

Amoria
À partager

madame A.

À SAVOURER.



Ici, tout se picore autant
qu'il se savoure.

Amoria
À picorer



*Carte des allergènes disponible
sur demande auprès de l'équipe.*

Le soir arrive sans prévenir.

Je le reconnais à la lumière qui devient plus douce, au tintement d'un verre que l'on sert, aux premiers éclats de rire qui se mêlent aux conversations.

Chez moi, les heures ralentissent naturellement.

On partage une assiette du bout des doigts.
On goûte un cocktail aux notes inattendues.
On commande une coupe, puis une autre.
Les histoires se racontent, les souvenirs se fabriquent, les rendez-vous s'éternisent un peu plus que prévu.

J'aime ces instants simples et précieux.

Ceux où l'on prend le temps d'être ensemble, de savourer sans se presser, de laisser la soirée suivre son propre rythme.

Cette carte a été pensée pour accompagner ces moments-là.

À partager.
À découvrir.
À célébrer.

madame A.

Grignotages du soir

Plaisirs salés

*Les premières envies,
à partager sans trop y penser.*

Rillettes de poisson

9.50 euros

Gyoza de poulet

11 euros

Croquette de cabillaud

10 euros

Houmous de pois chiches

8 euros

Sardines citronnées Kaviari

10 euros

Fuet catalan

7 euros

Crevettes mayonnaise 200 g

12 euros

Burrata, tomates anciennes et pesto

15 euros

Saumon fumé 150 g

18 euros

Croque truffe

14 euros

Grignotages du soir

Plaisirs salés

*lodé, croustillant, fondant,
avec ce qu'il faut de caractère.*

Huîtres Pen-Bron

6 pièces 14 euros 9 pièces 19 euros 12 pièces 25 euros

Focaccia

Pâte d'olives kalamata, pesto de tomates confites,
caviar d'aubergines. 18 euros

Caviar

Et condiments.

20 g 43 euros 30 g 64 euros

Les charcuteries de Madame A.

Jésus basque, Coppa, Lomo, Jambon Serrano, pickles. 15 euros

La cave à fromages

Abondance, Curé Nantais, Ossau-Iraty,
Chaource et condiments. 16 euros

L'entre-deux parfait

Fromages affinés, charcuteries fines et condiments. 18 euros

Madame a faim

Saumon fumé, rillettes de poisson, focaccia
et pesto de tomates confites. 24 euros

Grignotages du soir

Douceurs sucrées

*Le soir a parfois besoin
d'une dernière douceur.*

Les Petites Bauloises

Chouquettes farcies à la crème pâtissière, sauce chocolat chaud.
13 euros

Fondant Baulois

Caramel au beurre salé glacé vanille. 9 euros

Fondant Lana aux pommes

Caramel beurre salé, glace yaourt. 8.50 euros

Les souvenirs sucrés (deux personnes)

Petites Bauloises, churros, sauce chocolat, fruits frais. 16 euros

Assiette de fruits frais

15 euros

Churros

Sauce chocolat chaud. 11 euros

Grignotages du soir

Douceurs glacées

Boule de glace

Vanille, chocolat, café, fraise, citron, yaourt.
une boule 4 euros deux boules 7 euros trois boules 10 euros

Fraise melba

Glace vanille, glace fraise, fraises fraîches Burban, coulis de fruits
rouges, chantilly mascarpone, streusel amandes. 11.50 euros

Café liégeois

Glace café, coulis de café, chantilly, mascarpone. 10 euros

Chocolat liégeois

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, mascarpone. 10 euros

Colonel

Sorbet citron, vodka (4 cl). 11 euros

Affogato

Glace vanille, espresso, streusel amandes. 10 euros

Amoria
À trinquer

À SIROTER.

Amoria
À célébrer

madame A.



Ici, les verres se choisissent
autant qu'ils se prolongent.

Cocktails

Intemporels

Les grands classiques, préparés avec justesse par mes mixologues, à retrouver toujours avec plaisir.

Negroni	Beefeater, Martini rouge, Campari, bitter.	9 cl	15 euros
Manhattan	Rye whiskey, Campari, bitter.	7 cl	15 euros
Pimm's Cup	Pimm's Cup n°1, limonade, agrumes.	18 cl	13 euros
Aperol Spritz	Aperol, prosecco, eau gazeuse.	18 cl	12 euros
Spritz Saint-Germain	Liqueur Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse.	18 cl	15 euros
Margarita	Tequila Patrón, Cointreau, jus de citron.	10 cl	15 euros
Bloody Mary	Vodka Absolut, jus de citron, jus de tomate, tabasco, sauce Worcestershire, sel de céleri.	10 cl	15 euros
Caipirinha	Cachaça, cassonade, citron vert.	14 cl	11 euros
Mojito	Rhum Havana Especial 5 ans, citron vert, cassonade, menthe fraîche, bitter, eau gazeuse.	18 cl	13 euros
Mojito royal	Rhum Havana Especial 5 ans, citron vert, cassonade, menthe fraîche, bitter, champagne.	18 cl	18 euros
Irish Coffee	Whisky irlandais, expresso, sirop de sucre de canne, crème fouettée.	18 cl	15 euros

Cocktails

Créations de Madame A.

Des créations imaginées pour moi, Madame A.

Un peu d'océan, de lumière et quelques souvenirs baulois.

Jardin caché	Cointreau, gin, citron vert, cassonade, ginger beer, basilic frais.	18 cl	17 euros
Soleil en soie	Pisco, Galliano, jus d'ananas, ginger beer.	18 cl	15 euros
Minuit café	Generous Gin, Campari, vermouth Mancino Kopi, bitter.	9 cl	17 euros
Fraises sur le remblai	Rhum Havana Especial 5 ans, citron vert, cassonade, menthe fraîche, fraises Burban, bitter, eau gazeuse.	18 cl	17 euros
Écume blanche	Saint-Germain, jus de yuzu, champagne.	18 cl	19 euros
Feu sous les pins	Mezcal, Aperol, Chartreuse jaune, jus de citron jaune.	9 cl	15 euros
Belle amère	Liqueur Nonino, prosecco, eau gazeuse.	18 cl	13 euros

Cocktails

Accord parfait

Choisissez votre gin, et je compose l'accord qui lui va le mieux, entre tonic, garniture et équilibre aromatique.

Hendrick's	4 cl	14 euros
Hendrick's Another	4 cl	14 euros
Monkey 47	4 cl	16 euros
Generous Gin Bio	4 cl	14 euros
Isle of Harris	4 cl	16 euros
Drumshanbo Gunpowder	4 cl	16 euros

Cocktails

Sans alcool

*Sans alcool, avec relief,
fraîcheur et allure.*

Virgin Mojito	Citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse, limonade.	18 cl	10 euros
Virgin Spritz	Villa Amara, pétillant French Bloom.	18 cl	11 euros
Virgin Hugo Spritz	Liqueur de fleur de sureau sans alcool, pétillant French Bloom.	18 cl	11 euros
Crodino Spritz	Tout l'esprit du spritz, sans l'alcool.	17.50 cl	10 euros

Apéritifs

Bières & Cidres

*La première gorgée,
celle qui donne le ton.*

Amoria blanche	25 cl	5 euros	33 cl	7 euros	50 cl	9 euros
Amoria blonde	25 cl	5 euros	33 cl	7 euros	50 cl	9 euros
La Blanche du Bouffay			33 cl			8 euros
La Fougue IPA			33 cl			8 euros
Duchesse Anne Triple			33 cl			9 euros
Desperados			33 cl			7 euros
Beach Bum Blonde 0,4 %			33 cl			6.50 euros
Cidre artisanal breton			33 cl			8 euros

Apéritifs

Avant la table

*La première gorgée,
celle qui donne le ton.*

Kir

À marier avec le sirop de votre choix :

Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Cerise, Pamplemousse, Violette.

Kir vin blanc	12 cl	7 euros
Kir pétillant	12 cl	7 euros
Kir Breton	12 cl	7 euros
Kir Royal	12 cl	12 euros
Americano maison	15 cl	12 euros
Martini blanc	7 cl	8 euros
Martini rouge		
Vermouth Carpano	7 cl	8 euros
Campari	7 cl	8 euros
Porto blanc	7 cl	10 euros
Porto rouge		
Pineau des Charentes	7 cl	9 euros
Suze	7 cl	9 euros
Coupe de Champagne Cattier	12 cl	13 euros
Coupe de Champagne Rosé	12 cl	14 euros
Coupe de prosecco	12 cl	9 euros
Coupe de pétillant sans alcool	12 cl	9 euros

Rafrâichissements

*Bulles, jus, agrumes et boissons fraîches
à savourer à toute heure du soir.*

Jus pressé du moment	25 cl	8 euros
Orange pressée	25 cl	7 euros
Citron pressé		
Kombucha	33 cl	6 euros
Thé glacé maison	25 cl	5 euros
Jus de fruits	20 cl	7 euros
Alain Millat		
Jus de pommes artisanal	25 cl	6 euros
Coca Cola	33 cl	6 euros
Coca Cola zéro		
Fuze Tea	25 cl	5 euros
La French'	25 cl	6 euros
Limonade	33 cl	6 euros
Diabolo	25 cl	5 euros
Sirop à l'eau	25 cl	3 euros
Perrier	33 cl	5 euros
Pétillant Yuzu	25 cl	6 euros
Pétillant Fruit de la passion		
Vittel	1 l	6.50 euros
San Pellegrino	1 l	6.50 euros
Châteldon	75 cl	8 euros



Vins
Champagne, blancs, rosés, rouges

*Des vins et des bulles pour
accompagner les souvenirs
en train de naître.*

Vins au verre

Une coupe pour commencer, un blanc pour l'iodé, un rosé pour prolonger l'été, un rouge pour adoucir la fin de soirée.

Champagne

AOP Champagne Cattier, Icône	12 cl	14 euros
AOP Champagne Cattier, Rosé	12 cl	21 euros

Vins blancs

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Ménard Gaborit, Accostage 2024	12 cl	6 euros
AOC Pouilly-Fumé Michel Redde, La Moynerie 2023	12 cl	10 euros
AOC Coteaux Bourguignons Dom. Prunier Bonheur, Le P'tit Bonheur 2023	12 cl	7 euros
AOC Côtes-du-Rhône Dom. de la Cabotte, Colline 2025	12 cl	6 euros
AOC Malvoisie Coteaux d'Ancenis Landron Chartier	12 cl	7 euros

Vins rosés

IGP Corse, San Pedrone 2025	12 cl	6 euros
AOP Côtes-de-Provence, Chât. Sainte Marguerite, Symphonie 2025	12 cl	8 euros

Vins rouges

AOC Menetou-Salon Philippe Gilbert & François Leupe 2023	12 cl	6 euros
AOC Bourgogne Pinot Noir Dom. René Bouvier 2022	12 cl	10 euros
AOC Côtes-du-Rhône Dom. de la Cabotte, Colline 2025	12 cl	6 euros
VDF Corse Dom. Abbatucci, Faustine	12 cl	11 euros

Bouteilles
Champagnes

*À ouvrir pour célébrer, se retrouver
ou simplement pour se souvenir.*

AOP Champagne Cattier, Icône	37,5 cl	54 euros
	75 cl	85 euros
	150 cl	160 euros
AOP Champagne Cattier, Rosé	75 cl	115 euros
AOP Champagne Cattier, Blanc de Blancs	75 cl	150 euros
AOP Champagne Cattier, Blancs de Noirs	75 cl	150 euros
AOP Champagne Ruinart, R	75 cl	110 euros
AOP Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	75 cl	190 euros
	150 cl	360 euros
AOP Billecart-Salmon, Le Réserve	75 cl	110 euros
AOP Billecart-Salmon, Rosé	75 cl	150 euros
AOP Billecart-Salmon, Le Sous Bois	75 cl	150 euros
AOP Champagne Abélé 1757 Brut	75 cl	95 euros

Bouteilles
Vins effervescents

AOP Montlouis-sur-Loire, Dom. de la Taille aux Loups, Triple Zéro	75 cl	59 euros
--	-------	----------

Bouteilles
Vins blancs

Des vins lumineux, avec la mer tout près.

Loire

 AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Dom. Ménard Gaborit, Accostage 2024	75 cl	26 euros
 AOC Muscadet Sèvre et Maine Dom. Ménard Gaborit, Contre Courant	75 cl	37 euros
AOC Anjou Dom. Juchepie, Le Mont 2018	75 cl 150 cl	43 euros 145 euros
 AOC Savennières Dom. Tessa Laroche, 2024	75 cl	57 euros
 AOC Chinon blanc Dom. La Noblaie La Part des Anges 2023	75 cl	57 euros
AOC Cheverny, Dom. Sauger 2025	75 cl	28 euros
AOC Montlouis-sur-Loire Dom. de la Taille aux Loups, Les Hauts du Husseau 2024	75 cl	79 euros
 AOC Reuilly, Dom. Tabordet 2025	75 cl	41 euros
 AOC Menetou-Salon Philippe Gilbert & François Leupe 2023	75 cl 150 cl	58 euros 92 euros
AOC Pouilly-Fumé, Michel Redde, La Moynerie 2023	75 cl	61 euros
AOC Malvoisie Coteaux d'Ancenis Landron Chartier	75 cl	36 euros

Bourgogne

AOC Chablis, Dom. La Meulière 2023	75 cl	75 euros
 AOC Coteaux Bourguignons Dom. Prunier Bonheur, Le P'tit Bonheur 2023	75 cl 150 cl	37 euros 87 euros
 AOC Bourgogne Aligoté Dom. René Bouvier, Vieilles Vignes 2022	75 cl	40 euros

Bourgogne

 AOC Marsannay Dom. René Bouvier, Longeroies 2020	75 cl	122 euros
AOC Chassagne-Montrachet, Dom. Blain 2022	75 cl	155 euros
AOC Puligny-Montrachet Maison Delaunay, Le Village 2023	75 cl	175 euros
AOC Saint-Romain Dom. Prunier Bonheur, La Combe Bazin 2023	75 cl	75 euros

Vallée du Rhône

 AOC Côtes-du-Rhône Dom. de la Cabotte, Colline 2025	75 cl	30 euros
AOC Condrieu Gabriel Meffre, Laurus 2022	75 cl	99 euros

Languedoc & Roussillon

IGP Saint-Guilhem-le-Désert Mas Daumas Gassac 2022	75 cl	130 euros
 AOC Côtes-du-Roussillon Villages Dom. Clos des Fées, Les Sorcières 2023	75 cl	47 euros

Corse

 VDF Corse Dom. Abbatucci, Faustine 2025	75 cl	75 euros
--	-------	----------

Italie

 DOC Castel del Monte Dom. Antinori, Petrabianca 2024	75 cl	59 euros
--	-------	----------

Bouteilles

Vins rosés

*Des vins aux nuances pâles,
fraîches, délicatement solaires.*

Provence & Corse

IGP Corse, San Pedrone 2025	75 cl	29 euros
VDF Corse Dom. Abbaticci, Faustine	75 cl	50 euros
AOP Côtes-de-Provence Chât. Sainte Marguerite, Symphonie 2025	75 cl	51 euros
AOP Côtes-de-Provence Chât. Sainte Marguerite, Fantastique 2025	75 cl	55 euros

Bouteilles

Vins rouges

*Pour les heures plus lentes
et les lumières plus basses.*

Loire

 AOC Saumur-Champigny Dom. du Hureau, Tuffe 2023	75 cl	38 euros
 AOC Menetou-Salon Philippe Gilbert & François Leupe 2023	75 cl	27 euros
 AOC Chinon Fiona Beeston Perfectly Drinkable 2023	75 cl	57 euros
VDF Pineau d'Aunis, Dom. de Juchepie	75 cl	61 euros

Beaujolais

AOP Saint-Amour Les Seigneurs du Terroir 2023	75 cl	41 euros
AOP Morgon Côte du Py, Les Seigneurs du Terroir 2024	75 cl	42 euros

Bourgogne

AOC Coteaux Bourguignons Dom. Prunier Bonheur, Le P'tit Bonheur 2023	75 cl	37 euros
AOC Bourgogne Pinot Noir Dom. René Bouvier 2022	75 cl	53 euros
AOC Monthélie 1 ^{er} Cru Dom. Prunier Bonheur, Les Duresses 2023	75 cl	89 euros
 AOC Pommard Dom. Prunier Bonheur, Les Trois Follots 2023	75 cl	110 euros
AOC Gevrey-Chambertin Dom. René Bouvier 2022	75 cl	135 euros
AOC Clos de Vougeot Grand Cru Dom. René Bouvier 2021	75 cl	550 euros

Bordeaux

AOP Bordeaux, Château Curton La Perrière 2022	75 cl	31 euros
AOP Pessac-Léognan, Château Ferrand 2021	75 cl	65 euros
AOP Margaux, Confidences de Prieuré-Lichine 2021	75 cl	81 euros
AOP Côtes de Bourg Roc de Cambes, Fam. Mitjaville 2021	75 cl	155 euros
AOP Saint-Émilion Grand Cru Arômes de Pavie 2021	75 cl	185 euros
AOP Saint-Émilion Grand Cru Carillon d'Angelus 2021	75 cl	200 euros

Vallée du Rhône

 AOC Côtes-du-Rhône Dom. de la Cabotte, Colline 2025	75 cl	30 euros
AOC Saint-Joseph Gabriel Meffre, Laurus 2024	75 cl	80 euros
AOC Crozes-Hermitage Gabriel Meffre, Laurus 2024	75 cl	65 euros

Languedoc & Roussillon

AOC Pic Saint-Loup, Gilbert et Gaillard 2024	75 cl	35 euros
IGP Saint-Guilhem-le-Désert Mas Daumas Gassac 2022	75 cl	130 euros
 AOP Côtes-du-Roussillon Villages Dom. Clos des Fées, Les Sorcières	75 cl	39 euros
 AOP Côtes-du-Roussillon Villages Dom. Clos des Fées, La Petite Sibérie	75 cl	250 euros

Provence & Corse

 IGP Coteaux du Verdon Dom. Myrko Tépous, Saint-Jean 2023	75 cl 150 cl	60 euros 140 euros
VDF Corse Dom. Abbattucci, Faustine	75 cl	65 euros

Italie

IGT Toscana, Tignanello 2022	75 cl	309 euros
------------------------------	-------	-----------

Digestifs

Le dernier verre, ou presque.

Whisky	4 cl
Jameson, Irlande	11 euros
Woodford Reserve, USA	12 euros
Woodford Rye, USA	12 euros
Redbreast 12 ans, Irlande	12 euros
Ardbeg 10 ans, Écosse	14 euros
Armorik 10 ans, France, Bretagne	14 euros
Kavalan Single Malt, Taïwan	14 euros
Lagavulin 16 ans, Écosse	18 euros
Hibiki Japanese Harmony 7 ans, Japon	20 euros
Yamazaki distiller's reserve, Japon	20 euros

Rhum	4 cl
Havana Especial 5 ans, Cuba	11 euros
Planteray XO	12 euros
Neisson Vieux, Martinique	14 euros
Flor de Caña 18 ans, Nicaragua	14 euros
Dictador 20 ans, Colombie	14 euros
Hampden 8 ans, Jamaïque	14 euros
Clément 10 ans, Martinique	20 euros

Gin	4 cl
Beefeater, Grande-Bretagne	11 euros
Hendrick's, Écosse	12 euros
Hendrick's Another, Écosse	12 euros
Gin Generous Bio, France	12 euros
Isle of Harris, Écosse	14 euros
Drumshanbo Gunpowder, Irlande	14 euros
Monkey 47, Allemagne	14 euros

Vodka	4 cl
Absolut, Suède	11 euros
Guillotine, France	14 euros
Guillotine Heritage, France	16 euros
Mezcal	4 cl
Conejos, Mexique	11 euros
Cachaça	4 cl
Janeiro, Brésil	11 euros
Pisco	4 cl
Demonio de los Andes, Pérou	11 euros
Calvados	4 cl
Maison Souillac, France	12 euros
Armagnac	4 cl
Maison Souillac, France	12 euros
Cognac	4 cl
Maison Souillac, France	14 euros
Hennessy VS, France	14 euros
Hennessy Paradis, France	110 euros
Eau de vie	4 cl
Vieille prune Souillac, France	12 euros
Poire Souillac, France	14 euros



amoria.labaule@radissonindividuals.com

02 52 41 10 15

26 Boulevard Hennecart, 44500 La Baule-Escoublac