

Bar La Passerelle

 7133

APÉRITIFS		CHAMPAGNES - 75 cl -	
<i>WHISKIES - 4 cl -</i>		Veuve Clicquot Ponsardin	86,00 [€]
JB	9,00 [€]	Moët et Chandon	86,00 [€]
Glenfiddich 12 ans	9,00 [€]	Louis Roederer Millésimé	103,00 [€]
Jack Daniel's, Tennessee	9,00 [€]	Billecart Salmon Rosé	103,00 [€]
Chivas 12 ans	10,00 [€]	Bollinger - Spéciale Cuvée	103,00 [€]
Oban 14 ans	14,00 [€]	Ruinart - Blanc de Blancs	132,00 [€]
Lagavulin 16 ans	16,00 [€]	Dom Pérignon Vintage	240,00 [€]
Knockando 21 ans	17,00 [€]	Louis Roederer Cristal	240,00 [€]
<i>PINEAU - 7 cl -</i>		ALCOOLS - 4 cl -	
Château de Beaulon, ruby ou or	12,00 [€]	COGNACS	
<i>PORTO - 7 cl -</i>		Hennessy Fine de Cognac	11,00 [€]
Ramos Pinto "Tawny"	9,00 [€]	Delamain XO	18,50 [€]
<i>ANIS - 3 cl -</i>		BAS ARMAGNACS	
Ricard, Pastis, Pernod	7,50 [€]	Château de l'Aubade VSOP	11,00 [€]
<i>KIRS - 12 cl -</i>		Château de Lacquy 1998	18,00 [€]
Bourgogne Aligoté	8,00 [€]	CALVADOS	
Royal	15,00 [€]	Château du Breuil 12 ans	11,50 [€]
<i>VERMOUTH - 6 cl -</i>		Rosset Hors d'Âge	17,00 [€]
Martini blanc ou rouge	7,50 [€]	CRÈMES & LIQUEURS	
<i>CHAMPAGNE la coupe - 12 cl -</i>		15,00 [€]	10,50 [€]
COCKTAILS		EAUX-DE-VIE	
<i>LONG DRINKS - 12 cl -</i>		Poire, framboise Massenez	11,00 [€]
AMERICANO : Campari,		COCKTAILS SANS ALCOOL	
<i>Martini rouge, Noilly Prat.</i>		14,50 [€]	TONIQUES - 30 cl -
GIN FIZZ : Gin, citron pressé,		SOLIDOR : Jus de fruits de la passion,	
<i>sucre, Perrier</i>		14,50 [€]	<i>nectar de pêche, jus d'orange,</i>
PLANTER'S PUNCH : Rhum blanc,		10,00 [€]	<i>sirop de violette</i>
<i>marasquin, curaçao orange, jus d'ananas,</i>		PASSERELLE : Nectar de banane,	
<i>citron pressé</i>		14,50 [€]	<i>nectar de goyave, nectar de mangue,</i>
MOJITO - 15 cl - : Rhum cubain,		10,00 [€]	<i>purée de passion, sirop de fraise</i>
<i>citron vert, cassonade, menthe fraîche,</i>		FRUITS FRAIS - 30 cl -	
<i>angostura, Perrier</i>		14,00 [€]	CAMÉLIA : Orange, citron et
AU CHAMPAGNE - 16 cl -		11,00 [€]	<i>pamplemousse pressés</i>
CHAMBORD CHAMPAGNE :		BONNE MINE : Jus de carottes	
<i>Vodka, Chambord, jus de cranberry,</i>		11,00 [€]	<i>fraîs, orange et citron pressés</i>
<i>champagne</i>		17,50 [€]	JUS DE FRUITS - 20 cl -
BIÈRES		5,40 [€]	SODAS
Pression Heineken - 25 cl -	5,90 [€]	5,90 [€]	BOISSONS CHAUDES
- 50 cl -	9,00 [€]	Café / Déca	
Carlsberg - 33 cl -	6,30 [€]	Chocolat	
Desperados - 33 cl -	7,50 [€]	7,00 [€]	
Blanche Hermine - 33 cl -	7,70 [€]	THÉS :	
(Bretonne blanche)		Natures : Ceylan / Inde / Chine	
Telenn Du - 33 cl -	7,70 [€]	6,80 [€]	
(Bretonne brune)		Arômatisés : Rooibos / 7 Parfums	
Heineken 0.0, sans alcool - 33 cl -	6,80 [€]	6,80 [€]	
		TISANES	
		6,80 [€]	

Service en chambre compris, prix nets

ROOM SERVICE

Breakfast
Served in your room from 7.00 to 11.00 am  7121

Lunch and Dinner
Served from 12.15 to 2.00 pm and from 7.15 to 9.45 pm  7117

STARTERS

Vegetable soup	10,00 [€]
Fish soup served with "croûtons", grated cheese and "rouille" sauce	14,00 [€]
8 oysters N°3 from Cancale	17,00 [€]
Salad with tomato, egg, chicken and "croûtons"	23,00 [€]
Raw vegetable salad with orange fruit, smoked salmon and quinoa	23,00 [€]
Plate of Dublin bay prawns with mayonnaise sauce (depending on delivery)	33,00 [€]

HOT DISHES

Omelette with mushrooms or mixed herbs and green salad	16,00 [€]
Plate of pasta with bolognese sauce	17,00 [€]
Roasted loin of veal with round slices potatoes cooked in butter, balsamic sauce	26,00 [€]
Skewer of pollack and stewed tomatoes with leek, white butter sauce	26,00 [€]

DESSERTS

Vanilla cream "brûlée"	12,00 [€]
French toast flavoured with apple, custard sauce	12,00 [€]
Gratinated chocolate soft mousse served with custard cream	12,00 [€]

WE ALSO OFFER

"Dietetic", "Traditional" table d'hôte menu - Supplement per meal: 8,50[€]
Served from 12.15 to 2.00 pm and from 7.15 to 9.30 pm.

Snacks
Served from 11.00 am to 10.00 pm  7117

HOT DISHES served with a seasonal green salad

Croque Monsieur, White loaf of bread, butter, ham, grated cheese,	16,50 [€]
Tartine du Soleil, Gluten free bread, aubergine dip, pepper, onion, tomato, cougette, mixed herbs, grated cheese	16,50 [€]
Tartine Malouine, Grain bread, bechamel sauce, onion chutney, potatoes, local sausage, grain mustard, grated cheese	17,00 [€]
Tartine Océane, Seaweed bread, bechamel sauce, leeks, cooked salmon with Espelette pepper, red pepper	18,00 [€]

Served 24 hours

SANDWICHES, with seasonal green salad

Le Wrap de la Mer, Savory buckwheat pancakes, salad, mayonnaise, smoked salmon, pink prawns, garlic, onion, parsley, dill, lemon juice and Tabasco sauce	16,50 [€]
Le Végétarien, Abricot and dried currants bread, salad, coleslaw, tomato, courgette marinated with olive oil and curcuma, cottage cheese sauce, leek-shoot	16,50 [€]
Le Rustique Cereal bread, salad, butter, grain mustard, thyme roast pork, pickle, tomato	18,00 [€]
Selection of cheese with walnut and dried fruit bread	11,00 [€]

SWEETS

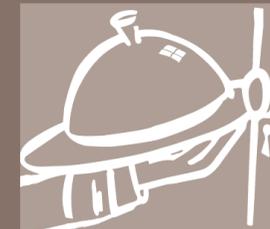
Plain yoghurt or "fromage frais" 0% (2 pieces)	6,00 [€]
Fruit (3 pieces)	6,50 [€]
Pancakes (3 pieces)	10,00 [€]
Fruit Salad	10,00 [€]

 gluten free

Tea Room
Served from 12.00 to 7.00 pm  7133

Cake	5,40 [€]
Cold thin apple tart	10,50 [€]

Please dial 7117 to have your tray collected



SERVICE
EN
CHAMBRE
ROOM SERVICE


LE GRAND
HÔTEL
DES THERMES
★★★★★
SAINT-MALO

menu

Ⓢ Potage de légumes du moment
Vegetable soup

8 Huîtres creuses de Cancale N°3
8 Oysters N°3 from Cancale

“Classique” salade César au poulet
Salad with tomato, egg, chicken and “croûtons”

Ⓢ Salade mêlée de légumes au saumon fumé, vinaigrette mangue
Vegetable salad with smoked salmon, mango sauce

Ⓢ Dos de cabillaud à la vapeur,
riz basmati, sauce tomate-gingembre
Steamed fillet of codfish served with basmati rice,
tomato-ginger sauce

Suprême de volaille fermière rôti aux pommes, sauce à l'orange
Roasted filleted breast of poultry served with apples, orange sauce

Assiette de fromages et son pain aux fruits secs
Selection of cheeses with dried fruit bread

Dessert du jour
Dessert of the day

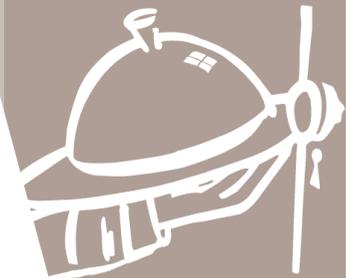
Baba aux fruits de la passion
Sponge cake with passion fruit

Ⓢ Cocotte de riz au lait et son coulis de framboises
Rice pudding dessert
served with raspberry sauce

38 €

Service compris - Price inclusive of service

Ⓢ sans gluten
gluten free



carte enfant

ENTRÉES au choix 4,00 €

Assiette de crudités, Potage de légumes
Céuis durs mayonnaise, Salade de crevettes roses

PLATS et LÉGUMES au choix 9,00 €

Escalope de veau poêlée, Filet de bœuf poêlé,
Blanc de poulet rôti
Escalope de saumon grillée
Dos de cabillaud vapeur, Pommes sautées,
Haricots verts, Carottes, Riz basmati

PURÉE DE LÉGUMES ET POISSON OU VIANDE MOULINÉE (5,00 €)

DESSERTS au choix 4,00 €

Oasis de fruits,
Compote de pommes,
Mousse de fromage blanc sur coulis de fruits rouges
Gaufre, sucre au chocolat
Gateau au chocolat

Yaourt nature ou fromage frais 0%
MENU ENFANT 15,00 € - Jusqu'à 12 ans
Choisissez une entrée, un plat, un dessert

MENU BÉBÉ 8,00 €

Purée de légumes et poisson ou viande moulignée + entrée ou dessert

restauration

Petit Déjeuner ☎ 7121
Servi dans votre chambre de 7 h.00 à 11 h.00

Déjeuner et Dîner ☎ 7117
Servis de 12 h.15 à 14 h.00 et de 19 h.15 à 21 h.45

NOS ENTRÉES
Ⓢ Potage de légumes du moment10,00€
Soupe de poissons à la fleur de sel et sa garniture14,00€
8 huîtres creuses de Cancale N° 317,00€
“Classique” salade César au poulet23,00€
Ⓢ Salade gourmande (taboulé de quinoa, mélange de légumes crus
et segments d'orange au saumon fumé23,00€
Ⓢ Assiette de langoustines mayonnaise (selon arrivage)33,00€

NOS PLATS CHAUDS
Ⓢ Omelette aux champignons ou aux fines herbes et salade verte16,00€
Assiette de tagliatelles, sauce bolognaise17,00€
Longe de veau poêlée au jus balsamique, pomme Anna26,00€
Ⓢ Brochette de lieu jaune aux tomates confites,
émincé de poireaux, beurre blanc26,00€

NOS DESSERTS
Ⓢ Crème brûlée vanille12,00€
Pain perdu aux pommes et sa crème anglaise12,00€
Gratin au chocolat et sa crème légère12,00€

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT
Menu diététique, Menu traditionnel - Supplément en chambre de 8,50€
service de 12 h.15 à 14 h.00 et de 19 h.15 à 21 h.30

Snack Service de 11 h.00 à 22 h.00 ☎ 7117

NOS EN-CAS CHAUDS accompagnés de salade verte
Croque Monsieur, Pain de mie, beurre, jambon blanc, fromage râpé16,50€
Ⓢ Tartine du Soleil, Pain sans gluten, caviar d'aubergine, poivron, oignon,
tomate, courgette, herbes de Provence, fromage râpé16,50€
Tartine Malouine, Pain aux graines, béchamel, oignons confits, pomme de terre,
saucisse du pays, moutarde à l'ancienne, fromage râpé17,00€
Tartine Océane, Pain aux algues, béchamel, fondue de poireau, saumon cuit
aux piments d'Espelette, brunoise de poivrons rouges18,00€

SANDWICHES accompagnés de salade verte
Ⓢ Le Wrap de la mer, Galette de blé noir, sucrine, mayonnaise, saumon fumé,
crevettes roses, ail, oignon, persil, aneth, jus de citron et Tabasco16,50€
Le Végétarien, Pain à l'abricot sec et raisins de Corinthe, sucrine,
coleslaw, sauce fromage blanc, courgette marinée à l'huile d'olive et curcuma,
tomates cerises, pousses de poireau16,50€
Le Rustique, Pain bûcheron, salade, beurre moutarde à l'ancienne,
rôti de porc au thym, cornichons, tomates cerises18,00€
Assiette de fromages et son pain aux fruits secs11,00€

NOS DOUCEURS SUCRÉES
Yaourt nature ou fromage frais 0% (2 pièces)6,00€
Fruits (3 pièces)6,50€
Farandole de crêpes (3 pièces)10,00€
Salade de fruits10,00€
Ⓢ sans gluten

Salon de Thé ☎ 7133
Service de 12 h.00 à 19 h.00
Cake5,40€
Tarte fine aux pommes10,50€

Merci de nous contacter au 7117 pour débarrasser votre plateau

carte des vins

 ☎ 7117

VINS BLANCS

Muscadet-sur-Lie “Clos des Bois Gautier” 29,00€
Menetou-Salon “Clos des Ratières” -Pellé 43,00€
Sancerre “Château de Sancerre” 45,00€
Pouilly Fumé de Ladoucette 53,00€
Mâcon-Village -Lenoir 38,50€
Riesling -Buecher & Fils 34,00€

VINS ROSÉS

Côtes de Provence “Carte Noire” 34,50€
Tavel “Beaurevoir” -Chapoutier 34,00€

VINS ROUGES

Côtes du Rhône “Belleruche” -Chapoutier 29,00€
Crozes Hermitage “Les Jalets” -Jaboulet 43,00€
Château Croix Mouton, Bordeaux 41,00€
Château Bel Air, Lussac Saint-Émilion 43,00€
Château Haut-Lagrange, Pessac Léognan 46,00€
Brouilly -Depagneux 35,00€
St-Nicolas de Bourgueil -Taluau 29,00€
Chinon “Domaine de Noiré” -J.Max Manceau 41,00€

DEMI-BOUTEILLES

Roederer Brut 1^{er} 46,00€
Muscadet-sur-Lie “Clos des Bois Gautier” 15,00€
Sancerre “Château de Sancerre” 24,00€
Chinon “Domaine de Noiré” -J.Max Manceau 20,00€
Reuilly rosé -Cordailat 19,00€
Château Bel Air, Lussac Saint-Émilion 23,00€
Château Haut Lagrange, Pessac Léognan 23,50€

EAUX MINÉRALES

Plancoët, Evian, Vittel 5,50€
Plancoët fines bulles, Badoit, Vichy Saint-Yorre 6,50€
1/2 Vittel, 1/2 Evian, 1/2 Plancoët 4,50€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino 5,00€