



# 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)	9,50 €
Martini Blanc/Rouge (6 cl)	8,00 €
Porto Ramos Pinto (7 cl)	9,00 €
Ricard (3 cl)	7,50 €
Muscat de Rivesaltes (7 cl)	9,00 €
Spritz (SMS, Perrier, Prosecco - 25 cl) 🍷	14,50 €
Champagne (14 cl)	17,50 €

#### WHISKIES (4 cl)

Chivas 12 ans	10,50 €
Johnnie Walker B.L.	11,50 €
Cardhu 12 ans	10,00 €
Cragganmore 12 ans	11,50 €
Naguelann 🍷	12,50 €
Armorik double maturation 🍷	14,00 €
Lagavulin 16 ans	15,50 €
Blanton's (Bourbon)	16,50 €
Mars Kasei (Japon)	13,00 €

#### COGNACS (4 cl)

Hennessy VS	11,50 €
-------------	---------

#### BAS ARMAGNACS (4 cl)

Château de Laubade VSOP	11,50 €
-------------------------	---------

#### 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 "Malo Rhum" 🍷	13,00 €

### BIÈRES

Pression Affligen (25 cl)	7,00 €
Pression Affligen (50 cl)	12,50 €
Lancelot (blonde 33 cl) 🍷	9,00 €
Blanche Hermine (blanche 33 cl) 🍷	9,00 €
Telenn Du (brune 33 cl) 🍷	9,00 €
Leffe (33 cl)	9,00 €
Desperados (33 cl)	9,00 €
Heineken 0.0 (sans alcool - 33 cl)	7,50 €

### EAUX MINÉRALES

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

### COCKTAILS

Caïpirinha (12 cl) Cachaça, citron vert, cassonade	14,50 €
Purple Heart (12 cl) Gin, sirop de violette, purée de myrtille, jus de cranberry, citron vert pressé	14,50 €
Daïquiri (12 cl) Rhum blanc, citron pressé et sirop de canne	14,50 €
Margarita (12 cl) Tequila, Cointreau, citron pressé, sel	14,50 €
Mojito (20 cl) Rhum Cubain, citron vert, cassonade, Angostura, menthe fraîche, Perrier	15,50 €
Piña Colada (25 cl) Rhum Blanc, purée de coco, jus d'ananas	15,50 €
Mai Tai (25 cl) Rhum blanc et brun, citron vert pressé, nectar exotique, sirop d'orgeat	15,50 €
Jungle Bird (25 cl) Rhum blanc, Cointreau, purée de fraise, jus d'ananas, nectar exotique, SMS	15,50 €
"London" Mule (25 cl) Gin, citron vert pressé, Schweppes ginger beer	15,50 €
Gin Tonic (25 cl) Gin Gordon, Schweppes premium (original, ginger beer ou ginger ale)	15,50 €
Aquatonic (25 cl) Gin, Malibu, Curaçao bleu, jus d'ananas	15,50 €
Solidor (25 cl) Vodka, chambord, ananas, cranberry, melon, citron vert pressé	15,50 €
Rose Parfum (25 cl) Vodka, citron vert pressé, purée de framboise, sirop de rose, Perrier	15,50 €

### COCKTAILS SANS ALCOOL 25 cl

Camélia Orange, citron et pamplemousse pressés	12,50 €
Fantasia Orange, fraise, banane, purée myrtille	12,50 €
Bonne Mine Jus de carottes frais, orange et citron pressés	12,50 €
Passerelle Nectar de banane, goyave et mangue, purée de passion, sirop de fraise	12,50 €
Virgin Mojito (20 cl) Perrier, citron vert, sirop de mojito, menthe fraîche	12,50 €
Sunset Jus d'abricot, jus de pomme, nectar de banane, sirop de noisette	12,50 €

### BOISSONS FRAÎCHES

Fruits Pressé frais (20 cl) Orange, citron, pamplemousse ou carotte	7,00 €
Jus de Fruits « Alain Milliat » (33 cl) Framboise, pêche de vigne, raisin	9,50 €
Jus de Fruits (20 cl) Abricot, pêche, exotique, pomme, mangue, orange	6,00 €
Jus de pomme pétillant « Sorre » (33 cl) 🍷	6,50 €
SODAS Coca-Cola, Breizh Cola (33 cl) 🍷	6,50 €
Schweppes agrum', Orangina, Ice Tea (25 cl)	6,50 €
Cidre brut « Sorre » (33 cl) 🍷	8,00 €

### CHAMPAGNE

	BRUT 75 cl	ROSÉ 75 cl	BRUT 37,5 cl
Gosset Grande Réserve	90,00 €	125,00 €	
Moët et Chandon Brut	90,00 €		53,00 € Blanc
Roederer	90,00 €	125,00 €	53,00 € Blanc
Ruinart	145,00 €	145,00 €	80,00 € Rosé

### VINS BLANCS BOUTEILLE

	75 cl	37,5 cl
Vouvray sec « Vigne Blanche » Brédif	35,00 €	19,00 €
Menetou Salon « Clos de Ratier » - Pellé	42,00 €	23,00 €
Mâcon-Village « Les Chenevières » - Lenoir	36,00 €	
Saint-Véran « Château Fuissé » - JJ Vincent	49,00 €	26,00 €
Riesling - Paul Buecher	34,00 €	18,00 €

### 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	34,00 €	19,00 €
Hautes Côtes de Beaune - Bichot	49,00 €	26,00 €
Château Perac, Listrac Médoc	39,00 €	
Château Bel Air, Lussac St Emilion	38,00 €	20,00 €
Château Le Cadet de Larrivet Haut Brion, Pessac	48,00 €	

### VINS ROSÉS BOUTEILLE

	75 cl	37,5 cl
Coteaux d'Aix en Provence « Domaine de la Brillane »	36,00 €	
Domaine ott Château « Romassan » - Bandol	63,00 €	32,00 €

### VINS CARAFE

	50 cl	25 cl
VIN BLANC Chardonnay des vigneron de l'Ardèche IGP	16,00 €	9,00 €
VIN ROSÉ Brise marine - Vin de Pays Méditerranée IGP	16,00 €	9,00 €

### VINS AU VERRE

	14 cl
VINS BLANCS Côteaux du Rhône - Jaboulet	8,00 €
Mâcon-Village - Chenevières	8,00 €
Chinon - Couly Dutheil	9,00 €
Coteaux-de-l'Aubance (moelleux)	8,50 €
VIN ROSÉ Coteaux d'Aix en Provence	8,00 €
VINS ROUGES Sancerre, Champault	8,50 €
Listrac Médoc, Château Pérac	8,50 €

### SALON DE THÉ

Café expresso	4,50 €	NOS THÉS	7,30 €
Café latté	7,70 €	Orange Pekoe (Ceylan), Darjeeling (Inde), Yunnan vert (Chine), Earl Grey (Chine), Thé vert menthe, Rooibos (Afrique Sud), Paul et Virginie	
Cappucino	8,00 €	NOS TISANES	7,30 €
Chocolat (Valrhona)	8,00 €	Menthe, Tilleul, Verveine, Mélange "du Berger", Carcadet	
Chocolat viennois (Valrhona)	9,00 €		
Irish coffee (Jameson)	11,50 €		



Prix nets - Service compris

# CARTE DE RESTAURATION

Service de 12 h 30 à 14 h 00  
(de 12 h 30 à 14 h 30 et de 19 h 30 à 21 h 00 en saison)

Service de 12 h 30 à 18 h 00  
(jusqu'à 21 h 00 en saison)

## POUR COMMENCER

Le Retour du Marché  
*The return of the market*

- 🌿 Ceviche de daurade, chips de plantain, émulsion retour des îles ..... 18,00 €  
*Sea bream ceviche, plantain chips, islands inspiration emulsion*
- 🌿 Ajo blanco, jambon serrano, raisins et huile de liveche ..... 17,00 €  
*Ajo blanco, serrano ham, grapes and liveche oil*
- 🌿 Le mezzé du grand hôtel seul ou à partager ..... 19,00 €  
*Falafel pois chiche vert, houmous d'artichaut, sambossek aux légumes, pain pitta, caviar d'aubergine, citron et herbes fraîches  
Green chickpeas falafel, artichoke hummus, vegetable sambossek, pita bread, eggplant caviar, lemon and fresh herbs*
- 🌿 6 Huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brévault » ..... 17,00 €  
*6 oysters from Cancale n°3 "Philippe & Noëlle Brévault"*
- « La César à manger du bout des doigts » ..... Petite 18,00 € - Grande 26,00 €  
*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*
- 🌿 La salade grecque, féta bretonne de la germillotte ..... Petite 18,00 € - Grande 26,00 €  
*Greek salad, Breton feta from germillotte farm*

## A SUIVRE

Le Retour du Marché  
*The return of the market*

- 🌿 Moules à la marinière (selon saison), frites maison ..... 22,00 €  
*Mussels "marinière" (according to season) and homemade fries*
- 🌿 Tartare de bœuf coupé au couteau préparé comme vous le souhaitez ..... 25,00 €  
*Beef tartar with homemade fries*
- Le BBQ pulled chicken burger d'Alexis, pain au maïs, guacamole rustique ..... 25,00 €  
*Alexis' BBQ pulled chicken burger, corn bread, rustic guacamole*
- Côtes d'agneau tomahawk grillées, salade tiède de légumes grillés et couscous, jus au parfum d'orient ..... 28,00 €  
*Grilled tomahawk lamb chops, warm salad of grilled vegetable and couscous, oriental flavored juice*
- 🌿 Pavé de cabillaud, chakchouka d'artichaut, sésame citron ..... 27,00 €  
*Cod fillet, artichoke chakchouka, lemon sesame*
- 🌿 Tarte de légumes de saison de nos maraîchers, pesto de roquette et condiment tomate ..... 26,00 €  
*Seasonal vegetable tart from our market gardeners, arugula pesto and tomato condiment*
- Tortillas de Sonora au homard bleu et saveurs du Mexique ..... 31,00 €  
*Blue lobster in Sonoran tortillas with Mexican flavors*

🌿 Plat végétarien - Vegan dish

🌿 Sans gluten (traces possible) - Gluten free

Viandes et volailles d'origine française - *Meat and poultry of french*



Prix nets - Service compris - Price inclusive of service

## DOUCEURS SUCRÉES - DESSERTS

- 🌿 Pavlova de sorbets et fruits de saison ..... 14,00 €  
*Meringue, whipped cream with sorbet and fresh fruit*
- Finger de mousse au lait fermenté (ribot), marmelade aux deux pommes, sablé nantais reconstitué ..... 14,50 €  
*Crispy buckwheat with almond biscuit and apple marmalade, buttermilk mousse*
- Tarte fine chaude aux pommes et son crémeux vanille ..... 13,00 €  
*Warm thin apple tart with vanilla creamy*

## DESSERTS EN VERRINE - DESSERTS IN A GLASS BOWL

- 🌿 Crème noix de coco, biscuit amande, gelée de fraise, mousse yaourt ..... 13,00 €  
*Coconut cream, almond biscuit, strawberry jelly and yogurt mousse*
- 🌿 Crémeux noisette, gelée abricot-romarin, biscuit noisette, mousse chocolat lait ..... 13,00 €  
*Creamy and hazelnut biscuit, apricot-rosemary jelly, milk chocolate mousse*
- 🌿 Crémeux pistache, biscuit pistache, coulis chocolat, mousse chocolat noir ..... 13,00 €  
*Creamy and pistachio biscuit, chocolate sauce, dark chocolate mousse*

## GOÛTERS - SWEETS

- Gâteau Breton au rhum - Breton rum cake ..... 7,00 €
- Flan pâtissier vanille - Vanilla sweet flan pastry ..... 9,00 €
- Farandole de crêpes (3 pièces) - Pancakes (3 pieces), served with "house" jam ..... 11,00 €
- Café gourmand - "Gourmand" coffee ..... 12,50 €
- Thé / chocolat gourmand - "Gourmand" tea or hot chocolate ..... 13,50 €
- Chocolat viennois gourmand - "Gourmand" hot chocolate served with whipped cream ..... 14,50 €

## SNACKING

- 🌿 6 Huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brévault » ..... 17,00 €  
*6 oysters from Cancale n°3 "Philippe & Noëlle Brévault"*
- 🌿 Le mezzé du grand hôtel seul ou à partager ..... 19,00 €  
*Falafel pois chiche vert, houmous d'artichaut, sambossek aux légumes, pain pitta, caviar d'aubergine, citron et herbes fraîches  
Green chickpeas falafel, artichoke hummus, vegetable sambossek, pita bread, eggplant caviar, lemon and fresh herbs*
- « La César à manger du bout des doigts » ..... Petite 18,00 € - Grande 26,00 €  
*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*
- 🌿 La salade grecque, féta bretonne de la germillotte ..... Petite 18,00 € - Grande 26,00 €  
*Greek salad, Breton feta from germillotte farm*
- Tortillas de Sonora au homard bleu et saveurs du Mexique ..... 31,00 €  
*Blue lobster in Sonoran tortillas with Mexican flavors*
- Le club ..... 16,00 €  
*Pain de mie complet, blanc de poulet, mayonnaise, salade, oeuf dur, tomate, bacon grillé, emmental  
Whole wheat bread, chicken breast, mayonnaise, salad, egg, tomato, grilled bacon, «emmental» cheese*
- 🌿 Le wrap de la mer ..... 17,00 €  
*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*