

BAR LA PASSERELLE

☎7133

APÉRITIFS

<i>WHISKIES</i> - 4 cl. -	
JB	9.00€
Glenfiddich 12 ans	9.00€
Jack Daniel's, Tennessee	9.00€
Chivas 12 ans	10.00€
Naguelann (Breton)	12.50€
Oban 14 ans	14.50€
Lagavulin 16 ans	16.00€

PINEAU - 7 cl. -
Château de Beaulon, ruby ou or 10.80€

PORTO - 7 cl. -
Ramos Pinto "Tawny" 9.00€

ANIS - 3 cl. -
Ricard, Pastis 7.50€

KIRS - 14 cl. -
Bourgogne Aligoté 9.00€
Royal 17.00€

VERMOUTH - 6 cl. -
Martini blanc ou rouge 7.50€

SPRITZ - 16 cl. -
Apérol, Perrier, Prosecco 14.50€

CHAMPAGNE la coupe - 14 cl. - ... 17.00€

COCKTAILS

LONG DRINKS - 12 cl. -
AMERICANO :..... 15.50€

Campari, Martini rouge, Noilly Prat
GRAND BÉ : 15.50€

Chartreuse, gin, citron vert pressé, schweppes
PLANTER'S PUNCH : 15.50€

Rhum blanc, marasquin, curaçao, orange, jus d'ananas, citron pressé
MOJITO - 15 cl. 15.50€

Rhum cubain, citron vert, cassonade, menthe fraîche, angostura, Perrier

AU CHAMPAGNE - 16 cl. -
CHAMBORD CHAMPAGNE : .. 18.00€

Vodka, Chambord, jus de cranberry, Champagne

BIÈRES

Pression Affligem - 25 cl. - 7.00€
- 50 cl. - 12.00€

Desperados - 33 cl. - 9.00€
Lancelot - 33 cl. - 9.00€

(Bretonne blonde)
Blanche Hermine - 33 cl. - 9.00€

(Bretonne blanche)
Telenn Du - 33 cl. - 9.00€

(Bretonne brune)
Heineken 0.0, sans alcool - 33 cl. - . 7.00€

CHAMPAGNES - 75 cl. -

Veuve Clicquot Ponsardin 96.00€

Moet et Chandon 96.00€

Bollinger - Spéciale Cuvée.....108.00€

Louis Roederer Millésimé 110.00€

Billecart Salmon Rosé 110.00€

Ruinart - Blanc de Blancs 144.00€

Louis Roederer Cristal 270.00€

Dom Pérignon Vintage 276.00€

ALCOOLS - 4 cl. -

COGNACS
Hennessy XO 11.00€
Delamain VS 20.00€

BAS ARMAGNACS
Château de l'Aubade VSOP 11.00€
Château de Lacquy 2001 19.00€

CALVADOS
Château du Breuil 12 ans 13.00€
Dupont Hors d'Âge 14.00€

CRÈMES & LIQUEURS 10.50€

EAUX-DE-VIE
Poire, Framboise Massenez 12.00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

TONIQUES - 30 cl. -
PASSERELLE : 11.00€

Nectar de banane, goyave et mangue, sirop de fraise, purée de passion

TAGADA : 11.00€

Jus d'ananas, jus de citron vert, purée de fraises, limonade

FRUITS FRAIS - 30 cl. -
CAMÉLIA : 12.00€

Orange, citron et pamplemousse pressés

BONNE MINE : 12.00€

Jus de carottes frais, orange et citron pressés

JUS DE FRUITS - 20 cl. - 6.00€

SODAS 6.50€

BOISSONS CHAUDES
Café / Déca Tradition 4.90€
Chocolat (Valrhona) 8.20€

THÉS
Natures : Ceylan / Inde / Chine ... 7.50€
Aromatisés : Rooibos / 7 Parfums . 7.50€

ROOM SERVICE

BREAKFAST ☎7121

Served in your room from 7.00 to 11.00 am

LUNCH AND DINNER ☎7117

Served from 12.15 to 2.00 pm and from 7.15 to 9.45 pm

STARTERS

🍷 Vegetable soup (*onion, carrot, leek, courgette*) 14.00 €

🍷 Velvet with sweat peas 14.00 €

Fish soup served with garlic "croûtons", grated cheese and rusty sauce 17.00 €

8 oysters N°3 from Cancale "Philippe and Noëlle Brévault" 22.00 €

Cesar salad with tomato, egg, chicken and "croûtons" 24.00 €

🍷 Plate of Dublin bay prawns served with mayonnaise sauce (depending on delivery) 34.00 €

🍷 Vegan buddha bowl served with raw marinated vegetable flavoured with Calamansi vinegar 24.00 €
(*carrot, beetroot, fennel, celery, marinated courgette, radish, red onion, organic Breton seaweed and gomasio*)

MAIN COURSES

🍷 Omelette with mushrooms or mixed herbs and green salad 17.00 €

Plate of pasta with bolognese sauce 18.00 €

Grilled skewer of salmon and shrimp served with risotto and vegetable tatin, red pepper sauce .. 31.00 €

Pan seared loin of pork with chorizo served with apple fruit and mushrooms flavoured with parsley and foie gras sauce 32.00 €

🍷 Vegan buddha bowl 28.00 €
(*organic buckwheat, organic coral lentil, organic corn semolina, vegetable wok, mint purée of broccoli, beetroot sauce*)

🍷 Vegan bowl 28.00 €
(*rice "Vénère" and vegetable, organic quinoa, organic chickpeas, sweet potatoes, vegetable wok, mushrooms, organic seaweed tartar, tomato ginger sauce*)

DESSERTS IN A GLASS BOWL

Vanilla panna cotta cream and red fruit coulis 12.50 €

"Forêt Noire" with cherries and vanilla cream 14.00 €

"Paris - Saint-Malo" puff pastry with pralin cream, creamy chocolate and caramel 14.00 €

SNACKS ☎7117

Served from 11.00 am to 10.00 pm

ALL DISHES are served with a seasonal green salad

Croque Monsieur (hot) *White loaf of bread, butter mustard, ham, grated cheese* 17.00 €

Tartine Toscane (hot) *Puff pastry dough, stewed tomato, balsamic cream, cherry tomato, parmesan cheese*..... 17.00 €

Éclair du Pêcheur (hot) *Puff pastry, bechamel with curry, tomato and courgette, red tuna, sesame* 18.00 €

Rustique (cold) *cereal bread, walnut oil, salad, whipped cheese, candied cherry tomato, Serrano ham, parmesan cheese* 18.00 €

Served 24 hours

ALL SANDWICHES are served with a seasonal green salad
Grec (vegan) *Cereal bread, humus, fennel, dried tomato, cucumber, red onion* 16.00 €

Club *Whole wheat bread, mayonnaise, salad, egg, tomato, smoked turkey breast, cherry tomato* 17.00 €

🍷 Wrap de la Mer *Buckwheat pancake, salad, mayonnaise, smoked salmon, prawns, garlic, parsley, onion, dill, lemon juice, tabasco* 18.00 €

Selection of cheese with walnut and dried fruit bread 12.00 €

SWEETS

Plain yoghurt or "fromage frais" 0% (2 pieces) 7.00 €

Fruit (3 pieces) 7.00 €

Fruit salad 11.00 €

Pancakes (3 pieces) 12.00 €

Cake 7.00 €

Breton rum cake 7.00 €

🍷 Gluten free

Meat and poultry of French or European Union



LE GRAND HÔTEL DES THERMES

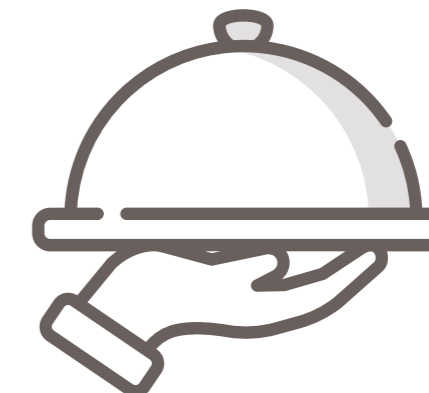
★★★★★

SAINT-MALO

SERVICE EN CHAMBRE

ROOM SERVICE

☎7117



Service en chambre compris, prix nets

MENU

42.00 €

Service compris - Price inclusive of service

- 🍴 **Potage de légumes** (oignon, carotte, poireau, courgette)
Vegetable soup (onion, carrot, leek, courgette)

Soupe de poissons " la Cancalaise " à la fleur de sel et sa garniture
Fish soup served with garlic "croûtons", grated cheese and rusty sauce

8 Huîtres creuses de Cancale n°3 " Philippe et Noëlle Brévault "
8 oysters N°3 from Cancale "Philippe and Noëlle Brévault"

Salade César au poulet moelleux
Cesar salad with tomato, egg, chicken and "croûtons"

- 🍴 **Poke bowl de légumes aux pétoncles marinées**
(riz Thai, guacamole, concombre, courgette marinée, tomates séchées, gingembre, pétoncles, algues Bretonnes bio, pousses germées, huile de sésame)
Poke bowl served with marinated scallops and vegetable (Thai rice, guacamole, cucumber, marinated courgette, dried tomato, ginger, marinated scallops, organic Breton seaweed, beansprouts and sesame oil)

- 🍴 **Buddha bowl vegan d'un assortiment de légumes crus marinés en julienne au vinaigre Calamansi**
(carotte, betterave, fenouil, céleri branche, courgette marinée, radis, oignon rouge, algues Bretonnes bio et gomasio)
Vegan Buddha bowl served with raw marinated vegetable flavoured with Calamansi vinegar (carrot, beetroot, fennel, celery, marinated courgette, radish, red onion, organic Breton seaweed and gomasio)

- 🍴 **Dos de cabillaud vapeur sur un riz noir "Vénéré" aux légumes, beurre blanc**
Steamed fillet of codfish served with rice "Vénéré" and vegetable, white butter sauce

Pluma de cochon planché au chorizo, pomme fruit et pleurotes persillées, sauce foie gras
Pan seared loin of pork with chorizo served with apple fruit and mushrooms flavoured with parsley and foie gras sauce

- 🍴 **Bowl vegan**
(riz noir "Vénéré" aux légumes, quinoa bio, pois chiches bio, dés de patate douce, wok de légumes, pleurotes, tartare d'algues bio, coulis de tomates Thai)
Vegan Bowl (rice "Vénéré" and vegetable, organic quinoa, organic chickpeas, sweet potatoes, vegetable wok, mushrooms, organic seaweed tartar, tomato ginger sauce)

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

Dessert du jour
Dessert of the day

Gratin au chocolat et sa crème anglaise
Gratinated chocolate soft mousse served with light cream

Crème panna cotta et son coulis de fruits rouges
Vanilla panna cotta cream and red fruit coulis

- 🍴 **Sans gluten** (traces possibles) / *Gluten free*

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT WE ALSO OFFER

MENU DIÉTÉTIQUE - MENU TRADITIONNEL

"Dietetic", "Traditional" table d'hôte menu

Supplément en chambre de 9.00 €
Supplement per meal: 9.00 €

Service de 12h15 à 14h00 et de 19h15 à 21h30
Served from 12.15 to 2.00 pm and from 7.15 to 9.30 pm.

Merci de nous contacter au ☎️7117 pour débarrasser votre plateau

Please dial ☎️7117 to have your tray collected

RESTAURATION

PETIT-DÉJEUNER ☎️7121

Servi dans votre chambre de 7h00 à 11h00

DÉJEUNER ET DÎNER ☎️7117

Servis de 12h15 à 14h00 et de 19h15 à 21h45

NOS ENTRÉES

- 🍴 **Potage de légumes** (oignon, carotte, poireau, courgette) 14.00 €
- 🍴 **Velouté onctueux de petits pois** 14.00 €
- Soupe de poissons " la Cancalaise " à la fleur de sel et sa garniture** 17.00 €
- 8 huîtres creuses de Cancale n°3 " Philippe et Noëlle Brévault "** 22.00 €
- Salade César au poulet moelleux**24.00 €
- 🍴 **Assiette de langoustines fraîches mayonnaise** (*selon arrivage*) 34.00 €
- 🍴 **Buddha bowl vegan d'un assortiment de légumes crus marinés en julienne au vinaigre Calamansi.** 24.00 €
(carotte, betterave, fenouil, céleri branche, courgette marinée, radis, oignon rouge, algues Bretonnes bio et gomasio)

NOS PLATS CHAUDS

- 🍴 **Omelette aux champignons ou aux fines herbes et salade verte** 17.00 €
- Assiette de tagliatelles, sauce bolognaise** 18.00 €
- Brochette de saumon et queues de crevettes grillés, risotto moelleux et tatin de légumes, sauce poivrons** 31.00 €
- Pluma de cochon planché au chorizo, pomme fruit et pleurotes persillées, sauce foie gras.**..... 32.00 €
- 🍴 **Buddha bowl vegan** 28.00 €
(sarrasin bio, lentilles corail bio, semoule de maïs bio, wok de légumes, purée de brocolis mentholée, coulis de betteraves)
- 🍴 **Bowl vegan** 28.00 €
(riz noir "Vénéré" aux légumes, quinoa bio, pois chiches bio, dés de patate douce, wok de légumes, pleurotes, tartare d'algues bio, coulis de tomates Thai)

NOS DESSERTS EN VERRINE

- Crème panna cotta et son coulis de fruits rouges** 12.50 €
- Forêt noire aux cerises amarena et sa crème légère vanille** 14.00 €
- Paris - Saint-Malo revisité au praliné à l'ancienne** 14.00 €

SNACK ☎️7117

Service de 11h00 à 22h00

NOS EN-CAS accompagnés de salade verte

- Croque Monsieur** (chaud) *Pain de mie nature, beurre moutarde, jambon blanc, fromage râpé.*..... 17.00 €
- Tartine Toscane** (chaud) *Pâte à croissant, confit de tomate, crème balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan* 17.00 €
- Eclair du pêcheur** (chaud) *Pâte à chou, béchamel au curry, brunoise de tomate et courgette, thon rouge snacké, sésame doré* 18.00 €
- Rustique** (froid) *Pain bûcheron, huile de noix, salade, fromage fouetté nature, tomates cerises confites, jambon de Serrano, copeaux de parmesan*18.00 €

Service 24H/24

NOS SANDWICHES accompagnés de salade verte

- Grec (vegan)** *Pain complet aux graines, houmous, fenouil, tomates séchées, concombre, oignon rouge* 16.00 €
- Club** *Pain de mie complet, mayonnaise, salade, œuf dur, tomate, blanc de dinde fumé, tomates cerises* 17.00 €
- 🍴 **Wrap de la mer** *Galette de blé noir, salade, mayonnaise, saumon fumé, crevettes roses, ail, oignon, persil, aneth, jus de citron, tabasco* 18.00 €
- Assiette de fromages et son pain aux fruits secs** 12.00 €

NOS DOUCEURS SUCRÉES

- Yaourt nature ou fromage frais 0% (2 pièces)** 7.00 €
- Fruits (3 pièces)** 7.00 €
- Salade de fruits** 11.00 €
- Farandole de crêpes (3 pièces)** 12.00 €
- Cake** 7.00 €
- Gâteau Breton au rhum** 7.00 €

- 🍴 **Sans gluten** (traces possibles)

Viandes et volailles d'origine Française ou Union Européenne

CARTE ENFANT

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 16.00 €

Choisissez une entrée, un plat, un dessert

ENTRÉES au choix 4.00 €

Assiette de crudités
Potage de légumes
Œufs durs mayonnaise
Salade de crevettes roses

PLATS ET LÉGUMES au choix10.00 €

Escalope de veau poêlée
Filet de boeuf poêlé
Blanc de poulet rôti
Dos de cabillaud vapeur
Escalope de saumon grillée

Pommes vapeur, tagliatelles,
pommes sautées, haricots verts,
carottes, riz basmati

**POISSON ou VIANDE MOULINÉ,
PURÉE DE LÉGUMES** 6.00 €

DESSERTS au choix 4.00 €

Oasis de fruits
Compote de pommes
Mousse de fromage blanc
sur coulis de fruits rouges
Gaufre sucre ou chocolat
Gâteau au chocolat
Yaourt nature ou fromage frais 0%

MENU BÉBÉ 8.00 €

Poisson ou viande mouliné,
purée de légumes
+ entrée ou dessert

CARTE DES VINS

37.5 cl.

75 cl.

VINS BLANCS

Muscadet-sur-Lie "Clos des Bois Gautier" 16.00 € 32.00 €
Sauvignon de Touraine -Guy Allion 16.00 € 34.00 €
Vouvray sec " Vigne Blanche " -Brédif 22.00 € 42.00 €
Sancerre "Clos du Roy" -Roger Champault 24.00 € 47.00 €
Chablis -Domaine Drouhin 26.00 € 52.00 €
Riesling -Buecher & Fils 22.00 € 38.00 €

VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence "Domaine de Brillane" 42.00 €
Reuilly -Cordailat22.00 €.....
Tavel "Château d'Aqueria" 45.00 €

VINS ROUGES

Côtes du Rhône "Belleruche" -Chapoutier 17.00 € 32.00 €
Crozes Hermitage "Les Jalets" -Jaboulet 23.00 € 46.00 €
Château Tour de Guiet Côtes de Bourg 18.00 € 34.00 €
Château Bel Air, Lussac Saint-Émilion 23.00 € 44.00 €
Château Haut-Lagrange, Pessac-Léognan 24.00 € 47.00 €
Brouilly -Depagneux 22.00 € 37.00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil -Talauau17.00 € 32.00 €
Chinon "Domaine de Noiré" -J.Max Manceau 23.00 € 41.00 €

EAUX MINÉRALES

Plancoët, Evian, Vittel5.50 €
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, 1/2 Plancoët fines bulles 5.00 €

