

# menu

Ⓢ Potage de légumes (oignon, carotte, poireau, courgette)  
 Soupe de poissons «la Cancalaise» à la fleur de sel et sa garniture  
 Assiette de 8 huîtres creuses de Cancale N°3 Maison «Brévault»  
 "Classique" salade César au poulet

Ⓢ Poké bowl de légumes aux pétoncles marinées  
 (riz Thai, guacamole, concombre, courgette marinée, tomates séchées,  
 gingembre, pétoncles, algues bretonnes, pousses germées, huile de sésame)  
 Ⓢ Buddha bowl végan d'un assortiment de légumes  
 en julienne crus marinés au vinaigre de citron  
 (carotte, betterave, fenouil, céleri branche, courgette marinée, radis,  
 oignon rouge, cranberries, algues bretonnes et gomasio)

Brochette de saumon et queues de gambas grillées,  
 tatin de légumes et émincé de poireaux, sauce tomates Thai  
 Filet de canette poêlé à l'ananas rôti aux épices  
 et tombée de pleurotes, sauce balsamique

Ⓢ Bowl végan  
 (riz complet safrané bio, quinoa bio, pois chiche bio, dés de patate douce,  
 courgette grillée, pleurotes, tartare d'algues, coulis tomates Thai)

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

Dessert du jour  
 Dessert of the day

Biscuit moelleux au chocolat, confit de mangues  
 et sa mousse Jivara  
 Cocotte de riz au lait et son caramel  
 Rice pudding dessert served with caramel sauce

40 €

Service compris - Price inclusive of service

Ⓢ sans gluten (traces possibles)  
 gluten free

# carte enfant

ENTRÉES au choix 4,00 €

Assiette de crudités, potage de légumes,  
 œufs 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,  
 dos de cabillaud vapeur, escalope de saumon grillée  
 Pommes vapeur, tagliatelles, pommes sautées,  
 haricots verts, carottes, riz basmati

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

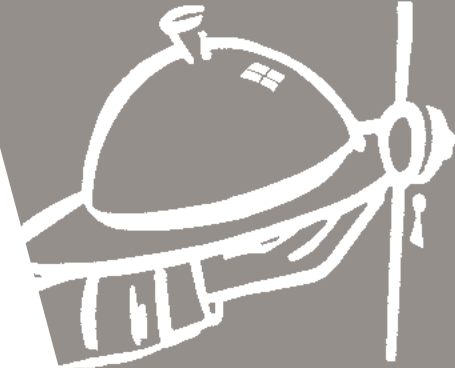
DESSERTS au choix 4,00 €

Oasis de fruits,  
 Compote de pommes,  
 Mousse de fromage blanc sur coulis de fruits rouges  
 Gâteau au chocolat  
 Gâteau 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 moulinée + entrée ou dessert



# restauration

## Petit Déjeuner

Servi dans votre chambre de 7 h.00 à 11 h.00

7121

## Déjeuner et Dîner

Servis de 12 h.15 à 14 h.00 et de 19 h.15 à 21 h.45

7117

### NOS ENTRÉES

- Ⓢ Potage de légumes (oignon, carotte, poireau, courgette)..... 13,00 €
- Ⓢ Soupe de tomates aux saveurs iodées ..... 13,00 €
- Soupe de poissons "la Cancalaise" à la fleur de sel et sa garniture ..... 16,00 €
- Assiette de 8 huîtres creuses de cancale n°3 Maison "Brévault" ..... 21,00 €
- "Classique" salade César au poulet ..... 23,00 €
- Assiette de langoustines mayonnaise (selon arrivage)..... 33,00 €
- Ⓢ Buddha bowl végan d'un assortiment de légumes  
 en julienne crus marinés au vinaigre de citron ..... 22,00 €  
(carotte, betterave, fenouil, céleri branche, courgette marinée, radis, oignon rouge, cranberries, algues bretonnes et gomasio)

### NOS PLATS CHAUDS

- Ⓢ Omelette aux champignons ou aux fines herbes et salade verte ..... 16,50 €
- Assiette de tagliatelles, sauce bolognaise ..... 17,50 €
- Suprême de volaille cuite aux épices,  
 épinards et rosace de pommes de terre, sauce balsamique ..... 27,00 €
- Ⓢ Dos de cabillaud vapeur sur compote de brocolis à la menthe  
 et écrasé de pommes de terre au parmesan, beurre blanc ..... 29,00 €
- Ⓢ Buddha bowl végan (sarrasin bio, lentilles corail bio, semoule de maïs bio,  
 brocolis, pomme fruit, carottes au cumin, olives, coulis de betteraves) ..... 26,00 €
- Ⓢ Bowl végan (riz complet safrané bio, quinoa bio, pois chiche bio,  
 dés de patate douce, courgette grillée, pleurotes, tartare d'algues, coulis tomates Thai) ..... 26,00 €

### NOS DESSERTS

- Pain perdu aux pommes rôties et sa crème légère ..... 12,00 €
- Crème brûlée framboises ..... 12,00 €
- Gratin au chocolat et sa crème légère ..... 12,00 €
- Assiette forme ..... 12,00 €

### NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT

Menu diététique - Menu traditionnel - Supplément en chambre de 9,00 €  
 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 ..... 17,00 €
- Pain de mie nature, beurre, jambon blanc, fromage râpé
- Chaussons Vegan et sa sauce (soja, mandarine, ail, gingembre)..... 17,00 €
- Feuille de brick, carotte râpée, oignon, coriandre fraîche
- Ⓢ Tartine du Jardin ..... 17,50 €
- Pain sans gluten, béchamel tomate, courgette, tomate, poivron, olives noires, pistou, mozzarella
- Tartine Madras ..... 18,00 €
- Pain nordique, béchamel curry, blanc de poulet poché au curry et paprika, sésame doré, fromage râpé

### Service 24/24

### SANDWICHES accompagnés de salade verte

- Vegan ..... 17,00 €
- Pain brioché marbré, purée de petit pois, tomate séchée, poivron rouge, choux rouge
- Nordique ..... 18,00 €
- Pain nordique, tartare aux fines herbes, courgette, saumon gravlax à l'aneth, radis
- Glode trotter ..... 18,00 €
- Pain maïs bio, houmous, courgette, blanc de volaille, paprika
- Des Îles ..... 18,50 €
- Pain à l'encre de seiche, sauce cocktail, crevettes roses, ananas
- Assiette de fromages et son pain aux fruits secs ..... 11,00 €

### NOS DOUCEURS SUCRÉES

- Yaourt nature ou fromage frais 0% (2 pièces) ..... 6,50 €
- Fruits (3 pièces) ..... 6,50 €
- Farandole de crêpes (3 pièces) ..... 11,00 €
- Salade de fruits ..... 10,50 €

Ⓢ sans gluten (traces possibles)

## Salon de Thé

Service de 12 h.00 à 19 h.00

7133

- Cake ..... 7,00 €
- Paris-Brest ..... 10,00 €

Merci de nous contacter au 7117 pour débarrasser votre plateau

# carte des vins

7117

## VINS BLANCS

- Muscadet-sur-Lie "Clos des Bois Gautier" ..... 37,5 cl 75 cl 31,00 €
- Sauvignon de Touraine -Guy Allion..... 16,00 € 31,00 €
- Sancerre "Clos du Roy" -Roger Champault..... 16,00 € 47,00 €
- Chablais -Domaine Drouhin..... 23,00 € 43,00 €
- Riesling -Buecher & Fils ..... 22,50 € 35,00 €
- ..... 20,00 €

## VINS ROSÉS

- Côtes de Provence "Carte Noire" ..... 20,50 € 38,00 €
- Reuilly -Cordailat..... 19,00 € 41,00 €
- Tavel "Château d'Aqueria" .....

## VINS ROUGES

- Côtes du Rhône "Belleruche" -Chapoutier ..... 16,50 € 31,00 €
- Crozes Hermitage "Les Jalets" -Jaboulet ..... 17,00 € 46,00 €
- Château Tour de Quiet, Côtes de Bourg ..... 22,00 € 34,00 €
- Château Bel Air, Lussac Saint-Émilion ..... 23,00 € 44,00 €
- Château Haut-Lagrange, Pessac Léognan..... 23,00 € 46,00 €
- Brouilly -Depagneux ..... 21,00 € 37,00 €
- Saint-Nicolas de Bourgueil -Taluau ..... 16,00 € 31,00 €
- Chinon "Domaine de Noiré" -J.Max Manceau ..... 21,00 € 41,00 €

## 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 €
- 1/2 Plancoët fines bulles .....