



LA BAIE DES
GOURMANDISES

Pontorson - France

Salon de thé & Bar

Chocolaterie – Confiserie – Macarons sucrés et salés

LA CARTE – Prix TTC

Les boissons fraîches

Jus de fruits frais pressés du jour

Pressed fruit juice

Orange, pamplemousse, citron

4,00 €

Orange, grapefruit, lemon

Jus de fruits Pago 20 cl

Fruit juice (bottle)

2,80 €

Orange, pamplemousse, pomme

Orange, grapefruit, apple

Coca-Cola 33 cl

3,10 €

Schweppes agrum 25 cl

3,10 €

Orangina (canette) 33 cl

3,10 €

Lipton ice tea 50 cl

3,50 €

Limonade 25 cl

2,50 €

Diabolo 25 cl

2,90 €

Vittel 25 cl

2,00 €

Cristalline 50 cl

1,80 €

Perrier 33 cl

3,20 €

Sirop à l'eau 25 cl

1,20 €

Water Syrup

Fraise, citron, grenadine, menthe verte, pêche

Strawberry, glasco lemon, grenadine, green mint, peach

Supplément sirop 0,40 €

Bière pression Stella 15 cl

1,90 €

Draft beer Stella 33 cl

3,50 €

Bière pression Leffe 15 cl

2,00 €

Draft beer Leffe 33 cl

3,70 €

Panaché 33 cl

3,00 €

Beer-lemonade

Monaco 33 cl

3,30 €

beer-lemonade-grenadine

Cidre bouché doux 27,5 cl

2,70 €

Sweet clogged cider

Cidre bouché brut 27,5 cl

2,90 €

Gross clogged cider

Les boissons chaudes

Café sur place ou à emporter

1,60 €

Coffee (on side or to take away)

Café + 1 truffe au chocolat

2,10 €

Coffee + 1 chocolat truffle

Supplément truffe au chocolat

0,50 €

Chocolat truffle

Café allongé sur place ou à emporter

1,80 €

Large coffee (on side or to take away)

Café arôme vanille ou caramel

1,70 €

Coffee vanilla or caramel aroma

Café décaféiné

1,60 €

Decaffeinated espresso

Café noisette

1,90 €

Coffee « Noisette »

Double Nespresso

3,00 €

Le café nomade

Espresso servi dans une tasse comestible en
biscuit nappé de chocolat 64%.

Fabrication : Les Petites Françaises

4,70 €

*Coffee served in an edible cup in biscuit topped
with chocolate 64 %*

(made by Les Petites Françaises)

Cappuccino

3,00 €

Grand café au lait

3,20 €

Large latte espresso

Petit chocolat chaud au lait

2,50 €

Small hot chocolate with milk

Grand chocolat chaud au lait

3,80 €

Large hot chocolate with milk

Grand chocolat chaud maison (avec mousse de lait)

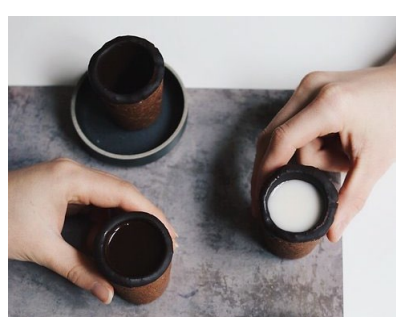
4,10 €

*Large hot chocolate "maison" (with milk and hot
frothed milk)*

Latte macchiato

3,90 €

Latte macchiato au caramel beurre salé <i>Latte macchiato with salted butter caramel</i>	4,10 €
Iced macchiato	3,90 €
Gourmandise de spéculoos	3,90 €
Choco-cookie macchiato	3,90 €
Petit pot de lait <i>Small pot of milk</i>	1,50 €



Le café nomade : tasse comestible



Le chocolat chaud maison avec mousse de lait



CAFÉ NOISETTE
Grand Cru Nespresso surmonté d'une touche de lait chaud
Nespresso Grand Cru with a drop of warm milk



GOURMANDISE DE SPÉCULOOS
Sirop spéculoos et lait chaud associés à un Grand Cru Nespresso, surmontés de mousse de lait chaud et saupoudrés de brisures de spéculoos
Speculoos cream blended with a Nespresso Grand Cru and hot milk, topped with hot frothed milk and sprinkled with crumbs of speculoos



LATTE MACCHIATO
Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un Grand Cru Nespresso
Smooth blend of hot frothed milk, hot milk and a Nespresso Grand Cru



CHOCO-COOKIE MACCHIATO
Mélange gourmand d'un Grand Cru Nespresso, de lait chaud et de mousse de lait chaud agrémenté de sirop choco-cookie
Smooth blend of a Nespresso Grand Cru, hot milk and choco-cookie syrup topped with hot frothed milk



ICED MACCHIATO ❄️
Mélange frappé d'un Grand Cru Nespresso et de glace pilée, surmonté d'une mousse de lait froid veloutée
Smooth blend of a Nespresso Grand Cru with crushed ice, topped with cold frothed milk

Les alcools

Les vins au verre 12 cl *Wines by the glass 12 cl*

Les rouges

Saumur Champigny	3,50 €
Saint-Nicolas de Bourgueil	3,50 €
Bourgogne – La sélection du moment	3,80 €
Bordeaux – La sélection du moment	4,50 €

Les blancs

Chardonnay	3,50 €
Côtes de Gascogne Tastet :	
Tel Quel 100 % Sauvignon	3,50 €
Tendresse Moelleux, 100 % Gros Manseng	3,50 €

Les rosés

Côte de Provence Minuty M	4,50 €
----------------------------------	---------------

Les apéritifs

Kir vin blanc	<i>12 cl</i>	3,50 €
Kir vin blanc & fleur d'hibiscus	<i>12 cl</i>	4,50 €
Kir Champagne	<i>12 cl</i>	7,50 €
<i>Liqueur : cassis, pêche, mûre, fraise des bois</i>		
<i>Liqueur: Blackcurrent, peach, blackberry</i>		
Cocktail Spritz (Apérol & Prosecco)		6,00 €
Martini rouge	<i>7 cl</i>	3,20 €
Martini blanc	<i>7 cl</i>	3,20 €
Porto rouge	<i>7 cl</i>	3,20 €
Porto blanc	<i>7 cl</i>	3,20 €

Les champagnes Serveaux

Pinot Meunier et Pinot noir	<i>12 cl</i>	7,00 €
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir	<i>37,5 cl</i>	17,00 €
Pinot Meunier et Pinot noir	<i>75 cl</i>	34,00 €



Le kir hibiscus (fleur comestible)

Les thés et infusions Kusmi Tea

Prince Wladimir

Mélange russe de thé noir de Chine et de Ceylan, bergamote, citron, pamplemousse, vanille et épices
Russian blend of black tea from China and Ceylan, bergamot, grapefruit, lemon, vanilla and spice **3,50 €**

Anastasia

Mélange russe de thé noir de Chine et de Ceylan, bergamote, citron, citron vert et fleur d'oranger
Russian blend of black tea from China and Ceylan, bergamot, lemon, lemon lime and orange blossom **3,50 €**

Saint-Petersbourg

Mélange russe de thé noir de Chine et de Ceylan, bergamote, fruits rouges, vanille et caramel
Russian blend of black tea from China and Ceylan, bergamot, red fruits, vanilla and caramel **3,50 €**

Quatre fruits rouges

Thé noir de Chine, cerise, fraise, framboise et groseille
China black tea flavored cherry, raspberry, strawberry and redcurrant **3,50 €**

Menthe

Thé vert de Chine, menthe du Maroc
China green tea, mint from Marocco **3,50 €**

Gingembre-citron

Thé vert de Chine, gingembre et citron
China green tea, ginger and lemon **3,50 €**

White Anastasia

Thé blanc, bergamote, fleur d'oranger et citron
White tea, bergamot, orange blossom and lemon **3,90 €**

Detox

Mélange de maté et de thé vert, citron et citronnelle
Mixture mate and lemon lime tea **3,50 €**

Be cool

Ecorses de cynorhodon, pomme, feuilles de verveine, menthe poivrée, graine d'anis et réglisse
Rose hip peel, apple, verbena leaf, peppermint aniseed and liquorice root **3,50 €**

Les thés Baronny's

Plougastel

Thé noir, hydromel et morceaux de fraise
Black tea with strawberry, Hydromel, strawberry **3,40 €**

Pays de Cornouaille

Thé noir, fraise, fraise de bois, rhubarbe et bleuet
Black tea, strawberry, wild strawberry, rhubarb and blueberry wood **3,40 €**

Pays bigouden

Thé noir, pomme et cidre
Black tea, apple, cider **3,40 €**

Arromanches

Thé noir et caramel au beurre salé
Black tea, salted butter - caramel **3,40 €**

Thé noir à la vanille

Vanilla green tea **3,40 €**

Thé noir au citron (arôme)

Lemon black tea (aroma) **3,40 €**

Thé noir à la violette

Black tea with violet **3,40 €**

Le Mont Saint-Michel

Thé vert, riz au lait et cannelle, façon « teurgoule »
Green tea, rice pudding - cinnamon way **3,40 €**

Tarte citron

Thé vert, citron confit et arôme meringue
Green tea, candied lemon, meringue **3,40 €**

Apple pie

Thé vert, pomme, biscuit et pâte d'amande
Green tea, apple, biscuit, almond paste **3,40 €**

Thé vert à la rose

Green tea with rose **3,40 €**

Suzette

Thé vert Sencha, fleur d'oranger, fleur de jasmin, pollen de miel
Sencha green tea, orange blossom, jasmine flower, honey pollen **3,40 €**

Muffin

Rooibos, biscuits et fruits rouges
Rooibos, biscuit, red fruits **3,40 €**

Rooibos aux agrumes

Rooibos, zestes d'orange, de citron et de gingembre
Rooibos, orange zest, lemon and ginger **3,40 €**

Thé Darjeeling bio

3,20 €

Thé Earl Grey bio

3,20 €

Thé Ceylan bio

3,20 €

Thé vert à la menthe bio

3,20 €

Thé vert Sencha bio

3,20 €

Les tisanes et infusions Baronny's

Primevère

Mélange de plantes, réglisse et fenouil
Mixing plants, liquorice, fennel **3,30 €**

Bigouden

Hibiscus, églantier, pomme, cannelle, vanille et amande
Hibiscus, rosehips, apple, cinnamon, vanilla, almond **3,30 €**

Saint-Malo

Pomme, citronnelle, réglisse, hibiscus et pétales de fleurs
Apple, lemon grass, licorice, hibiscus, flower petals **3,30 €**

Côte d'Emeraude	
Pomme, églantine, citron vert, zeste d'orange, hibiscus, réglisse, rhubarbe et pétales de fleurs <i>Apple, wild rose, lime, orange peel, hibiscus, licorice, rhubarb, flower petals</i>	3,30 €
Roche aux fées	
Pomme, raisin, orange, grenade, hibiscus, réglisse, verveine, menthe, citronnelle et pétales de fleurs <i>Apple, grape, orange, pomegranate, hibiscus, licorice, verbena, mint, lemon grass, flower petals</i>	3,30 €
Tisane lavande et miel <i>Lavender and honey</i>	3,30 €
Camomille <i>Chamomille</i>	3,10 €
Tilleul <i>Lime tree</i>	3,10 €
Tilleul/menthe <i>Lime tree and mint</i>	3,10 €
Verveine <i>Verbena</i>	3,10 €
Verveine/menthe <i>Verbena and mint</i>	3,10 €

Les petits creux

Croissant ou Pain au chocolat	1,50 €
2 tartines de pain, beurre et confiture <i>2 pieces of bread, butter and jam</i>	4,00 €
Supplément beurre <i>Piece of butter</i>	0,50 €
Supplément petit pot de confiture <i>Small jar of jam</i>	0,60 €
Madeleine Jeannette nature <i>Little cake Jeannette</i>	0,80 €



La madeleine Jeannette

Les macarons

Choisir vos macarons dans notre boutique parmi 40 parfums
Choose your macarons in our shop among 40 flavors

Macaron sucré <i>Sweet Macarons</i>	1,40 €
Macaron salé <i>Salted Macarons</i>	1,50 €

Les desserts

Soufflé glacé caramel beurre salé	3,50 €
Biscuit cuillère, sirop caramel, soufflé glacé caramel salé, nougatine <i>Biscuit, caramel syrup, iced cream caramel salted butter, nougatine</i>	
Soufflé glacé au Grand Marnier	3,50 €
Biscuit cuillère, soufflé glacé au Grand Marnier, nougatine <i>Biscuit, iced cream with Grand Marnier (liqueur), nougatine</i>	



Le soufflé glacé au caramel ou Grand Marnier

Glace ou sorbet en verrine 150 ml Small pot of ice cream or sorbet 150 ml	4,90 €
Glace : vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, coco Sorbet : fraise, citron, pamplemousse, framboise, mangue <i>Ice cream: vanilla, chocolate, pistachio, rum-raisin, coconut</i> <i>Sorbet: strawberry, lemon, grapefruit, raspberry, mango</i>	

Glaces et sorbets vendus également en pot de 500 ml à emporter **8,00 €**

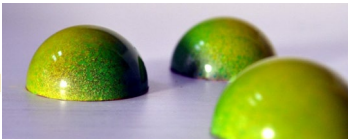
Café gourmand	7,00 €
Assiette comestible d'un espresso servi dans une tasse comestible en biscuit nappé de chocolat 64%, accompagné d'1 petit pot de lait chaud, de 2 bonbons de chocolat Médailles d'or et d'argent internationales et d'1 macaron sucré au choix.	

Coffee served in an edible cup in biscuit topped with chocolate 64 % + small pot of milk + 2 chocolates (International chocolate Awards) + 1 sweet macaroon

NOTRE BOUTIQUE



N'hésitez pas à entrer dans notre boutique pour y découvrir les chocolats et la confiserie fabriqués par Morgane NICOLLE et Ivan DELAVEAUX, élus parmi les meilleurs chocolatiers français, Double médaille internationale 2018, Artisans chocolatiers-confiseurs à Lamorlaye dans l'Oise. Vous y trouverez également une grande variété de macarons sucrés et salés.



Ganache Mojito
Médaille d'or internationale à Florence (Italie), 2018



Ganache Fruit de la passion
Médaille d'argent internationale à Florence (Italie), 2018