

SUMMARY

THE ROOM SERVICE MENU 2

THE KITCHEN AT ALL HOURS 3

DRINKS 4

THE ROOM SERVICE MENU

Available from Monday to Sunday

lunch at 12h00 to 14h30 and dinner at 19h30 to 21h30

6 Gillardeau's oysters	18.€
Stuffed pastas with crustacean and elderberry oil	25.€
Braised beef shank, "pomme dauphine"	21.€
Traditional « Club sandwich » with chicken	24.€
Our « Caesar » salade, Chicken, egg, parmesan, crispy bread and caesar sauce	19.€
—	
Our selection of cheeses,	12.€
Warm Kouign-aman, vanilla ice cream and pecan	11.€

THE KITCHEN AT ALL HOURS

In your room or outside next to swimming pool

Jar of duck foie gras Selected by Les Déciles du Petit Gué at Frossay	24.€
Marinated sardines and buckwheat crispy Selected by « maison Pétrossian »	16.€
Our « Croq'Haddock »	18.€
My lobster parmentier 40 minutes of preparation	28.€
Plate of our selection of cheeses	12.€
—	
Our marble cake, 2 chocolates creamy, almond and hazelnuts	11.€
Iced « Mochis3 Trilogy (to compose yourself) mango–green matcha tea - raspberry leetche	12.€

DRINKS

Hot Drinks

Espresso coffee	5.€
Decaf Coffee	5.€
Black Tea : Darjeeling, Ceylan ou Earl Grey	6.€
Green Tea : Yunnan ou Touareg	6.€
White Tea : Passion flowers	6.€

Jus de Fruits

25cl

Pur Juice of Apple Les Vergers de la Manse	6.€
Pur Juice of Pear Les Vergers de la Manse	6.€
Nectar of Gariguette strawberry Patrick Font	6.€
Nectar of Blackcurrant Patrick Font	6.€
Nectar of Vineyard Peach Patrick Font	6.€
Nectar of Bergeron apricot Patric Font	6.€

Soda

33 cl

Limonade by La Loère	5.€
Ice Tea by La Loère	5.€
Schweppes	5.€
Coca-Cola	5.€
Coca-Cola-Zéro	5.€
Perrier	5.€

Mineral Waters

50 cl 100cl

Still Plancoët	5.€	7.€
Sparkling Plancoët	5.€	7.€

DRINKS

<u>Beer</u>	33 cl
Blond Beer of Brigantine	8.€
Amber Beer of Brigantine	8.€
White Beer « Retz Charles »	8.€
Session IPA Beer « Retzbellion »	8.€
IPA Beer « Retzvolt »	8.€
<u>Pastis</u>	4cl
Pastis Distiloire « Meska »	10.€
Pastis Distillerie du Plessis « Pastis Marin »	10.€
<u>Vermouth</u>	6cl
Red Vermouth Distiloire « DouceFolie »	9.€
White Vermouth Martini	9.€
Red Vermouth Martini	9.€
<u>Cocktail</u>	
Gin Tonic Hendrick's	20.€
Gin Tonic Distiloire 1924	20.€
Gin Tonic Del Professore « A la Madame »	20.€
Vodka Tonic Grey Goose	20.€
Home made Américano	18.€

DRINKS

<u>White Wine</u>	12 cl	75cl
Muscadet Côtes de Grand Lieu Domaine Les Hautes-Noëlles « Les Moïneries » 2018 (Citrus, sea flavors, minerality)	8.€	30.€
Rully Domaine Jacqueson 2018 (Citrus, gourmet, milky ,)	10.€	45.€
<u>Red Wine</u>		
Anjou Domaine Les Terres Blanches « Anjou Démon » 2018 (Red fruits, fresh, soft)	8.€	35.€
Côtes-du-rhône Domaine du Coulet « No Wine's Land » 2017 (Black fruit, spicy, juicy)	10.€	45.€
<u>Rose Wine</u>		
I.G.P Méditerranée Domaine Triennes 2020 (Light, fresh, red fruit)	8.€	35.€
<u>White Champagne</u>		
Champagne Huré Frères « L'Invitation » Brut (Citrus, flowers, light, creamy)	12.€	65.€