



HOTEL CENTER
★★★
RESTAURANT | SPA | SAUNA | HAMMAM | FITNESS



Les Entrées

Crème d'Avocat et ses Aiguillettes de Rougets



13.00€

Allergène : crème , huile d'olive curcuma

Blinis de Patate Douce en Chiffonnade de Bœuf

12.50€

Allergène : lait, farine, huile de sésame, saké, sauce soja

Thon Mariné au Combava, Légumes Glacés

12.00€

Allergène : huile d'olive

Les Salades

Salade Terre et Mer : Thon mariné, jambon ibérique, billes de chèvre, melon, tomates et crème de radis.

14,50€

Allergène : huile d'olive, crème, vinaigre balsamique

Salade Végétarienne : Quinoa, melon, artichaut, billes de chèvre, sucette de légumes, fallafel.

13.00€

Allergène : huile d'olive, crème, vinaigre balsamique

Les Plats

Côte de Veau au Piment d'Espelette. 23.50€

Allergène : huile d'olive, beurre, crème

Lieu Jaune Rôti aux Pétales de Lomo, Émulsion de Petits 16.00€

Pois. 

Allergène : huile d'olive, beurre, crème, porc

Pièce de Bœuf du Boucher 18.00€

Allergène : beurre, huile de sésame, farine

Burger Maison : (La composition de notre burger varie en fonction de la saison) 15.00€

Allergène : farine, huile d'olive, crème, chèvre

Burger Virginie (Végétarien): Pain aux Graines de Sésame, Tartare de Légumes, Galette de Pomme de Terre Anna, Courgettes, Sauce Tartare, Chèvre 15.00€

Les Desserts

Pavlova aux Fraises, Sorbet Citron Yuzu 11,80€

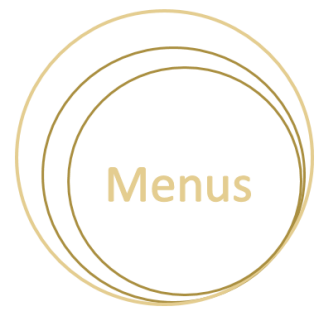
Allergène : crème



Glace, Sorbet et Fruits Frais en Harmonie 10,00€

Allergène : crème

Croquant au Chocolat Blanc et Citron Vert 11,50€



Midi

Entrée - Plat - Dessert 18€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 15€

Soir

Entrée - Plat - Dessert 24€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 18€

Entrée du Jour 8€

Plat du Jour 12€

Dessert du Jour 7€

Menu Enfant

Plat – Dessert et Boisson 11€

Burger Maison et Frites ou Aiguillette de Poulet Crousty
ou Fish & Chips de Cabillaud

Brownie au Chocolat ou Glace

Soda ou Jus de Fruits



Sodas & Jus de Fruits

Jus Granini : Orange, Pommes, Ananas, Tomate,	25cl	3.00€
Nectar Abricot, Mangue	25cl	3.00€
Limonade/Diabolo (<i>Banane-Kiwi, Fraise, Cassis, Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Orgeat, Framboise, Cerise</i>)	33cl	3.00€
Coca-Cola classique ou Zéro, Orangina, Fuze Tea	33cl	3.00€
Schweppes Tonic ou Agrumes, Perrier	33cl	3.00€
Redbull	25cl	3.50€

Apéritifs

Kir Maison (<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Pamplemousse</i>)	12cl	3.00€
Kir Breton	12cl	4.00€
Kir Pétillant	12cl	6.00€
Ricard, Pastis	2cl	3.00€
Martini Blanc, Rouge	5cl	5.00€
Porto Blanc, Rouge, Suze	5cl	4.50€
Campari	5cl	5.50€
Coupe Pétillante Crément de Loire	12cl	5.50€
Champagne Nicolas Feuillatte	12cl	9.00€

Cocktails

Cocktail de Fruits (<i>sans alcool</i>)	6.00€
Virgin Mojito (<i>sans alcool</i>)	6.00€
Mojito (<i>Feuille de Menthe, Rhum, Citron Vert, Perrier</i>)	10.00€
Américano Maison (<i>Campari, Vermouth Rouge, Eau gazeuse, Gin, Noilly Prat</i>)	10.00€
La Vie en Rose (<i>Liqueur de Framboise, Gin, Pétillant</i>)	8.00€
Le Modernista (<i>Whisky, Zeste de Citron, Sucre de Cannes, Miel</i>)	8.00€
Le Cuba Libre (<i>Rhum, Citron Vert, Coca Cola</i>)	8.00€

Cidre et Bières

Cidre Brut Val de Ranc	75cl	11.00€	33cl	4.00€
Leffe Pression	50cl	6.50€	25cl	3.50€
1664 Pression	50cl	6.00€	25cl	3.60€
Heineken bouteille			33cl	4.00€
Blanche Hermine bouteille			33cl	4.00€
Desperados / Cubanisto bouteille			33cl	5.00€
Bière Bretonne			33cl.	4.50€

Whisky

JB, Ballantine's, Paddy	4cl	7.00€
Chivas, Jack Daniel's, Eddu, Aberlour, Dalwhinnie	4cl	10.00€

Alcools

Gin, Vodka, Rhum, T�equila	4cl.	8.00�
Calvados, Cognac, Armagnac, Lambig	4cl.	8.00�

Eaux

Plancoët, Evian	1L	4.00�	50cl	3.00�
Plancoët fine bulle, San Pellegrino	1L	4.00�	50cl	3.00�

Café, Thé, Digestifs

Café, D�cafe�n�		2.00�
Café Double/ Café Crème		3.20�
Cappuccino/ Chocolat		3.20�
Chocolat Viennois/ Café Viennois		3.20�
Thés/Infusions		2.00�
Irish Coffee (whisky, café, crème)		7.50�
Calvados, Cognac, Armagnac	4cl	10.00�
Eau de Vie	4cl	6.00�
Get 27 et Get 31	4cl	6.00�
Grand Marnier/Cointreau	4cl	6.00�

Carte des Vins

Vins Blancs

IGP Chardonnay « La Cour des Dames » (2017)	75cl.	19.00�
AOP Costières de Nîmes Bio « Les Cimels » (2017)	75cl.	25.00�
AOP Menetou Salon « Domaine Beaupaire » (2017)	75cl	28.00�
IGP Coteaux de Layon « Blouin »	75cl.	25.00�

Vins Rosés

AOP Cabardès « Les Plos » (2016)	75cl.	19.00€
IGP Ile De Beauté « Domaine Barcelo »	75cl.	22.00€

Vins Rouges

AOC Bourgogne Pinot Noir « Bouchard » (2014)	75cl	31.00€
AOP St Nicolas de Bourgueil « Vignoble du Fresne »	75cl	22.50€
AOP Bordeaux Côte de Bourg « Château Tour de Guiet »	75cl	23.00€
AOP St Chinan Bio « Canet Valette » (2017)	75cl	24.00€
AOP Lirac « Ogier » (2016)	75cl	26.00€

*AOP : Appellation d'Origine Protégées

*IGP : Indication Géographique Protégées

Vin en Pichet (blanc,rosé,rouge)

Les Cantegrits « St Mont »	25cl	4.50€	50cl	8.50€
----------------------------	------	-------	------	-------

Vin au verre

Vin du Moment	5.00€
Verre Coteaux du Layon	5.00€
Vin du Sud Ouest Les Cantegrits Domaine « St Mont »	2.50€

Vin au verre sélection D-Vine (10cl)

AOP Sancerre Héritage « <i>Domaine Alban Roblin 2017</i> »	9.00€
AOP Petit Chablis « <i>Domaine De La Motte 2017</i> »	9.00€
AOP Côtes de Provence Prunelle « <i>Villa Vallombrosa 2016</i> »	8.00€
AOP Saint Emilion Grand Cru « <i>Château de Béchaud 2016</i> »	9.00€
AOP Châteauneuf Du Pape « <i>Domaine De La Graveirette 2015</i> »	10.00€

AOP Pauillac Bois de Rose « *La Rose Pauillac 2013* » 10.00€

Sur le Pouce

Rillettes Artisanales (100gr) 6.00€