



HÔTEL BARRIÈRE
LE ROYAL
LA BAULE

Carte Room Service



Déjeuner de 12h00 à 14h00
Lunch from 12 pm to 2.00 pm
Dîner de 19h00 à 21h00
Dinner from 7 pm to 09.00 pm

LES INCONTOURNABLES / NOT-TO-BE-MISSED

Burger du Royal Royal burger	26€
Steak haché, tomate confite, sucrine, cheddar avec frites Steak haché, confied tomato, sucrine salad cheddar cheese with fries	
B-Club sandwich classique by Barrière Barriere Club Sandwich	22€
Pain de mie toasté, salade, poulet, œuf, bacon, tomate, mayonnaise à l'estragon Toasted sweet bread, salad, chicken, egg, bacon, tomato, tarragon mayonnaise	
Tartare de bœuf classique , frites	24€
Classic beef tartare, fries	

SÉLECTION DE SUSHIS DU RESTAURANT LA SIGNATURE À PORNICHET SUSHIS SELECTION BY LA SIGNATURE RESTAURANT AT PORNICHET

Disponible du mardi au dimanche de 19H00 à 21h00 sur précommande (avant 18h00), la sélection de sushis n'est pas incluse dans la demi pension
Only available from tuesday to sunday from 7pm to 9 pm on pre-order (before 6.00pm), sushis selction not included with board.

12 x California Roll	31€
12 California Roll	
Saumon, philadelphia, concombre Salmon, philadelphia cheese, cucumber	
24 x Sushis Omakase	51€
24 Omakase sushi	
Composition créative du Sushi Chef de 24 Pièces Creative composition of 24 piece by the sushi chef	
36 x Sushis Omakase	70€
36 Omakase sushi	
Composition créative du Sushi Chef de 36 Pièces Creative composition of 24 piece by the sushi chef	

LES ENTRÉES / STARTERS

Soupe de poisson, croûtons dorés, rouille	17€
Fisch soup with toasted bread	
6 huîtres n°3 de Madame Chalm, garniture traditionnelle	19€
6 oysters N°3 from Madam Chalm, traditional garnish	
Assiette de saumon fumé, crème sarasson et blinis de blé noir	17€
Smoked salmon platter, Sarasson cream and buckwheat blinis	
Salade César au poulet / Chicken Caesar salad	18€
Terrine de foie gras de canard / magret de canard fumé, chutney, brioche toastée	23€
Foie gras terrine / smoked duck-breast fillet, chutney, toasted brioche	
Plateau de fruits de mer pour 2 personnes (sur pré-commande 24h à l'avance - supplément pension : 45€)	
Huîtres, Langoustines, bulots, crevettes et tourteaux	95€
Seafood platters for 2 persons (pre-order only 24h en advance) - board extra : 45€	
Oysters, langoustines, whelk, prawns, crab	

LES POISSONS ET VIANDES / FISHES AND MEATS

Tous les plats sont servis avec une garniture au choix

All the main courses are served with one garnish of your choice

Saumon d'Ecosse grillé, salade d'endives et épinards Grilled Scottish salmon, endives and spinach salad	24€
Poisson de la pêche du jour grillé, beurre nantais ou velouté allégé Grilled catch of the day, nantais butter or well being sauce	28€
Sole meunière ou grillée, beurre nantais ou velouté allégé - supplément pension : 15€ Sole grilled or meunière, nantais butter or well being sauce - board extra : 15€	49€
Entrecôte de bœuf grillée, sauce bordelaise Grilled beef rib steak, bordelaise sauce	33€
Poulet fermier, juste rôti, jus de cuisson Roasted chicken with its juice	27€

N'hésitez pas à solliciter nos Maitres d'Hôtel pour toutes demandes de plat végétarien.
Please contact our butler for vegetarian main course.

LE CAVIAR FOUQUET'S

Caviar Fouquet's (30grs) et ses condiments - supplément pension : 70€ Fouquet's caviar (30grs) and condiments - board extra : 70€	90€
--	-----

CHOIX DE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRES / EXTRA GARNISHES

Purée Fouquet's, frites, panier de légumes vapeur, riz pilaf, mesclun de saison Fouquet's mashed potatoes, fries, steamed vegetables, Pilaf rice, seasonal mesclun salad	4,5€
---	------

LES PÂTES ET ŒUFS / PASTA AND EGGS

Linguinis, sauce au choix Linguine, sauce of your choice Sauce : Napolitaine, carbonara, ou bolognaise Napolitan, Carbonara or Bolognese	19€
Omelette au choix : jambon, fines herbes ou fromage Omelet with one choice: ham, herb, or cheese	18€

LES FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromages Beillevaire, chutney, fruits secs Beillevaire cheese plate, chutney and dried fruits	16€
Coupe de fromage blanc et son coulis de fruits rouges Cottage cheese with its red fruit coulis	10€

LES DESSERTS / SWEETS

Entremet noix de coco Coconut pudding	15€
Notre royal au chocolat grand cru, feuillantine craquantes Royal chocolate cake	15€
Crème au caramel de la maison Beillevaire Beillevaire custard caramel cream	12€
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	14€
Riz au lait de la maison Beillevaire Beillevaire rice pudding	12€

À TOUT MOMENT 24H/24

Assiette de saumon fumé, crème sarasson et blinis de blé noir Smoked salmon platter, Sarasson cream and buckwheat blinis	17€
Linguinis sauce tomate Linguine with tomato sauce	19€
Assiette de fromages Beillevaire, chutney, fruits secs Beillevaire cheese plate, chutney and dried fruits	16€
Crème au caramel de la maison Beillevaire Beillevaire custard caramel cream	12€
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	14€
Riz au lait de la maison Beillevaire Beillevaire rice pudding	12€

CARTE DES ENFANTS / KID'S MENU

Entrée + plat ou plat + dessert 19€
Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 27€
Starter + Main Dish + Dessert

LES ENTRÉES / STARTERS

9€

Le trop bon saumon fumé *So-good smoked salmon*

La super assiette de jambon blanc et cornichons *The amazing plate of ham and pickles*

LES PLATS / MAIN COURSES

14€

Le burger de boeuf des petits costauds *Beef burger for big kids*

L'émincé de blanc de poulet dans son petit jus *Sliced chicken breast in its own sauce*

Le filet de poisson du jour du capitaine *Captain's catch of the day*

Choisis ta garniture *Choose your garnish*

Poêlée de légumes de saison, riz, linguini, purée maison, frites, salade
Seasonal vegetables, rice, linguini, mashed potatoes, fries, salad

LES DESSERTS / SWEETS

8€

La crêpe des p'tits gourmets, chocolat et crème fouettée
Choc-tastic crepe with chocolate, sauce & whipped cream

La salade de fruits et langues de chat *Fruit salad and langue de chat biscuits*

Crème caramel de la maison Beillevaire *Beillvaire caramel custard cream*

PANIER REPAS
LUNCH BOX MENU

Merci de passer votre commande 24h à l'avance en contactant le 2050
Please place your order 24 hours in advance by dialing 2050

LES ENTRÉES / STARTERS

Saumon fumé, crème sarasson à la ciboulette Smoked salmon platter, Sarasson cream with shives	17€
Assiette de fromages Beillevaire, chutney, fruits secs Beillevaire cheese plate, chutney and dried fruits	16€
Salade César au poulet Chicken Caesar salad	18€

LES SANDWICHS BAGUETTES / BAGUETTES SANDWICHES

Poulet, tomate, roquette, parmesan Cheese, tomato, rocket salad, parmesan	12€
Jambon, beurre, cornichons Ham cheese, gherkins	10€
Fromage, roquette, huile d'olive Cheese, rocket salad and olive oil	12€

LES DESSERTS / DESSERTS

Crème au caramel de la maison Beillevaire Bellevaire custard caramel cream	8€
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	9€
Fromage Blanc coulis de fruits rouges Cottage cheese with its red fruit coulis	9€

VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS 15 cl

BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Jardins Secrets	9€
Sancerre AOC Les Boucauds, Domaine Claude Riffault	14€
Saint Bris AOC Exogyra Virgula, Domaine Guilhem & Goisot	12€
Chablis AOC Domaine Droin	13€

ROUGES

Marsannay AOC Domaine Sylvain Pataille	16€
Crozes-Hermitage AOC Laurent Combier	12€
Pessac-Léognan AOC Château de Rouillac, Laurent Cisneros	16€
Menetou Salon AOC Domaine Mas Saint-Louis, Louis Geniest	11€

ROSÉS

Côtes-de-Provence AOP «Maur & More», Château Saint-Maur	8€
--	----

NOS CHAMPAGNES / CHAMPAGNES 75 cl

BLANCS

Fouquet's «cuvée tradition»	80€
Moët et Chandon brut impérial	90€
Laurent Perrier brut	90€
Veuve Clicquot brut	95€
Ruinart blanc de blancs	220€
Krug Grande Cuvée	250€
Dom Pérignon 2010 Moët et Chandon	310€

ROSÉS

Fouquet's brut sa	85€
Moët et Chandon brut impérial 2012	95€
Veuve Clicquot brut	115€
Laurent Perrier	130€
Dom Pérignon 2005 Moët et Chandon	590€

NOS VINS BLANCS / WHITE WINES

	375 cl	75 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP AOP Jardins Secrets		40€
Pouilly Fumé AOP De Ladoucette	36€	70€
Sancerre AOP Les Boucauds, Domaine Claude Riffault		65€
Reuilly AOP Jean-Michel Sorbe		34€
Quincy AOP Philippe Portier		40€
Menetou Salon AOP Domaine de Chatenoy - P. Clément	26€	46€
Côtes du Rhône AOP «Les Laurelles» - Les Vins de Vienne		38€
Châteauneuf-du-Pape AOP Clos de l'Oratoire des Papes		110€
Saint Bris AOP Exogyra Virgula, Domaine Guilhem & Goisot		50€
Bouzeron AOP Domaine des Héritiers - Louis Jadot		55€
Chablis AOP Domaine Droin		60€
Chablis 1er Cru AOP Les Fourchaumes Vieilles Vignes, Domaine Laroche		90€
Chablis grand cru AOP «Les Preuses» - Maison Champy		145€
Meursault AOP «Les Tillets» - Alain Gras		140€

NOS VINS ROSÉS

Côtes-de-Provence AOP "Maur & More» - Château Saint Maur		40€
Côtes-de-Provence AOP Château Minuty		55€

NOS VINS ROUGES / RED WINES

	375 cl	75 cl
Sancerre AOP Le Rabault, Joseph Mellot	30€	60€
Menetou Salon AOP Domaine de Chatenoy - P. Clément	26€	46€
Anjou vieilles vignes AOP «La Chapelle» Château de Fesles - Sauvion		34€
Saumur-champigny AOP Château de Chaintre - B. de Tigny		46€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP «Les Frénésies» - Couly Dutheil		37€
Crozes-Hermitage AOP Laurent Combier		55€
Châteauneuf-du-Pape AOP Clos de l'Oratoire des Papes	60€	110€
Hautes Côtes de Nuits AOP D. Duband		55€
Marsannay AOP Domaine Sylvain Pataille		85€
Médoc AOP Château Patache d'Aux, Cru Bourgeois, Antoine Moueix		55€
Margaux AOP Château Tayac Cru Bourgeois		85€
Pauillac AOP Château Lacoste Borie		105€
Saint-Estèphe AOP Château Mac Carthy Cru Bourgeois		70€
Saint-Emilion Grand Cru AOP Château Quinault l'enclos, Grand Cru Classé		125€

NOS VINS D'EXCEPTION

Nuits st Georges AOP Domaine Frédéric Magnien		130€
Pauillac AOC Château Grand Puy Lacoste 5ème Cru Classé 2011		230€
Margaux AOP Château Giscours, 3ème Grand Cru Classé 2010		290€
Pessac-Léognan AOC Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé & Cru Classé de Graves 1988		690€
Saint-Emilion Grand Cru AOP Clos Fourtet, 1er Grand Cru Classé 2008		375€
Pomerol AOC Château Clinet 2014		260€

LES EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

	50 cl	75 cl	100 cl
Evian		7.20€	
Vittel	6€		7.20€
Badoit		7.20€	
San Pellegrino	6€		7.20€
Chateldon		8€	

LES BOISSONS FRAÎCHES / SOFT DRINKS

	25 cl	33 cl
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero		8€
Orangina	8€	
Limonade		8€
Jus de fruits orange, pamplemousse, pomme, exotique Fruit juices orange, grapefruit, apple, exotic	9.50€	
Jus de fruits pressés orange ou citron Pressed fruit juice orange, Lemon	10€	

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café Espresso Coffee Espresso	4.50€
Double Café espresso, Chocolat Chaud, Cappuccino Double coffee espresso, Hot Chocolate, Cappuccino	7€
Thé & Infusions « Mariage Frères » Organic teas and Herbal teas	7€

CHAMPAGNES, ALCOOLS & COCKTAILS

Coupe de Champagne Fouquet' Brut (15 cl)	16€
Coupe de Champagne Fouquet' Brut Rosé (15 cl)	19€
Coupe de Champagne Moët et Chandon Impérial (15 cl)	18€
Coupe de Champagne Moët et Chandon Impérial Rosé (15 cl)	20€

WHISKIES (4 cl)

Chivas Regal 12 ans	18€
Oban 14 ans	20€
Jack Daniel's	15€

VODKA (4 cl)

GREY GOOSE	19€
Belvédère	19€

COGNAC (4 cl)

Hennessy XO	38€
Martell Cordon Bleu	24€

GIN (4 cl)

Gin Bombay Sapphire	16€
Hendrick's	20€
Star of Bombay	20€

RHUM (4 cl)

Rhum Havana Club 3 ans	16€
Rhum Ran Zacapa	20€

ARMAGNAC (4 cl)

Louis Roque 12 Ans XO	20€
Laubade Intemporel	18€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Apérol Spritz (15 cl) Apérol, prosecco et soda	18€
Américano (12 cl) Campari, Vermouth rouge et soda	18€
Cosmopolitan (9 cl) Vodka, Cointreau, jus de citron vert et jus de cranberry	18€
Caipirinha (5 cl) Cachaça, jus de citron vert et sucre de canne	18€
French 75 (12 cl) Gin, Champagne, jus de citron jaune et sucre de canne	18€
Bloody Mary (12 cl) Vodka, jus de citron, jus de tomate et son assaisonnement	18€
Manhattan (7 cl) Whisky, Vermouth rouge et Angostura Bitter	18€
Margarita (9 cl) Tequila, Cointreau et jus de citron vert	18€
Mojito (12 cl)	18€
Rhum cubain, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, Angostura Bitter et soda	
Dark and Stormy (15 cl)	18€
Rhum brun, sirop de sucre de canne, jus de citron vert et ginger beer	20€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Tea Time Julep (20 cl)	16€
Menthe fraîche, sucre roux, jus de citron vert, thé à la menthe et soda	
Sweet Dreams (20 cl)	16€
Nectar de mangue, nectar de poire et jus de framboise	

CARTE MINIBAR MINIBAR MENU

BIÈRE / BEER

Heineken	33 cl	8€
----------	-------	----

EAUX & SODAS / WATER AND SOFT DRINKS

Vittel	50 cl	6€
San Pellegrino	50 cl	6€
Perrier	33 cl	6€
Coca-Cola,	33 cl	8€
Coca-Cola Zero	33 cl	8€
Schweppes Indian Tonic	33 cl	8€

ACCOMPAGNEMENTS / SNACK

Le salé

Pringles	40 g	5€
Noix de cajou salées BIO	40 g	5€

Le sucré

Gâteaux moelleux sans gluten	75 g	9€
M&M's	40 g	9€
Toblerone	50 g	6€
Twix	50 g	5€
Barre de Granola chocolat & graines BIO	35 g	5€

Le room service se tient à votre disposition pour toute autre consommation de votre choix
Please call room service if you wish any other drinks

Toute l'équipe du Room Service vous souhaite un agréable séjour
Room Service wishes you a most enjoyable stay



Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health, drink responsibly
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. Mangerbouger.fr
For your health, avoid eating too fat, too sweet, too salty. Mangerbouger.fr
Nos viandes sont d'origine France - Meat from France
Prix nets TTC service compris - all taxes and service included
Certains produits peuvent contenir des allergènes, consultez l'information à l'accueil
Some dishes may contain allergens, please ask the list at the reception desk
Carte Room Service susceptible de modification sans préavis.
Room Card Service subject to change without notice.