



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



Les Entrées

Confit de Topinambours au tartare d'algues et Gravelax de Saumon 13.00€

Allergène : crème de balsamique blanc, citron, huile d'olive

Brioche au foie gras façon burger et son Chutney de Coing 15.00€

Allergène : Vinaigre balsamique, oignons, gluten, œuf, lactose

Velouté de Butternut et ses copeaux de Jambon sec 12.00€

Allergène : Crème, beurre

Les Salades

Salade Terre et Mer : Gravelax de Saumon, magret fumé, bouchée de camembert, pain muesli. 14,50€

Allergène : huile de colza, citron, huile d'olive, vinaigre balsamique

Salade Végétarienne : Méli-mélo de céréales, Tofu nature, sucette de carotte, bouchée de courgettes, menthe 13.00€

Allergène : Céréales, huile d'olive, gluten

Les Plats

Ballotine de Chapon au Riesling et Morilles 15.00€

Allergène : Vin, beurre, crème, fond de veau, huile de sésame

Dos de cabillaud à la crème de lentilles corail, Farz et Pancetta dorée. 17.00€

Allergène : Crème, beurre, huile d'olive, fond de veau, vin blanc, gluten

Pièce de Bœuf rôtie au jus de Mûres 18.00€

Allergène : beurre, vinaigre balsamique, vin rouge, fond de veau, huile de sésame, farine

Burger Maison : (Fromage Timadeuc, steak haché, galette 15.00€

de pommes de terre, tapenade de patates douces)



Allergène : gluten, lactose

Burger Virginie (Végétarien) : Fromage Timadeuc, pané de 15.00€

blé fromage et épinard, galette de pommes de terre,

tapenade de patate douce



Allergène : poisson, œuf, lin, millet, gluten, lactose

Les Desserts

Croquant au spéculos et chocolat au riz soufflé 10.00€

Allergène : beurre, noix de pécan, pralin, beurre, riz soufflé

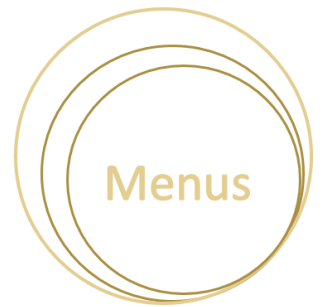
Mousse de panais et poire à l'hibiscus 9.50€

Allergène : Crème, sucre, gélatine, chocolat blanc, piment d'Espelette

Biscuit moelleux en pain perdu, compotée d'ananas, 9.00€

mangue

Allergène : Beurre, œufs, sucre, farine,



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€
Lefte 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, Téquila	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, Décaféiné				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 Cantegrifs « 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 Cantegrifs 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 « <i>La Rose Pauillac 2013</i> »	10.00€

Sur le Pouce

Rillettes Artisanales (100gr)	6.00€
-------------------------------	-------