



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



Les Entrées

Sablé à l'encre de Seiche, Lotte fumée, Cueillette croquante 16.00€

Allergène : Gluten, Lactose, Huile d'Olive, Algues

Bagel au Magret de Canard mariné au Cramberries, Chantilly au fromage frais 13.50€

Allergène : Gluten, Huile d'Olive, Lactose

Dorade snackée à l'huile de Chorizo, méli-mélo de tomates cerise 13.00€

Allergène : Huile d'Olive, Echalotes

Les Salades

Salade Terre et Mer : Lotte fumée, Jambon Ibérique, Stick de Mozzarella, Melons, Tomates, Gaspacho 14,50€

Allergène : Gluten, Fruits à Coque, Soja, Huile d'Olive

Salade Végétarienne : Méli-mélo de céréales, tomates cerise, fève, Tofu, Sucettes de Carotte, bouchées de courgettes à la menthe 13.00€

Allergène : Huile d'Olive, Gluten

Les Plats

Côte de Cochon aux épices, Polenta 18.00€

Allergène : Lactose, Huile d'Olive, Gluten

Filet de Bar aux Asperges, Jus de Coquillages 22.00€

Allergène : Lactose, Coquillages, Huile d'Olive

Pièce de Bœuf du Boucher 18.00€

Allergène : Lactose, Huile d'Olive, Gluten

Burger Maison : Steak, sauce Béarnaise, tartare de Tomates, Chèvre, Courgette, Galette de Pomme de Terre 15.00€

Allergène : Gluten, Huile d'Olive



Burger Virginie (Végétarien) : Steak Végé, Sauce Béarnaise, Tartare de Tomates, Chèvre, Courgette, Galette de Pomme de Terre 15.00€

Allergène : Gluten, Huile d'Olive



Les Desserts

Croustillant de Riz soufflé au Chocolat, 10.00€

Fraise et Espuma Citron

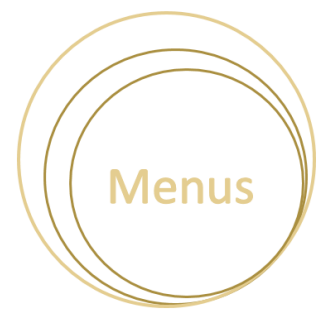
Allergène : Lactose

Ecrin au Chocolat et Noisette 9.50€

Allergène : Gluten, Fruits à coque, Œuf, Lactose

Pavlova aux Fruits exotiques et Sorbet Verveine 9.00€

Allergène : Lactose, Œufs



Midi

Entrée - Plat - Dessert	19€
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	15€

Soir

Entrée - Plat - Dessert	25€
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	19€
Entrée du Jour	8€
Plat du Jour	13€
Dessert du Jour	7€

Menu Enfant

Plat – Dessert et Boisson	12€
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€
Champagne Castelnau	12cl	10.00€

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, 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 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 Coteaux du Layon « <i>Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 2018</i> »	9.00€
AOP Petit Chablis « <i>Domaine De La Motte 2019</i> »	9.00€
AOP Côtes de Provence Prunelle « <i>Villa Vallombrosa 2018</i> »	8.00€
AOP Saumur Champigny « <i>Domaine de Nerleux, Les Loups Noirs 2018</i> »	9.00€
AOP Côte Rôtie « <i>Domaine Pichat, Cuvée Champon's 2018</i> »	13.00€
AOP Saint Emilion Grand Cru « <i>Château de Béchaud 2016</i> »	9.50€
AOP Bourgogne « <i>Domaine Camu Frères 2019</i> »	8.00€
AOP Pic-Saint-Loup « <i>Château de Lascaux, Cuvée Les Nobles Pierres 2016</i> »	10.00€
AOP Bandol « <i>Domaine de la Suffrène 2019</i> »	9.00€

Sur le Pouce

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