

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'aloë-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 Expresso	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

<u>Champagnes</u>	12 cl	75cl
Champagne Huré Frères « L'Invitation » Brut (Citronnée, floral, léger, gourmand)	15€	67.€
Champagne Maison Philipponnat « Royale Réserve Non Dosé » (Crèmeux, 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

Vins Blancs

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

12 cl

75cl

13.€

39.€

Domaine Brégeon

« Original » 2022

(Tendu, fruité, élégant, minéral)

Sancerre Domaine Delaporte

14.€

47.€

« Chavignol » 2022

(Sec, aromatique, fraîcheur)

Bourgogne Côte-d'Or

16.€

55.€

Domaine Michel Bouzereau 2021

(Onctueux, délicat, lacté, tonicité)

Vin Rosé

Côtes de Provence Domaine Gavoty

13.€

42.€

« Cuvée Clarendon » 2022

(Léger, frais, fruits rouges)

Vins Rouges

Vin de France

12.€

35.€

Clos de l'Elu

« Maupiti » 2022

(Fruits rouges, fumé, épicé)

Arbois Rouge

Domaine Fumey Chatelain

15.€

50.€

« Cuvée Bastard » 2021

(Fruits rouges, juteux, poivré)

Côtes du Rhône Rouge

13.€

48.€

Domaine Saint Préfert

« Beatusille » 2021

(Fruits noirs, rondeur, épicé)