



LA TERRASSE

RESTAURANT - BAR - SALON DE THÉ

CARTE DE BAR

de 12 h 00 à 21 h 30

APÉRITIFS / ALCOOLS

Kir Bourgogne Aligoté (14 cl)	8,50 €
Martini Blanc/Rouge (6 cl)	7,00 €
Porto Ramos Pinto (7 cl)	8,50 €
Ricard (3 cl)	7,00 €
Muscat de Rivesaltes (6 cl)	8,50 €
Spritz (SMS, Perrier, Prosecco - 20 cl)	14,00 €
Champagne (14 cl)	16,50 €

WHISKIES (4 cl)

Chivas 12 ans	9,50 €
Glenfiddich 12 ans	8,50 €
Cardhu 12 ans	9,50 €
Cragganmore 12 ans	11,50 €
Naguelann (Bretagne)	12,00 €
Oban 14 ans	14,00 €
Lagavulin 16 ans	15,50 €
Blanton's (Bourbon)	13,50 €
Nikka Day's (Japon)	13,00 €

COGNACS (4 cl)

Hennessy VS	10,50 €
-------------	---------

BAS ARMAGNACS (4 cl)

Château de Laubade VSOP	10,50 €
-------------------------	---------

CALVADOS (4 cl)

Château du Breuil 15 ans	14,50 €
--------------------------	---------

RHUMS (4 cl)

Rhum vieux Damoiseau	9,50 €
Ron Zacapa 23 Guatemala	14,50 €
Rhum arrangé Saint-Malo	12,50 €

BIÈRES

Pression Affligen (25 cl)	6,50 €
Pression Affligen (50 cl)	11,50 €
Lancelot (33 cl)	8,50 €
Blanche Hermine (33 cl)	8,50 €
Telenn Du (33 cl)	8,50 €
Leffe (33 cl)	8,50 €
Desperados (33 cl)	8,50 €
Heineken 0.0 (sans alcool - 33 cl)	6,50 €

EAUX MINÉRALES

1/4 Vittel, 1/3 Perrier	4,50 €
1/2 Plancôet	5,00 €
1/2 Plancôet Fines Bulles	5,50 €
Plancoët	6,00 €
Plancoët Fines Bulles	7,00 €

COCKTAILS

Caïpirinha (7 cl)	14,00 €
Cachaça, citron vert, cassonade	
Ti Punch (7 cl)	14,00 €
Rhum, citron vert, sirop de canne	
Daïquiri (7 cl)	14,00 €
Rhum, citron pressé et sirop de canne	
Margarita (7 cl)	14,00 €
Téquila, Cointreau, citron pressé, sel	
Mojito (24 cl)	15,00 €
Rhum Cubain, citron vert, cassonade, Angostura, menthe fraîche, Perrier	
Pina Colada (24 cl)	15,00 €
Rhum Blanc, purée coco, jus ananas	
Maï Tai (24 cl)	15,00 €
Rhum Blanc et brun, purée coco, jus d'ananas, exotique et orange	
London Mule (24 cl)	15,00 €
Gin, citron vert, schweppes ginger beer, jus d'orange, grenadine	
Americano (24 cl)	15,00 €
Campari, Martini Rouge, Noilly Prat	
Gin Tonic (24 cl)	15,00 €
Gin, schweppes premium (original, ginger beer ou hibiscus)	
Planter's Punch (24 cl)	15,00 €
Rhum blanc, marasquin, Curaçao orange, jus ananas, citron pressé	
Aquatonic (24 cl)	15,00 €
Gin, Malibu, Curaçao bleu, jus ananas	
Rose Parfum (24 cl)	15,00 €
Vodka, citron vert, purée de framboises, sirop de rose, Perrier	

COCKTAILS SANS ALCOOL

24 cl	
Camélia	11,50 €
Orange, citron, pamplemousse pressés	
Fantasia	11,50 €
Orange, fraise, banane, purée myrtille	
Canarie	11,50 €
Pamplemousse et orange pressés, fraise, ananas, grenadine	
Tagada	10,50 €
Jus d'ananas, citron vert, purée fraise, limonade	
Virgin Mojito	10,50 €
Perrier, citron vert, jus de pomme, sirop mojito, menthe fraîche	
Basilic Fraise	10,50 €
Jus fraise, jus ananas, citron vert, sirop basilic	

BOISSONS FRAÎCHES

Fruits Pressé frais (18 cl)	6,70 €
Orange, citron, pamplemousse	
Nectar de Fruits « Alain Milliat » (33 cl)	8,50 €
Framboise, pêche	
Jus de Fruits (18 cl)	5,50 €
Abricot, pêche, exotique, pomme, mangue	
Jus de Pomme pétillant « Sorre » (33 cl)	6,50 €
SODAS	
Coca-Cola, Breizh Cola (33 cl)	6,00 €
Schweppes agrumes, Orangina, Ice Tea (25 cl)	6,00 €
Cidre Brut « Sorre » (33 cl)	7,50 €

CHAMPAGNE

	BRUT 75 cl	ROSÉ 75 cl	BRUT 37,5 cl
Gosset Grande Réserve	85,00 €	97,00 €	
Moët et Chandon Brut	85,00 €		47,00 €
Roederer	85,00 €	97,00 €	47,00 €
Ruinart	125,00 €	125,00 €	65,00 €

VINS BLANCS BOUTEILLE

	75 cl	37,5 cl
Vouvray sec « Vigne Blanche » Brédif	35,00 €	18,00 €
Menetou Salon « Clos de Ratier » - Pellé	42,00 €	21,50 €
Macon Village « Les Chenevières » - Lenoir	35,00 €	
Saint-Véran « Château Fuissé » - JJ Vincent	44,00 €	22,00 €
Riesling - Paul Buecher	30,00 €	19,50 €

VINS ROUGES BOUTEILLE

	75 cl	37,5 cl
Saumur Champigny « Roches Neuves » - Germain	35,00 €	18,00 €
Chinon « Domaine de Noiré » - JM Manceau	34,00 €	18,50 €
Brouilly « Domaine des Chevaliers » Depagneux	33,00 €	19,00 €
Santenay 1 ^{er} Cru « Gravières » Domaine Chapelle	48,00 €	
Château Perac, Listrac Médoc	28,00 €	
Château Bel Air, Lussac St Emilion	37,00 €	19,00 €
Château Le Cadet de Larrivet Haut Brion, Pessac	42,00 €	

VINS ROSÉ BOUTEILLE

	75 cl	37,5 cl
Coteaux d'Aix en Provence « Domaine de la Brillane »	34,00 €	
Domaine ott Château « Romassan » - Bandol	54,00 €	27,00 €

VINS CARAFE

	50 cl	25 cl
VIN BLANC		
Chardonnay des vignerons de l'Ardèche IGP	14,50 €	8,50 €
VIN ROUGE		
Château de Saint Cyrgues IGP Gard	14,50 €	8,50 €
VIN ROSÉ		
Brise marine - Vin de Pays Méditerranée IGP	14,50 €	8,50 €

VINS AU VERRE

	14 cl	VIN ROSÉ
VINS BLANCS		Coteaux d'Aix en Provence 7,50 €
Côte du Rhône - Jaboulet	7,50 €	VINS ROUGES
Macon Village - Lenoir	7,50 €	Chinon JM Manceau 8,00 €
Chinon Couly Dutheil	8,00 €	Listrac Médoc, Château Perac 8,00 €
Coteaux de l'Aubance (moelleux)	8,00 €	

SALON DE THÉ

		NOS THÉS	7,00 €
Café expresso	4,40 €	Orange Pekoe (Ceylan), Darjeeling (Inde), Yunnan vert (Chine), Earl Grey (Chine), Thé vert menthe, Rooibos (Afrique Sud), Paul et Virginie	
Café Latté	7,30 €		
Cappucino	7,80 €		
Chocolat (Valrhona)	7,70 €		
Chocolat Viennois (Valrhona)	8,50 €		
Irish coffee (Jameson)	11,00 €	NOS TISANES	7,00 €
		Menthe, Tilleul, Verveine, Mélange du Berger, Carcadet	





LA TERRASSE

RESTAURANT - BAR - SALON DE THÉ

CARTE DE RESTAURATION

de 12 h 30 à 14 h 30

POUR COMMENCER...

Le Retour du Marché
The return of the market

Planche de charcuterie pour 2 personnes 28,00 €

Assiette Ibérique et andouille de Bretagne, copeaux de Pecorino truffé
Matured cheese & Iberico "charcuterie"

6 Huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brévault » 17,00 €

6 oysters from Cancale n°3 "Philippe & Noëlle Brévault"

Tartare de saumon « Label Rouge » 18,00 €

Avocat, graines de sésame, wasabi
Label Rouge salmon, avocado, sesame seed, wasabi

⌘ Sélection d'houmous et falafel à la coriandre, sauce tarator (vegan) 18,00 €

Selection of hummus and falafel with coriander, tarator sauce

À SUIVRE...

Le Retour du Marché
The return of the market

⌘ Moules à la marinière (selon saison), frites maison 20,00 €

Mussels with marinara (according to season) and homemade fries

Tataki de Saint-Pierre laqué au soja 28,00 €

Oignons frits et cébettes, sauté de riz Vénéreé
Soy-lacquered John Dory tataki, fried onions and spring onions, Venere rice

⌘ Tartare de bœuf coupé au couteau 23,00 €

Accompagné de frites maison
Beef tartar with homemade fries

⌘ Tagliata de veau 28,00 €

Roquette, tomates et parmesan
Veal tagliata, arugula, tomatoes and parmesan

Le Cheeseburger au bacon « crispy » 24,00 €

Marmelade d'échalote et ketchup épicé, frites maison
Crispy bacon cheeseburger, shallot marmalade, spicy ketchup and homemade fries

Le Burger végétal (vegan) 22,00 €

Marmelade d'échalote, guacamole, radis, tomate, frites maison
Vegetable burger, shallot marmalade, guacamole, radish, tomato and homemade fries

Viandes et volailles d'origine française

⌘ Sans gluten (traces possible)

Prix nets - Service compris



NOS SALADES (Petite 17 € - Grande 25 €)

« La César à manger du bout des doigts »

Filets de poulet aux épices tandoori, bacon, parmesan, tomates cerises et croûtons
Cesar salad with chicken fillets, tandoori spices, bacon, parmesan, cherry tomatoes and croutons

⌘ Caprese de légumes et burrata, jambon speck

Légumes grillés, burrata, tomate à l'ancienne, jambon speck
Grilled vegetables, burrata, old fashioned tomato, speck ham

NOS SANDWICHES

Lobster rolls 28,00 €

Pain brioché, homard, sauce cocktail, pomme granny et céleri
Lobster rolls, granny apple and celery, cocktail sauce

Le club 15,00 €

Pain de mie complet, mayonnaise, salade, œuf dur, tomate, blanc de poulet au paprika, tomates cerises
Wholemeal bread, mayonnaise, salad, hard-boiled egg, tomato, smoked paprika chicken, cherry tomatoes

⌘ Le wrap de la mer 16,00 €

Galette de blé noir, salade, mayonnaise, saumon fumé, crevettes roses, ail, oignon, persil, aneth, jus de citron, tabasco
Wheat patty, salad, mayonnaise, smoked salmon, prawns, garlic, onion, parsley, dill, lemon juice, tabasco

Les Accompagnements : tagliatelles, riz Vénéreé, frites maison, assiette de légumes 6,00 €

Side dishes: tagliatelle, Venere rice, homemade fries, vegetable platter

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Assiette de minis babas limoncello au confit citron et crème légère mascarpone 13,50 €

Limoncello baba with candied lemon and mascarpone cream

Petites carolines cacao, praliné et noisettes du Piémont 13,50 €

Choux pastry, milk chocolate ganache with cocoa, praline and hazelnut

Trilogie chocolat noir et son crémeux chocolat jivara 14,50 €

Gratinated chocolate soft mousse with milk chocolate mousse

Carré fraises façon biscuit amande, crème diplomate et fraises 13,50 €

Almond biscuit with diplomat cream and strawberries

Petites Pavlova de glaces ou sorbets 13,00 €

(Glace vanille, chocolat, café) ou (Sorbet framboise, ananas, mangue)
Meringue, whipped cream with (ice cream vanilla, chocolate, coffee) or (sorbet raspberry, pineapple, mango)

MENU ENFANT 16,00 €

Entrées 4,00 €

Crudités
Raw vegetable served french dressing
Melon jambon sec
Melon with cured ham
Œuf dur mayonnaise
Eggs mayonnaise
Salade de crevettes roses
Pink prawns salad
with french dressing

Plat et légumes au choix 10,00 €

Poisson du jour vapeur
Steamed filled of the day
Pâtes carbonara
Pasta carbonara
Blanc de poulet rôti
Roasted breast of chicken
Escalope de veau poêlée
Pan seared thin slice of veal
Pommes de terre sautées
Fried potatoes
Haricots verts
Green beans
Riz basmati
Rice
Carottes
Carrots

Dessert 4,00 €

Compote de pommes
Stewed apples
Oasis de fruits
Fruit salad
Gaufre sucre
ou pâte à tartiner noisette
Waffle with sugar or homemade nut spread
Glace
Ice cream



LA TERRASSE

RESTAURANT - BAR - SALON DE THÉ

CARTE DE RESTAURATION

de 14 h 30 à 18 h 00 (jusqu'à 21 h 00 pendant la saison)

Planche de charcuterie pour 2 personnes 28,00 €
Assiette Ibérique et andouille de Bretagne, copeaux de Pecorino truffé
Matured cheese & Iberico "charcuterie"

6 Huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brévault » 17,00 €
6 oysters from Cancale n°3 "Philippe & Noëlle Brévault"

🌱 Sélection d'houmous et falafel à la coriandre, sauce tarator (vegan) 18,00 €
Selection of hummus and falafel with coriander, tarator sauce

« La César à manger du bout des doigts » Petite 17,00 € - Grande 25,00 €
Filets de poulet aux épices tandoori, bacon, parmesan, tomates cerises et croûtons
Cesar salad with chicken fillets, tandoori spices, bacon, parmesan, cherry tomatoes and croutons

NOS SANDWICHES

Lobster rolls 28,00 €
Pain brioché, homard, sauce cocktail, pomme granny et céleri
Lobster rolls, granny apple and celery, cocktail sauce

Le club 15,00 €
Pain de mie complet, mayonnaise, salade, œuf dur, tomate, blanc de poulet au paprika, tomates cerises
Wholemeal bread, mayonnaise, salad, hard-boiled egg, tomato, smoked paprika chicken, cherry tomatoes

🌱 Le wrap de la mer 16,00 €
Galette de blé noir, salade, mayonnaise, saumon fumé, crevettes roses, ail, oignon, persil, aneth, jus de citron, tabasco
Wheat patty, salad, mayonnaise, smoked salmon, prawns, garlic, onion, parsley, dill, lemon juice, tabasco

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Assiette de minis babas limoncello au confit citron et crème légère mascarpone 13,50 €
Limoncello baba with candied lemon and mascarpone cream

Petites carolines cacao, praliné et noisettes du Piémont 13,50 €
Choux pastry, milk chocolate ganache with cocoa, praline and hazelnut

Trilogie chocolat noir et son crémeux chocolat jivara 14,50 €
Gratinated chocolate soft mousse with milk chocolate mousse

Carré fraises façon biscuit amande, crème diplomate et fraises 13,50 €
Almond biscuit with diplomat cream and strawberries

Petites Pavlova de glaces ou sorbets 13,00 €
(Glace vanille, chocolat, café) ou (Sorbet framboise, ananas, mangue)
Meringue, whipped cream with (ice cream vanilla, chocolate, coffee) or (sorbet rasberry, pineapple, mango)

Viandes et volailles d'origine française

🌱 Sans gluten (traces possible)



Prix nets - Service compris

NOS GOÛTERS

Flan pâtissier vanille 8,00 €
Vanilla pastry flan

Gaufre au sucre ou pâte à tartiner à la noisette « maison », crème fouettée 9,00 €
Waffle with sugar or homemade nut spread, whipped cream

Farandole de crêpes (3 pièces), confiture « maison » 10,00 €
Pancakes (3 pieces), homemade jam

Café gourmand 12,00 €
Gourmet coffee

Thé ou chocolat gourmand 13,00 €
The or gourmet chocolate

Chocolat viennois gourmand 14,00 €
Gourmet chocolate, whipped cream

CARTE DE RESTAURATION

à partir de 19 h 30 jusqu'à 21 h 00

Le Retour du Marché
The return of the market

Tartare de saumon « Label Rouge » 18,00 €
Avocat, graines de sésame, wasabi
Label Rouge salmon, avocado, sesame seed, wasabi

Tataki de Saint-Pierre laqué au soja 28,00 €
Oignons frits et cébettes, sauté de riz Vénéré
Soy-lacquered John Dory tataki, fried onions and spring onions, Venere rice

Le Cheeseburger au bacon « crispy » 24,00 €
Marmelade d'échalote et ketchup épicé, frites maison
Crispy bacon cheeseburger, shallot marmalade, spicy ketchup and homemade fries

Le Burger végétal (vegan) 22,00 €
Marmelade d'échalote, guacamole, radis, tomate, frites maison
Vegetable burger, shallot marmalade, guacamole, radish, tomato and homemade fries

Les Accompagnements : tagliatelles, riz Vénéré, frites maison, assiette de légumes 6,00 €
Side dishes: tagliatelle, Venere rice, homemade fries, vegetable platter

MENU ENFANT 16,00 €

Entrées	4,00 €	Plat et légumes au choix	10,00 €	Dessert	4,00 €
Crudités Raw vegetable served french dressing		Poisson du jour vapeur Steamed filled of the day	Pommes de terre sautées Fried potatoes	Compote de pommes Stewed apples	
Melon jambon sec Melon with cured ham		Pâtes carbonara Pasta carbonara	Haricots verts Green beans	Oasis de fruits Fruit salad	
Œuf dur mayonnaise Eggs mayonnaise		Blanc de poulet rôti Roasted breast of chicken	Riz basmati Rice	Gaufre sucre ou pâte à tartiner noisette Waffle with sugar or homemade nut spread	
Salade de crevettes roses Pink prawns salad		Escalope de veau poêlée Pan seared thin slice of veal	Carottes Carrots	Glace Ice cream	
with french dressing					