



ROOM SERVICE



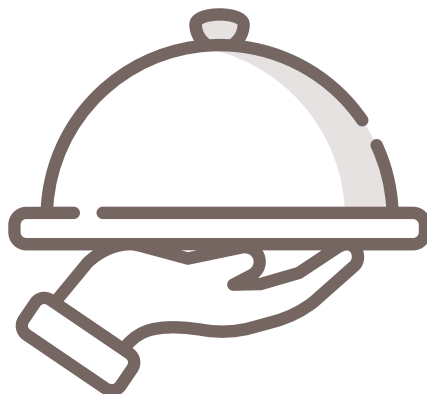
 7117



**LE GRAND HÔTEL
DES THERMES**

★★★★★

SAINT-MALO



SNACK ☎7117

Service 24 h / 24

NOS SANDWICHES - SANDWICHES

Accompagnés de salade verte - Served with a seasonal green salad

Club : Pain de mie complet, blanc de poulet, mayonnaise, salade, œuf dur, tomate, bacon grillé, emmental

Whole wheat bread, chicken breast, mayonnaise, salad, egg, tomato, grilled bacon, "emmental" cheese 18,00 €

⊕ **Wrap de la mer : Galette de blé noir, salade, saumon fumé, crevettes roses, fromage frais, ciboulette, persil, aneth, jus de citron, tabasco, ail**

Buckwheat pancake, salad, smoked salmon, prawns, "fromage frais", chive, parsley, dill, lemon juice, tabasco, garlic..... 19,00 €

Assiette de fromages et son pain aux fruits secs

Selection of cheese with walnut and dried fruit bread 12,00 €

NOS DOUCEURS SUCRÉES - SWEETS

Yaourt nature ou fromage frais 0% (2 pièces) - Plain yoghurt or "fromage frais" 0% (2 pieces) 7,00 €

Fruits (3 pièces) - Fruit (3 pieces) 7,00 €

Salade de fruits - Fruit salad..... 12,00 €

Farandole de crêpes (3 pièces) - Pancakes (3 pieces)..... 12,00 €

Cake - Cake 7,50 €

Gâteau Breton au rhum - Breton rum cake 7,50 €

CARTE ENFANT - CHILDREN MENU

MENU ENFANT - CHILDREN MENU - 17 €

(Jusqu'à 12 ans - For children under 12 years old)

Choisissez une entrée, un plat et un dessert.

Choose a starter, main-course, dessert.

ENTRÉE AU CHOIX - STARTER 5 €

La p'tite tomate-mozza à l'italienne - Tomato and mozzarella salad

La soupe de légumes frais des géants - Vegetable soup

Duo melon-jambon (en saison) - Melon & ham salad (in season)

Le saumon fumé maison mille sabords - Tasty smoked salmon

Crevettes sauce cocktail - Shrimps cocktail sauce

PLAT ET LÉGUMES AU CHOIX

MAIN COURSE AND VEGETABLE 11 €

Les pâtes fraîches, bolognaise, carbonara ou napolitaine

Pasta with bolognese, carbonara or napolitaine sauce

Le burger de boeuf du Far-West

Far-West beef burger

Le filet de poulet pané maison, arrosé de son jus

Tender chicken nuggets with sauce

Le filet de poisson frais du pirate

Fish of the day

CHOISIS TON ACCOMPAGNEMENT - SELECT A SIDE

Haricots verts, pâtes, pommes gaufrettes maison,

purée de pommes de terre

Green beans, pasta, homemade chips, mashed potatoes.

MENU BÉBÉ - BABY MENU - 9 €

Purée de légumes et viande ou poisson mouliné
+ une entrée ou un dessert

Vegetable puree and minced meat or fish
+ starter or dessert

PLAT BÉBÉ - BABY DISH 7 €

Purée de légumes et viande ou poisson mouliné

Vegetable puree and minced meat or fish

DESSERT AU CHOIX - DESSERT 5 €

Oasis de fruits

Fruit salad

Compote de pommes

Stewed apples

Mousse de fromage blanc sur coulis de fruits rouges

"Fromage frais" mousse and red fruit sauce

Gaufre au sucre ou velouté chocolat

Waffle with sugar or chocolate sauce

Gratin chocolat et crème anglaise

Gratinated chocolate cake and custard cream

Yaourt nature ou fromage frais 0%

Plain yoghurt or "fromage frais" 0%

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT

WE ALSO OFFER

MENU BIEN-ÊTRE - MENU TRADITION

"Healthy", "Tradition" table d'hôte menu

Supplément service en chambre : 9,50 €

Room service supplement per meal: 9,50 €

Service de 12 h 15 à 14 h 00 et de 19 h 15 à 21 h 30

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 BREAKFAST

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

Served in your room
from 7.00 to 11.00 am

DÉJEUNER ET DÎNER ☞⁷¹¹⁷ LUNCH AND DINNER

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

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

NOS ENTRÉES - STARTERS

- ☞ Potage de légumes de saison et freekeh
Seasonal vegetable soup and freekeh 13,00 €
- ☞ Velouté de tomates, gnocchis de ricotta
Tomato soup with ricotta gnocchi 15,50 €
- Soupe de poissons à la fleur de sel et sa garniture
Fish soup served with garlic "croûtons", grated cheese and garlic mayonnaise 18,00 €
- Assiette de saumon fumé maison et ses garnitures
Homemade smoked salmon and garnish 23,00 €
- ☞ 8 huîtres creuses de Cancale n°3 " Philippe et Noëlle Brévault "
8 oysters N°3 from Cancale "Philippe and Noëlle Brévault" 27,50 €
- ☞ Langoustines vivantes cuites à la vapeur, mayonnaise maison (selon arrivage)
Steamed fresh Dublin bay prawns served with homemade mayonnaise (depending on delivery) 38,00 €
- La César salade, filets de poulet aux épices tandoori, lardons, parmesan, tomates cerises et croûtons
Caesar salad, tandoori chicken fillets, lardoons, parmesan, cherry tomatoes, and "croûtons" 25,00 €
- Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits de saison
Duck foie gras terrine with seasonal fruit chutney 31,00 €
- ☞ Carottes rôties, crème d'estragon, crumble de tournesol
Roasted carrots, tarragon cream and sunflower crumble 22,50 €
- ☞ Burrata, fruits et légumes de saison, granola au paprika fumé
Burrata, seasonal fruits and vegetable, smoked paprika granola 26,00 €

NOS PLATS - MAIN COURSES

- ☞ Omelette aux champignons ou aux fines herbes et salade verte
Omelette with mushrooms or herbs and green salad 19,00 €
- Tagliatelles, copeaux de parmesan et sauce au choix (carbonara, bolognaise ou napolitaine)
"Tagliatelles", parmesan shavings and sauce selection (carbonara, bolognaise or napolitaine) 23,00 €
- ☞ Curry de légumes et crevettes à la crème végétale
Vegetable and shrimps curry 37,00 €
- ☞ Pavé de cabillaud rôti, riz noir Vénééré Valenciana, nage de légumes aux herbes fraîches
Roasted cod, Venere rice Valenciana, vegetable with fresh herbs 36,00 €
- ☞ Blanquette provençale de légumes et boulgour parfumé
"Provençale" blanquette of vegetable and bulgur 27,50 €
- Classique Cheeseburger au bacon « crispy », marmelade d'échalotes et ketchup, pommes gaufrettes maison
Classic Cheeseburger with "crispy" bacon, shallot marmalade and ketchup, homemade chips 24,00 €
- ☞ Filet de bœuf grillé, pommes grenaille et légumes au sautoir, sauce chimichurri
Grilled fillet of beef, roast potatoes and sauteed vegetable with chimichurri sauce 38,00 €
- Croque Monsieur (chaud) : Pain de campagne, beurre, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, fromage râpé
Croque Monsieur (hot) Country bread, butter, mustard, ham, grated cheese 18,00 €

NOS DESSERTS EN VERRINE - DESSERTS IN A GLASS BOWL

- ☞ Crème noix de coco, biscuit amande, gelée de fraise, mousse yaourt
Coconut cream, almond biscuit, strawberry jelly and yogurt mousse 14,00 €
- ☞ Crèmeux noisette, gelée abricot-romarin, biscuit noisette, mousse chocolat lait
Creamy and hazelnut biscuit, apricot-rosemary jelly, milk chocolate mousse 14,00 €
- ☞ Crèmeux pistache, biscuit pistache, coulis chocolat, mousse chocolat noir
Creamy and pistachio biscuit, chocolate sauce, dark chocolate mousse 14,00 €

☞ Sans gluten (traces possibles) - Gluten free

☞ Plat végétalien - Vegan dish

Viandes et volailles d'origine Française
Meat and poultry of French

BAR LA PASSERELLE ☎7133

APÉRITIFS

JB 4 cl.....	9,50 €
Glenfiddich 12 ans 4 cl.....	10,00 €
Chivas 12 ans 4 cl.....	11,00 €
Naguelann (Breton) 4 cl.....	14,50 €
Porto Ramos Pinto "Tawny" 7 cl.....	9,50 €
Kir Bourgogne Aligoté 14 cl.....	10,00 €
Martini blanc ou rouge 6 cl.....	8,50 €
Spritz Apérol, Perrier, Prosecco 16 cl.....	15,00 €
Champagne la coupe 14 cl.....	18,00 €

COCKTAILS

Americano 12 cl.....	16,00 €
Planter's punch 12 cl.....	16,00 €
Mojito 15 cl.....	16,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Passerelle 30 cl.....	12,00 €
<i>Nectar de banane, goyave et mangue, sirop de fraise, purée de passion</i>	
Virgin Mojito 30 cl.....	12,00 €
Camélia 30 cl.....	13,00 €
<i>Orange, citron et pamplemousse pressés</i>	
Bonne mine 30 cl.....	13,00 €
<i>Jus de carottes frais, orange et citron pressés</i>	

JUS DE FRUITS 20 cl.....	6,50 €
--------------------------	--------

SODAS 25 cl ou 33 cl.....	7,00 €
---------------------------	--------

CHAMPAGNES 75 cl

Moët et Chandon.....	102,00 €
Billecart Salmon Rosé.....	144,00 €
Ruinart - Blanc de Blancs.....	168,00 €
Louis Roederer Cristal.....	282,00 €

ALCOOLS 4 cl

Cognac Hennessy VS.....	12,00 €
Bas Armagnac Laubade VSOP.....	12,00 €
Calvados du Breuil 15 ans.....	15,50 €
Crèmes & liqueurs.....	12,00 €

BIÈRES

Pression Affligem 25 cl.....	7,50 €
Lancelot 33 cl.....	9,50 €
<i>(Bretonne blonde)</i>	
Blanche Hermine 33 cl.....	9,50 €
<i>(Bretonne blanche)</i>	
Telenn Du 33 cl.....	9,50 €
<i>(Bretonne brune)</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca Tradition.....	5,00 €
Cappuccino.....	8,50 €
Chocolat (Valrhona).....	8,50 €
Chocolat Viennois (Valrhona).....	9,50 €
Thés Ceylan / Inde / Chine.....	7,80 €
Tisanes menthe, tilleul, verveine.....	7,80 €

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	75 cl	37,5 cl	verre 14 cl
Muscadet-sur-Lie "Clos des Bois Gautier".....	35,00 €	18,00 €	
Sauvignon de Touraine -Guy Allion.....	36,00 €	20,00 €	
Vouvray sec " Vigne Blanche " -Brédif.....	42,00 €	23,00 €	
Sancerre "Clos du Roy" -Roger Champault.....	51,00 €	27,00 €	
Mâcon-Villages -Lenoir.....	44,00 €		9,00 €
Chinon -Couly-Dutheil.....	51,00 €		10,00 €

VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence "Domaine de Brillane".....	44,00 €		9,00 €
Reuilly -Cordaillat.....		23,00 €	

VINS ROUGES

Côtes du Rhône "Belleruche" -Chapoutier.....	35,00 €	17,00 €	
Crozes Hermitage "Les Jalets" -Jaboulet.....	46,00 €	23,00 €	
Château Tour de Guiet Côtes de Bourg.....	39,00 €	20,00 €	9,00 €
Château Bel Air, Lussac Saint-Émilien.....	46,00 €	24,00 €	
Château Haut-Lagrange, Pessac-Léognan.....	51,00 €	26,00 €	
Brouilly -Demiane.....	37,00 €	23,00 €	
Saint-Nicolas de Bourgueil -Taluau.....	35,00 €	18,00 €	
Chinon "Domaine de Noiré" -J.Max Manceau.....	41,00 €	23,00 €	9,50 €

EAUX MINÉRALES

	100 cl	50 cl
Plancoët, Evian, Vittel.....	6,00 €	5,00 €
Plancoët fines bulles, Badoit.....	7,00 €	6,00 €



Service en chambre compris, prix nets - Price inclusive of service