



Relais Thalasso Baie de la Baule

THALASSO SPA & CHÂTEAU DES TOURELLES ****

La Restauration des Tourelles

By Caroline Dugal

Un restaurant est jugé sur ses plats, sur son décor, son accueil, ses services, son ambiance et bien sûr sur son menu.

Une carte-menu distingue les restaurants de ses voisins.

Derrière ce qui semble n'être qu'un imprimé, se cache un outil puissant, second levier de la réussite d'un restaurant après sa cuisine.

Le Petit déjeuner des Tourelles
de 7h à 10h30

29 €

Sous forme de buffet :

Café, thé, chocolat chaud, infusion, lait

Jus de fruits frais : orange, pamplemousse, multi et framboise

Corbeilles de viennoiserie et pains maisons

Confiture, marmelade, miel et beurre frais

Céréales et yaourts 0%

Mini Crêpes ou mini pancakes et scones maison

Biscuits (madeleines, cake...)

Fruits frais découpés

Verrine suisse et granola maison

Déclinaison de brioches (aux pralines, façon pudding, feuilletée...)

Gâteau nantais

Assiette de poissons fumés par nos soins (saumon et flétan)

Huîtres et champagne

Charcuterie (rosette, blanc de dinde, jambon blanc, jambon de Bayonne)

Œufs brouillés

Poitrine fumée et mini saucisse

Champignons rôtis et tomates cuisinées

Fromage

Œufs selon la convenance du client :

Au plat, en omelette ou à la coque.

Assiette de fruits frais multi vitaminés et en saison, assiette de fruits rouges anti oxydant

Carte sur table avec des spécificités sur demande :

Omelette avec accompagnement

Omelette blanche

Produits spéciaux

Pain sans gluten

Etc...



La Carte des Tourelles

de 12h à 14h30

De 19h à 22h30

Les Fruits de l'Océan

Les huitres de Kercabellec n°3

*Les 615 €

Les 920 €

Les 1224 €

Les huitres Gillardeau n°3

*Les 618 €

Les 920 €

Les 1224 €

Les langoustines du Croisic

(Cuites minutes et servies encore tièdes)

Les 500 grammes.....35 €

Les 350 grammes.....25 €

Le plateau de fruits de mer classique (6 huitres, 6 langoustines, 6 crevettes, 6 bulots, 6 palourdes, ½ tourteau) 48 €

Le plateau de fruits de mer Homard (1/2 homard par personne) 70 €

La soupe du pêcheur de nos côtes 12 €

Pour commencer.....Les entrées de saison

La terrine de foie gras mi- cuit, brioche toastée 19 €

Le saumon gravlax, cèleri et granny smith, macaron vodka 16 €

La sardine de la Turballe, légumes croquants et pistou 14 €

Les «Noirmoutiers» en vinaigrette moutardée, andouille de Guéméné 14 €

La tomate bauloise s'antan servies - Simplement assaisonnées 9 €

- Véritable Burrata 15 €



La Terre et l'Océan

La Cocotte de poissons du marché (bien être ou Gourmande)	24 €
La belle sole meunière ou grillée du Croisic, grenailles de Noirmoutier	35 €
Le Tartare de Thon, Pétale de Légumes Confits et Chips de Céleri Rave	21 €
Le Risotto de Homard et son jus corsé	25 €

Le Pigeon de Mesquer rôti sur le coffre, cuisse confite et tarte aux abats,	
Mousselin de céleri et abricots au Romarin	32 €
Le Filet de bœuf grillé, l'huître Gillardeau et ses légumes croquants, jus iodé	28 €
Le Tartare de Thon, Pétale de Légumes Confits et Chips de Céleri Rave	21 €
La Grande assiette de légumes Bio crus et cuits des Saveurs des Vergers	15 €

Les signatures du Château des Tourelles

La côte de bœuf de nos régions (2 personnes)	64 €
Le Bar en crouste de sel de Guérande (2 personnes)	78 €



En direct de la fromagerie

Sélection de fromages affinés de maitre Comtal	12 €
Faisselle de Maître Beillevaire aux herbes fraîches ou fruits rouges	9 €

L'équipe de Pâtisserie supervisée par Robin Dugal, notre Chef Pâtissier, vous propose

Le chaud-froid de chocolat juste épicé, crème de café	12 €
La fraise Bauloise, confite, glacée et battue au mascarpone	12 €
Le Phare Ouest sans sucre (Paris Brest praliné)	12 €
La salade de fruits façon palace, Rouge d'ici ou Jaune d'ailleurs	12 €



L'assiette de glaces et sorbet Bio	9 €
Chocolat	Caramel au beurre salé
Vanille	Mangue
Citron	Fraise

Et le Chouette' Bar ! Découvrez notre création du mois

Composez votre assiette gourmande et chouchoutez-vous....
4 € par piece

Les Menus des Tourelles

La Formule Déjeuner « L'Express des Tourelles »

Du Lundi au Vendredi, servi uniquement le midi
22€

Le Plat du marché
Le Café gourmand des Tourelles
Un verre de vin ou une Eau Castalie




Le Menu « Marché du Chef »

Entrée/Plat ou Plat/Dessert
29 €

Entrée/Plat/Dessert
38 €

Le Menu de la Pointe du Bec

49 €

Le foie gras mi-cuit en terrine, brioche toastée
Ou
Le saumon gravlax, céleri et pomme granny macaron vodka

La sole meunière ou grillée et grenaille de Noirmoutier
Ou
Le filet de bœuf grillé, Gillardeau pochée légumes croquants et jus iodé

La Sélection de fromages affinés de maitre Comtal

La fraise Bauloise, confite, glacée et battue au mascarpone
Ou
Le chaud-froid de chocolat juste épicé, crème de café

Le Menu Mini Tourelles

Pour devenir grand...

13 €

Salade du petit chef
Oeufs «Mayo», mikado de gruyère

Pour prendre des forces...

Goujeonnette de cabillaud
Mini Burger

Si tu as été sage...

Mousse Tout «choco»
Mystère et boule de gomme
Petit bateau Framboise

Le Menu Thalavie

Un menu hypocalorique sera proposé à notre clientèle curiste.

Tapioca aux herbes du potager (159 calories)
Rillettes minceur (108 calories)

Carpaccio de boeuf aux légumes croquants (234 calories)
Wok de pétoncles aux agrumes épicés (160 calories)

Smoothie fraîcheur pomme concombre (92 calories)
Tarte minceur fromage blanc et baies de Goji (180 calories)

La Carte

«Snacking des Tourelles»

de 12h à 19h

COMING SOON !!!!

A PARTIR DU 01 JUILLET 2014

Une carte «Snacking» sera proposée à nos clients en dehors des heures d'ouverture de notre restaurant, leur permettant de se restaurer à n'importe quelle heure sans sortir de notre établissement.

Accessible au Bar du Château, sur la Terrasse du Bar du Château ainsi que sur la terrasse du restaurant Les Tourelles (entre 15h et 19h)

L'Assortiment d'Oignons et Légumes en tempura	12 €
Les Bulles de gaspacho et aubergines fondantes	12 €
Le Rouleaux printanier au Thon et Piquillos	15 €
La Salade César terre et mer	16 €
La Tomate Mozzarella.... En Religieuse	13 €
Le Club Blinis saumon fumé	14 €
Le Club poulet grillé	14 €
Notre burger à la française, Pommes Pont Neuf	19 €
Les Goujonnettes de Cabillaud, Sauce Tartare et Pont Neuf	17 €
Notre Bagel Maison Végétarien	16 €
<i>by Caroline Dugal</i>	
Notre Sélection de fromages affinés de Maître Comtal	12 €
Le Maca'long cassis, compotée de fruits rouges et citron vert,	10 €
<i>by Robin Dugal</i>	
La Mouillette de brioche perdu... mais pas pour tout le monde...	
Pâte à tartiner et Confit de fruits	9 €
Le choucho des Tourelles	9 €
L'Assiette de glaces et sorbets Bio	9 €
Le Chou'ette Bar	4 € par piece

La Carte

« Room Service des Tourelles »

12h-14h00 / 19h - 22h

Pour commencer.....Les entrées et Salades de Saison

La Soupe du pêcheur de nos côtes	15 €
La Terrine de Foie gras de canard mi cuit, Brioche toastée	22 €
Le Saumon fumé par nos soins	18 €
La Tomate Mozzarella en Religieuse	16 €
La Salade César Terre et Mer	19 €

La Terre et l'Océan

Le Tartare de Bœuf Charolais et ses Pommes Frites fraîches	21 €
Notre Burger à la Française et ses Pommes Frites fraîches	22 €
Le Club Blinis saumon fumé	17 €
Le Club poulet grillé	17 €
Notre Sélection de fromages affinés de Maître Comtal	15 €

Les Douceurs du Château

La fraise Bauloise, confite, glacée et battue au mascarpone	15 €
Le Phare Ouest sans sucre (Paris Brest praliné)	15 €
La salade de fruits façon palace, Rouge d'ici ou Jaune d'ailleurs	15 €
L'assiette de glaces et sorbet BIO	12 €
Chocolat	Caramel
Vanille	Mangue
Citron	Fraise

Le Chou'ette Bar	6 € par piece
(entre 14h et 19h carte du snacking au room service)	

Le Menu « Marché du Chef »

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	35 €
Entrée/Plat/Dessert	44 €

Le soir au Bar des Tourelles

L'apéritif de 18h à 21h :

Les bulles d'Escoublac:

Une coupe de Champagne Laurent Perrier accompagnée de trois mises en bouche:
Opéra de foie gras, Cromesquis de curé nantais et choux salés.

22 €

A partager.

Planche « Terre & Mer des Tourelles » :

Charcuterie légère, rillettes de poissons, légumes à croquer...

18 €

Légumes en Tempura et sauce tartare

14 €

COMING SOON !!!!

Le Brunch dominical des Tourelles

48 €

**Nous proposerons un brunch dominical en libre-service,
avec des pôles de «show cooking»**

Boissons chaudes et froides :

Thé, café, chocolat chaud et infusion.

Bar de jus de fruits frais et smoothie santé

Buffets de pains et de viennoiseries

Atelier crêpes et pancakes accompagné de confitures, sirop d'érable, caramel...

Sélection de céréales

La crèmerie :

Yaourt, fromage blanc, fromages et beurre demi sel

Corbeille et salade de fruits frais

La basse-cour :

Oeufs brouillés, en omelette, au plat... accompagnés de bacon, champignons, fromage, petites saucisses, tomates rôties.

La Mer et la terre :

Plateaux d'huitres, langoustines, et crevettes roses.

Charcuterie légère, terrine de viande maigre.

Show cooking & les Plats chauds du Dimanche :

Atelier pâtes fraîches ou Risotto réalisé devant le client

Grillade, Snacking en Show extérieur

La Sélection de choux salés

Le potager :

Salades, crudités...





La sucrerie :

Tarte à partager

Sélection de choux Sucrés

Verrines et petits fours

Cake



