

# MENU DEMI-PENSION

## ENTREES

Retour du marché

 Crémeux et bonbons de salsifis, noix de pécan caramélisées au sirop d'érable

Maquereau pommes à l'huile, siphon de pain toasté

Carpaccio cuit de langue de boeuf, sauce ravigote aux moutardes, oeufs mimosa

## PLATS

Retour du marché

  Biryani Végétarien

Suprême de volaille en wok, nouilles asiatiques

Cabillaud confit à l'huile d'olive, crémeux et écrasé de pommes de terre à l'olive verte

## DESSERTS

Retour du marché

Tarte bergamote, orange sanguine et sarrasin



Douceur chocolat cacahuète by Tommy

 Salade de fruits frais

*\*Tout changement pour une autre proposition à la carte sera facturé  
+5€ pour les entrées & les desserts et +10€ pour le plat*

# ENTREES

Retour du marché 12

  Crémeux et bonbons de salsifis, noix de pécan caramélisées au sirop d'érable 12  
*Entrée Signature : Au-delà des a priori sur les légumes racines, le chef et sa brigade vous invitent à redécouvrir le salsifi sous toutes ses formes. Un crémeux immaculé aux notes noisetées, des bonbons rappelant les caramels mous. Un véritable retour en enfance relevé par le piquant du poivre sauvage.*

Maquereau pommes à l'huile, siphon de pain toasté 14

Carpaccio cuit de langue de boeuf, sauce ravigote aux moutardes, oeufs mimosa 14

  Asperges vertes croquantes, sabayon acidulé, noisettes torréfiées, coulis d'asperges 18

---

## A TOUTES HEURES

De 12h à 23h

Planche Ibérique pour 2 personnes 29

Planche Iodée pour 2 personnes 29

Assiette de fromages affinés du moment 10

Assiette de frites fraîches 9

Croque Cecina de boeuf, frites fraîches, salade verte 20




  Biryani Végétarien 16

Riz au lait 8

 Salade de fruits 8

---

## PLATS

Retour du marché	20
 Biryani Végétarien	16
 Suprême de volaille en wok, nouilles asiatiques	19
 Cabillaud confit à l'huile d'olive, crémeux et écrasé de pommes de terre à l'olive verte	22
Pressé d'aile de raie meunière à l'andouille de Guéméné, poireaux confits <i>Plat Signature : Plongez dans l'univers du Chef avec une alliance terre et mer. Juste jeu d'équilibre et d'opposition au coeur de la Bretagne. Un avant-goût du menu en carte blanche du restaurant gastronomique La Plume.</i>	24
Epaule d'agneau de lait cuit basse température au piment d'Espelette, Dhal de lentilles corail au lait d'amande, jus d'agneau	26
Entrecôte Chimichurri 300g, Spätzles	35

---

## LE MENU DU MARCHÉ

*Disponible uniquement au déjeuner*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29  
Entrée + Plat + Dessert 35

---

## BOISSONS CHAUDES

### *Cafés*

Expresso grand cru	4,5
Double expresso	7
Café cappuccino	7
Café macchiato (noisette)	4,5
Café latte macchiato	7
Chocolat chaud	7
Irish Coffee « L'authentique »	18

### *Sélection de Thés Damman Frères*

English breakfast	7
Dar jeeling	7
Passion de Fleurs	7
Sencha Fukuyu	7
Jardin Bleu	7
Earl Grey Yin Zhen	7
Miss Dammann	7
Jasmin	7
Oolong Caramel Beurre Salé	7
Thé vert Bali	7
Rooibos	7

### *Sélection d'Infusions Damman Frères*

Camomille	7
Tisane du Berger	7

## EAUX DE VIE & DIGESTIFS (5cl)

### Calvados

Christian Drouin	8
Le Pommeray 10 ans	14

### Cognac

Hennessy VS	14
Hennessy XO	40
Hennessy Paradis	120

### Armagnac

Duc de Loussac XO – Armagnac Bas	12
Duc de Loussac 1990 – Armagnac Bas	30

### Eaux de vie de fruits

Framboise Lorrancy	10
Mirabelle Lorrancy	10
Poire Williams Lorrancy	10
Kirsch Lorrancy	10

## LIQUEURS (5cl)

Bailey's	10
Get 27	10
Get 31	10
Limoncello Della Riviera	10
Manzana	10
Sambuca Molinari Caffè	10
Amaretto Disaronno	12
Cointreau	12
Saint-Germain	12
Grand Marnier Cordon Rouge	12
Bénédictine	12
Chambord	12

## DESSERTS

Retour du marché 10

Tarte bergamote, orange sanguine et sarrasin 10

Cheese Cake du Piaf 12

Millefeuille 12

*Dessert Signature : Une interprétation gourmande, allégée et locale du Millefeuille par notre Chef Pâtissier Sébastien Lhors. Une recette dans laquelle le Chef intègre les gourmandises de notre région.*

Douceur chocolat cacahuète by Tommy 10



Raviole de fruits frais, sorbet acidulé aux herbes fraîches 10



Proposition Bien-Être



Proposition Végétarienne



"Inspired by Her"

Prix valable du 1er janvier 2020 au 31 décembre 2020

Du pain sans gluten est à votre disposition

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises

Origine des viandes : U.E

Produits allergènes : information disponible à l'accueil

## LE MENU ENFANT

enfant de – 12 ans

Sirop ou limonade

~ ~

Pâtes sauce tomate

----- Ou -----

Filet de poisson du jour

----- Ou -----

Croustillant de poulet

*Choix de garnitures : frites ou légumes cocotte*

~ ~

1 boule de glace au choix

15 euros

### *Bourbon & Tennessee Whiskey & Rye*

Jack Daniel's	12
Four Roses	12
Bulleit Bourbon	14

### *Irish Whisky*

Bushmill's	8
Jameson	12
Teeling Single Malt	20

### *Speyside*

Aberlour 10 ans	14
Craganmore 12 ans	16
Gardhu 12 ans	16
Gardhu 15 ans	20
Gardhu 18 ans	30

### *Highlands*

Dalwhinnie 15 ans	18
Oban 14 ans	20
Glenmorangie 18 ans	34

### *Malt de l'Isle d'Islay et Skye*

Talisker Port Ruighe	18
Lagavulin 16 ans	30

### *Whiskies Japonais*

Tokinoka Blended	18
Hibiki	20
Tokinoka Black	28
Yamazaki 12 ans	32

\* Tout accompagnement de soda et jus de fruits sera facturé 4€

## VODKA (5cl)\*

Absolut blue (Suède)	10
Absolut citron (Suède)	10
Ketel One (Pays-Bas)	12
Ketel One citron (Pays-Bas)	12
Belvédère (Pologne)	16
Legend of Kremlin (Russie)	16
Grey Goose (France)	18

## TEQUILA & MEZCAL (5cl)\*

Sauza	8
Amores Mezcal artesanal	16
Patron Silver	20

## WHISKIES (5cl)\*

### *Blended & Scotch Whisky*

Johnnie Walker Red Label	8
Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12 ans	18
Johnnie Walker Blue Label	56

### *Canadian Whiskey*

Crown royal	12
-------------	----

## LA SELECTION DU SOMMELIER

	Verre 12cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
<b>Nos Champagnes</b>			
Taittinger brut réserve	15	-	75
Laurent Perrier brut	16	-	80
Taittinger rosé prestige	19	-	95
<b>Nos vins blancs</b>			
Menetou Salon – Les Bornés 2018	7	28	36
Mâcon Azé – Domaine Devillard 2016	8	32	44
Chablis – La Sereine 2016	8	32	44
Crozes-Hermitage - Blanc des Launes 2018	9	36	46
Sauternes – Lions de Suduiraut 2015	10	40	50
<b>Nos vins rouges</b>			
Haut-Médoc – Château le Borderon 2015	7	28	36
Fleurie – Château Des Labourons 2015	8	32	42
Crozes Hermitage – Domaine Pochon 2017	9	36	46
Bourgogne Cuvée St-Vincent – Vincent Girardin 2016	9	36	46
Le seuil de Mazeyres – Pomerol 2014	10	40	50
<b>Nos vins rosés</b>			
Côtes de Provence – La Vie en rose de Roubine 2018	7	28	36
Côtes de Provence Sainte Victoire – Château Coussin 2018	8	32	42

## LES JUS DE FRUITS FRAIS

Orange (24cl)	8
Citron (24cl)	8
Pamplemousse (24cl)	8

## JUS & NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX

Pomme Cox's, Alain Millat (33cl)	9
Tomate Rouge, Alain Millat (33cl)	9
Fraise Sengana, Alain Millat (33cl)	9
Mangue, Alain Millat (33cl)	9
Pêche Vigne, Alain Millat (33cl)	9

## SODAS & EAUX MINÉRALES

<i>Sodas</i>	
Sirop à l'eau	5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (25cl)	6
Sprite (33cl)	6
Orangina (25cl)	6
Lipton Ice Tea Pêche (25cl)	6
Limonade (25cl)	6
Red Bull (25cl)	8
<i>Eaux minérales</i>	
Vittel, San Pellegrino (50cl)	5
Perrier (33cl)	6
Vittel, San Pellegrino (100cl)	7
Châteldon (75cl)	7

## GIN (5cl)\*

Gordon's (Angleterre)	8
Beefeater (Angleterre)	10
Tanqueray (Angleterre)	10
Bombay Sapphire (Angleterre)	12
Citadelle (France)	16
Hendrick's (Ecosse)	18
Tanqueray Ten (Angleterre)	18
Oxley (Angleterre)	20

## RHUM & CACHAÇA (5cl)\*

Bacardi carte blanche (Puerto Rico)	8
Havana Club 3 ans (Cuba)	8
Cachaça Sagatiba (Brésil)	10
Havana Club 7 ans (Cuba)	14
Bacardi Reserva 8 (Cuba)	16
Don Papa (Philippines)	18
Trois rivières triples millésimes (Martinique)	20
Angostura 1919 (Trinidad & Tobago)	20
Ron Zacapa 23 ans (Guatemala)	22
Mount gay XO (Barbade)	24
Diplomatico single vintage 2001 (Vénézuéla)	28
Matusalem grand réserve 23 ans (République Dominicaine)	28
Millonario XO (Pérou)	32

\* Tout accompagnement de soda et jus de fruits sera facturé 4€

## BIERES & CIDRES

### Bières Pression (25cl / 50cl)

Heineken	7 / 11
Hapkin	7 / 11
Mort subite blanche	7 / 11
Panaché	7 / 11


### Bières Bouteilles (33cl)

Ciney blonde	8
Ciney brune	8
Heineken 0.0	8
Cidre Loïc Raison brut	8
Correus blonde style belgian pale ale (bière locale)	9
Lagunitas IPA	9

## APERITIFS (7cl)\*

Campari	8
Martini blanc	8
Martini rosé	8
Martini rouge	8
Noilly prat	8
Suze	8
Ricard	9
Pineau des Charentes Le Platin	9
Porto Sandeman blanc Apetiv	9
Porto Sandeman Ruby	9
Picon bière	9
Kir vin blanc	10

## LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

 Smashed Berry - 20cl 10  
*Canneberge, Ananas & Fraise*

Tropical Punch - 20cl 10  
*Mangue, Pomme, Orange & Fruit de la Passion*

« Concomb-Jito » - 15cl 10  
*Concombre, Citron Vert, Menthe & Perrier*

Margarita de Pastèque - 20cl 10  
*Pastèque, Citron Vert, Agave & Perrier*

Putting Green - 30cl 12  
*Banane, Epinard, Pomme, Mangue & Lait d'Amande*

 « Mok-Jito » Fruit de la Passion - 15cl 12  
*Fruit de la passion, Menthe, Citron Vert & Perrier*

---

Le sur-mesure à partir de 16

---



Boisson Signature



"Inspired by Her



Cocktail signature pour le lancement de ALL, nouveau programme de fidélité du groupe Accor, Accor Live Limitless

# LES COCKTAILS SIGNATURES

By Alexandre Cosme

 **All** Signature A.L.L 2.0 - 15cl 16

Acidulé – Lisse - Léger

*Roku Gin, Jus de Citron, Limoncello, Fruit de la Passion, Fleur de sureau, Sumac & Blanc d'Oeuf*

Le sur-mesure c'est la définition de ce cocktail imaginé par nos clients, à l'heure du lancement du nouveau programme de fidélité Accor nous leurs rendons hommage

Expresso Martini - 15cl 15

Onctueux - Équilibré - Profond

*Vodka, Kahlua, Frangelico & Expresso*

Shelby - 30cl 15

Frais – Équilibré - Dépaysant

*Four Roses Bourbon, Jus de Citron, Cointreau, Abricot Brandy*

 Lady Swing - 30cl 15

Féminin – Fruité - Aromatique

*Absolut Blue, Chambord, Jus de Citron Vert, Jus de Cranberry*

Hurricane - 20cl 15

Exotique - Léger - Frais

*Rhum Brun, Rhum, Citron Vert, Brandy Abricot & Ananas*

Chili Mango Margarita - 15cl 16

Dépaysant – Pimenté - Ambitieux

*Tequila, Cointreau, Jus de Mangu, Citron Vert & Chili*

 Mojito à la framboise - 15cl 16

Fruité - Aromatique - Profond

*Rhum, Purée de framboises, Citron Vert & Menthe*

# LES COCKTAILS SIGNATURES

By Olivier Machelart

 Nishihama Beach - 15cl 15

Féminin – Dépaysant - Aromatique

*Roku Gin, Citron, Sirop de Vanille & Jus d'Ananas*

Creamy One - 50cl 15

Crémeux – Gourmand - Étonnant

*Four Roses Bourbon, Liqueur de Chocolat, Lait, Blanc d'Oeuf & Bière Brune*

Birdy - 15cl 15

Frais – Doux – Équilibré

*Akuavit, St-Germain, Citron & Sirop de Sucre de Canne*

The Punch - 20cl 16


Tourbé – Fruité – Atypique

*Lagavulin, St-Germain, Fruits de la Passion, Citron, Gingembre, Ananas, Pomme & Cranberry*

Le Charles - 15cl 16

Exotique - Doux - Flamboyant

*Rhum, Fruit de la Passion, Pomme, Abricot, Citron Vert, Fève de Tonka & Gingembre*

 Wam - 15cl 18

Sexy – Sneaky - Explosif

*Crème de Mezcal, Jus d'Abricot, Chambord, Jus de Citron Vert, Sirop de Piment & Coriandre*

---

Le sur-mesure à partir de 16

---