, éclats de caramel, crème fouettée</i> ) . . . . .	9,00
Dame Blanche ( <i>glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée</i> ) . . . . .	9,00
Coupe fruits de saison ( <i>sorbet, compotée de fruits, crème fouettée</i> ) . . . . .	9,00
Coupe Colonel ( <i>sorbet citron vert, vodka</i> ) . . . . .	10,00
Coupe William ( <i>sorbet poire, eau de vie poire</i> ) . . . . .	10,00

## COUPES DE GLACES ARTISANALES

1 BOULE • 3,00    2 BOULES • 6,00    3 BOULES • 9,00

Parfums au choix : vanille, chocolat, caramel, café, noix coca, citron vert, fraise, framboise, poire, mangue-passion, menthe-chocolat)

## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso Lavazza . . . . .	2,60
Double espresso . . . . .	4,90
Allongé . . . . .	2,80
Café crème . . . . .	3,40
Café viennois . . . . .	5,50
Cappuccino . . . . .	5,50
Chocolat . . . . .	5,50
Chocolat viennois . . . . .	6,50
Latte macchiato ( <i>caramel, vanille ou chocolat</i> ) . . . . .	6,50
Irish coffee . . . . .	13,50
<i>(whisky, double espresso, sirop de sucre de canne, crème fouettée)</i>	
Déca . . . . .	2,90
Déca allongé . . . . .	3,00
Thé, tisane, infusion au choix . . . . .	4,80

## Digestifs

Cognac,  
Cognac aux Amandes,  
Amaretto, Poire, Génépi 4cl  
- 8,50 -

Menthe-Pastille,  
Get 27, Baileys,  
Limoncello 4cl  
- 7,50 -

Prix nets en euros. Service compris.



# LA PLAGE



# DE MONSIEUR HULOT

ST-MARC-SUR-MER

AMFP 02 99 85 10 49 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. Photos non contractuelles. 02-2025



## APÉRITIFS

St-Germain Spritz 18cl.....	13,50
<i>(St-Germain, Prosecco, eau gazeuse)</i>	
Aperol Spritz 16cl.....	9,50
<i>(Aperol, Prosecco, eau gazeuse)</i>	
Prosecco 12cl.....	8,50
Kir vin blanc 12cl.....	5,60
<i>(cassis, pêche, framboise, mûre)</i>	
Kir pétillant 12cl.....	7,60
<i>(cassis, pêche, framboise, mûre)</i>	
Pétillant 12cl.....	7,50
Coupe de Champagne 12cl.....	13,60
Kir royal 12cl.....	14,00
<i>(cassis, pêche, framboise, mûre)</i>	
Ricard / Pastis 4cl.....	5,50
Martini rouge/blanc 8cl.....	6,50
Americano 10cl.....	7,60
Suze 6cl.....	6,50
Porto rouge/blanc 6cl.....	5,50
Sangria maison 12cl.....	7,50

## Tapas à Partager

L'assiette de charcuteries.....	13,50
L'assiette de fromages.....	13,50
L'assiette mixte.....	17,50
<i>fromages/charcuteries</i>	
Blancs de poulet crousti.....	8,00
<i>et sa sauce (5 pièces)</i>	
Samoussa de viande (5 pièces).....	7,00
<i>sauce soja</i>	
Samoussa de légumes (5 pièces).....	7,00
<i>sauce soja</i>	
Sticks de mozza (5 pièces).....	7,00
Rillettes de thon.....	9,00
<i>à la moutarde et toasts</i>	
Rillettes de saumon.....	9,00
<i>à l'aneth et toasts</i>	
Houmous.....	10,00
<i>(purée de pois chiches, tahini, ail, jus de citron, huile de sésame)</i>	
Assortiment de tapenades.....	9,00
<i>et ses toasts</i>	
Guacamole.....	8,00
Les 6 huîtres de Pen Bé.....	16,00
<i>(sauce échalote, citron)</i>	
<i>avec son verre de vin blanc</i>	

## Les Spiritueux

### WHISKY

William Lawson's 4cl.....	7,50
Jack Daniel's 4cl.....	8,50
Aberlour 4cl.....	8,50
Knockando 12 ans 4cl.....	9,50
Chivas 12 ans 4cl.....	9,50

### TEQUILA

Cazadores Blanco 4cl.....	7,00
Cazadores Reposado 4cl.....	7,00

### GIN

Bombay Original 4cl.....	6,50
Bombay Sapphire 4cl.....	8,00

### RHUMS

Bacardi 10 ans 4cl.....	9,50
Don Papa Baroko 7 ans 4cl.....	9,50
Pyrat XO 4cl.....	10,50
Santa Teresa 4cl.....	12,50

## BOISSONS FRAÎCHES

San Pellegrino 1L.....	7,50	Coca-Cola 33cl.....	4,80
San Pellegrino 50cl.....	6,00	Coca-Cola Zero 33cl.....	4,80
Vittel 1L.....	6,50	Limonade 20cl.....	4,20
Vittel 50cl.....	5,00	Ice Tea, Fanta 25cl.....	4,80
Perrier 33cl.....	4,80	Schweppes Agrum 25cl.....	4,80
Diabolo.....	4,00	Schweppes Tonic 25cl.....	4,80
<i>(fraise, menthe, grenadine, citron, framboise, pêche)</i>		<i>(orange, ananas, abricot, pomme, tomate)</i>	
Sirap à l'eau.....	3,50	Jus de fruits nectar Granini 25cl.....	5,80
<i>(fraise, menthe, grenadine, citron, framboise, pêche)</i>			

Restaurant

VUE MER

Mr Hulot



## • LES ENTRÉES •

Œufs mayonnaise.....	8,00
<i>(mayonnaise aux algues, croustillants de sarrasin)</i>	
Salade de tomates grappe et burrata.....	12,50
<i>au basilic et son coulis de tomates</i>	
Mi-cuit de thon aux graines de sésame.....	16,50
<i>confits de courgette, vinaigrette de tartare de tomates aux herbes</i>	
Saumon gravelax.....	16,50
<i>à l'aneth et huile d'olive, crème fouettée au citron</i>	
Carpaccio de poisson du Chef.....	17,50
<i>parfumé au citron vert et lait coco, petite salade</i>	

## Les Salades

### LA GRECQUE

Salade mélangée, concombre, oignon rouge, tomates confites, feta, olives, basilic, croûtons  
- 19,50

### LA CÉSAR

Salade mélangée, pesto, crusty de poulet, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf dur, croûtons, crème à l'anchois  
- 20,50

### LA TERROIR

Salade mélangée, jambon de pays, rostello, lardons, tomates cerises, toast de chèvre au miel  
- 21,50

### LE BOWL DE M. HULOT

Salade mélangée, saumon mariné, hareng et saumon fumé, crevettes, oignon rouge, vinaigrette de tartare de tomates  
- 22,50

## LES CARPACCIOS DE BŒUF

ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU SALADE • 21,50  
la 2<sup>ème</sup> assiette au choix gratuite

- Le Basilic (Huile d'olive, pesto, basilic)
- Le Parma (Huile d'olive, pesto, basilic, parmesan, champignons, crème balsamique)
- L'Oriental (Huile d'olive, pesto, basilic, tapenade, parmesan)
- Le Provençal (Huile d'olive, pesto, basilic, tomates confites, ail, persil)
- Le Grecque (Huile d'olive, pesto, basilic, concombre, feta)
- La Mozza (Huile d'olive, pesto, basilic, mozzarella)
- L'Asiatique (Huile d'olive, pesto, basilic, poivrons, sésame, sauce soja)

## Moules

D'avril à octobre uniquement

MOULES MARINIÈRES  
(beurre, oignons, vin blanc, persil)  
- 17,50

MOULES MARINIÈRES  
À LA CRÈME  
(beurre, oignons, vin blanc, crème fermière, persil)  
- 18,50

Prix nets en euros. Service compris.

## BANC D'ÉCAILLER

Les 6 huîtres creuses de Pen Bé.....	14,00
<i>(sauce échalote, citron)</i>	
Les 12 huîtres creuses de Pen Bé.....	24,00
<i>(sauce échalote, citron)</i>	
Crevettes roses (250g).....	15,00
<i>mayonnaise maison</i>	
Demie araignée ou demi tourteau.....	15,00
<i>(selon arrivage) mayonnaise maison</i>	
L'assiette de bulots 300g.....	14,00
<i>mayonnaise maison</i>	
L'assiette du pêcheur (4 huîtres, 5/6 bulots, 1/2 tourteau ou araignée, 4 crevettes) pour 1 pers.....	28,00
pour 2 pers.....	56,00

## • POISSONS •

Pouppes grillés à la provençale.....	29,00
<i>pommes grenaille, sauce vierge citronnée aux herbes</i>	
Poêlée de linguine aux crevettes.....	26,50
<i>à l'ail et gingembre, sauce soja</i>	
Tartare de saumon.....	25,50
<i>à l'huile d'olive à l'échalote et aux herbes, frites, salade</i>	
Club sandwich au saumon fumé.....	25,50
<i>accompagné de frites</i>	

• LE POISSON DU MARCHÉ •  
Consulter l'ardoise

## • CÔTÉ VIANDES •

Onglet de bœuf à la plancha, sauce à l'échalote confite, frites, salade.....	24,00
Magret de canard rôti au miel et vinaigre de framboise, pommes grenaille.....	26,50
Entrecôte à la plancha sauce poivre, frites, salade.....	29,50
Club sandwich au poulet fermier, frites.....	23,50
Tartare de bœuf traditionnel, frites, salade.....	25,50

LA PIÈCE DU BOUCHER  
Consulter l'ardoise

Toutes nos viandes proviennent de France et UE.

## • CÔTÉ BURGERS •

Le burger de Mr Hulot.....	22,00
<i>Pain artisanal de notre boulanger, viande hachée, Cured Nantais, oignons, tomate, salade, frites</i>	
Le burger d'Alex.....	21,00
<i>Pain artisanal de notre boulanger, viande hachée, bacon, cheddar, oignons, sauce cocktail, salade, frites</i>	
Supplément légumes.....	5,00

À votre disposition, nous avons les documents d'origine pour la traçabilité de nos viandes bovines.

