



ROOM SERVICE



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

Roll jambon comté : Pain feuilleté, jambon blanc, jambon sec, comté, moutarde, pesto pistache, roquette
Flaky bread, ham, cured ham, comté cheese, mustard, pistachio pesto, arugula 19,00 €

Hellenique haddock : Pain ciabatta à l'encre de seiche, tzatziki de concombre et citron, haddock fumé et poivrons marinés aux épices
Squid ink ciabatta bread, cucumber and lemon tzatziki, smoked haddock and marinated spiced peppers 19,00 €

NOS BOCAUX MAISON - HOMEMADE JAR MEALS

☎ **Soupe de légumes du moment** - Seasonal vegetable soup 11,00 €

☎ **Curry de légumes aux crevettes** - Vegetable curry with shrimps 21,00 €

Assiette de fromages et son pain aux fruits secs
Selection of cheese with walnut and dried fruit bread 12,00 €

NOS DESSERTS EN VERRINE - DESSERTS IN A GLASS BOWL

☎ **Éclat de jardin** : Crèmeux chocolat noir, tombée de pommes, biscuit chocolat, crème légère noisette, crumble
Dark chocolate creamy, stewed apples, chocolate biscuit, light hazelnut cream, crumble 12,00 €

☎ **Harmonie du paradis** : Marmelade d'ananas rôtis au rhum, crèmeux à l'ananas, dacquoise noix de coco citron vert, mousse à la noix de coco et à l'ananas, crumble
Roasted pineapple rum marmalade, pineapple creamy, lime coconut almond meringue, coconut and pineapple mousse, crumble 12,00 €

☎ **Parfum de romance** : Framboises en compotée, crème de litchi, biscuit aux amandes et pistaches, panna cotta vanille et gelée parfumée à la rose
Raspberry compote, lychee cream, almond and pistachio biscuit, vanilla panna cotta and rose-flavoured jelly 12,00 €

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 bolognaise, 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

Gâteau au chocolat

Chocolat Cake

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 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 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 €

☎ Soupe thaïe lait de coco citronnelle, brocoli et ses vapeurs de crabe

Thai soup with coconut milk, lemongrass, broccoli and crab steams raviolis 16,00 €

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 €

César salade, filets de poulet aux épices tandoori, lardons, parmesan, tomates cerises et croûtons

Caesar salad, tandoori chicken fillets, lardons, 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 €

☎ Salade de pétoncles marinées passion poivre, tartare de fruits de saison

Marinated baby scallops flavoured with passion pepper, seasonal fruit tartare 26,00 €

☎ Légumes de saison farcis mozzarella à notre façon, gelée d'eau de tomates granola au paprika fumé

Seasonal vegetables stuffed with mozzarella in our own way, smoked paprika granola tomato water jelly 24,00 €

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 36,00 €

Filet de bar rôti, gros raviolo d'araignée de mer, vinaigrette d'herbes

Roasted sea bass, spider crab ravioli with herbs dressing 36,00 €

☎ Salade de pâtes au blé noir et légumes croquants, tofu grillé vinaigrette tamarin miso

Buckwheat pasta salad and crunchy vegetables, grilled tofu with miso tamarind dressing 26,50 €

Classique Cheeseburger au bacon « crispy », marmelade d'échalotes et ketchup, pommes gaufrettes maison

Classic Cheeseburger with "crispy" bacon, shallot marmalade and ketchup, homemade chips 25,00 €

☎ Filet de bœuf grillé, jardinière de légumes, réduction d'une bordelaise au poivre et crème de Raifort

Grilled fillet of beef, spring vegetable, pepper bordelaise reduction and horseradish cream 38,00 €

Croque Monsieur (chaud) : Pain de campagne, beurre, moutarde à l'ancienne,

jambon blanc, fromage râpé, sauce béchamel

Croque Monsieur (hot) : Country bread, butter, old-fashioned mustard, ham, grated cheese, béchamel sauce 19,00 €

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) 12,50 €

Cake - Cake 8,00 €

Gâteau Breton au rhum - Breton rum cake 8,00 €

☎ Sans gluten (traces possibles) - Gluten free

☎ Plat végétarien - Vegetarian dish

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

BAR LA PASSERELLE ☎7133

APÉRITIFS

JB 4 cl	9,50 €
Jura 12 ans 4 cl	14,00 €
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 25 cl	15,00 €
Champagne la coupe 14 cl	18,00 €

COCKTAILS

Americano 20 cl	16,00 €
Margarita 12 cl	15,00 €
Mojito 20 cl	16,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Passerelle 25 cl	13,00 €
<i>Nectar de banane, goyave et mangue, sirop de fraise, purée de passion</i>	
Virgin Mojito 20 cl	13,00 €
Camélia 25 cl	13,00 €
<i>Orange, citron et pamplemousse pressés</i>	
Bonne mine 25 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	336,00 €

ALCOOLS 4 cl

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

BIÈRES

Pression Affligem 25 cl	7,50 €
Lancelot 33 cl	9,50 €
<i>(Bretonne blonde)</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 €
Côtes du Rhône - Jaboulet	44,00 €		9,00 €

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-Émilion	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