

# SOMMAIRE

**LA CUISINE CÔTE PISCINE** 2

**LA CUISINE A TOUTE HEURE** 3

**LES BOISSONS** 4

# LA CUISINE CÔTE PISCINE

*Disponible du mardi au samedi*

*Service en terrasse de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30*

6 huîtres Gillardeau	21.€
Salade de coquillages à l'huile d'olive citron	18.€
-	
Lieu vapeur, légumes de la Milliassière	29.€
Jarret de bœuf braisé, pomme dauphine	25.€
-	
Le traditionnel « Club sandwich » au poulet	25.€
L'intemporelle salade « Caesar », Volaille, oeuf, parmesan, croutons, et sauce Caesar	24.€
Notre Croq'Haddock	19.€
Mon Parmentier de homard 40 minutes de préparation	32.€
-	
Notre sélection de fromages affinés	13.€

## ***Suggestions de dessert qui nécessite 15 minutes de préparation***

Notre assiette de glaces et sorbets maison Mangue, Framboise, Vanille	11.€
Fruits rouges mentholés, nage frappée et granité à l'aloe-vera	15.€
Kouign-aman servi tiède, glace vanille et noix de pécan	12.€

# LA CUISINE A TOUTE HEURE

*Dans votre chambre ou en terrasse piscine*

Le bocal de Foie gras de canard – 90gr- 24.€  
Sélection de la Maison « Masse »

Sardines marinées et tuiles sarrasin 16.€  
Sélection de la maison « Pétrossian »

Tarama Classique – 100 gr 14.€  
Sélection de la maison « Pétrossian »

Tarama au Homard – 100 gr - 20.€  
Sélection de la maison « Pétrossian »

—

Assiette de fromages affinés 13.€

—

Gâteau marbré ultime, 13.€  
ganache aux 2 chocolats, amandes et noisettes torréfiées

Trilogie de « Mochis » glacés (à composer vous-même) 14.€  
mangue - thé vert matcha - framboise litchi

# LES BOISSONS

## **Boissons Chaudes**

Café Espresso	5.€
Décaféiné	5.€
Thé Noir : Darjeeling, Ceylan ou Earl Grey	6.€
Thé Vert : Yunnan ou Touareg	6.€
Thé Blanc : Passion fleurs	6.€

## **Jus de Fruits**

**25cl**

Pur Jus de Pomme Les Vergers de la Manse	6.€
Pur Jus de Poire Les Vergers de la Manse	6.€

Nectar de Fraise Patrick Font	6.€
Nectar de Cassis Noir Patrick Font	6.€
Nectar de Pêche de Vigne Patrick Font	6.€
Nectar d'Abricot Bergeron Patric Font	6.€

## **Les Soda**

**33 cl**

Limonade La Loère	5.€
Thé Glacé à la Pêche La Loère	5.€
Schweppes	5.€
Coca-Cola	5.€
Coca-Cola-Zéro	5.€
Perrier	5.€

## **Eaux Minérales**

**50 cl 100cl**

Plancoët Plate	5.€	7.€
Plancoët Pétillante	5.€	7.€

# LES BOISSONS

## **Bières** **33 cl**

Bière Blonde Brigantine 8.€

Bière Ambré Brigantine 8.€

Bière Blanche « Retz Charles » 8.€

Bière Session IPA « Retzbellion » 8.€

Bière IPA « Retzvolt » 8.€

## **Pastis** **4cl**

Pastis Distiloire « Meska » 10.€

Pastis Distillerie du Plessis « Pastis Marin » 10.€

## **Vermouth** **6cl**

Vermouth Rouge Distiloire « DouceFolie » 9.€

Vermouth Blanc Martini 9.€

Vermouth Rouge Martini 9.€

## **Cocktail**

Gin Tonic Hendrick's 20.€

Gin Tonic Distiloire 1924 20.€

Gin Tonic Del Professore « A la Madame » 20.€

Vodka Tonic Grey Goose 20.€

Américano Maison 18.€

## LES BOISSONS

<b><u>Champagnes</u></b>	<b>12 cl</b>	<b>75cl</b>
Champagne Huré Frères « L'Invitation » Brut (Citronnée, floral, léger, gourmand)	15€	67.€
Champagne Maison Philipponnat « Royale Réserve Non Dosé » (Crémeux, pure, notes d'agrumes)		72.€
Champagne Maison Billecart-Salmon « Brut Rosé » (Élégant, fruits rouges, belle fraîcheur)		112.€
La Coupe de Champagne Blanc du Moment Sélectionnée par nos Sommeliers	18.€	
La Coupe de Champagne Rosé du Moment Sélectionnée par nos Sommeliers	18.€	

# LES BOISSONS

<b><u>Vins Blancs</u></b>	<b>12 cl</b>	<b>75cl</b>
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Domaine Brégeon « Original » 2022 (Tendu, fruité, élégant, minéral)	13.€	39.€
Sancerre Domaine Delaporte « Chavignol » 2022 (Sec, aromatique, fraîcheur)	14.€	47.€
Bourgogne Côte-d'Or Domaine Michel Bouzereau 2021 (Onctueux, délicat, lacté, tonicité)	16.€	55.€
<b><u>Vin Rosé</u></b>		
Côtes de Provence Domaine Gavoty « Cuvée Clarendon » 2022 (Léger, frais, fruits rouges)	13.€	42.€
<b><u>Vins Rouges</u></b>		
Vin de France Clos de l'Elu « Maupiti » 2022 (Fruits rouges, fumé, épicé)	12.€	35.€
Arbois Rouge Domaine FumeyChatelain « Cuvée Bastard » 2021 (Fruits rouges, juteux, poivré)	15.€	50.€
Côtes du Rhône Rouge Domaine Saint Préfert « Beatusille » 2021 (Fruits noirs, rondeur, épicé)	13.€	48.€