

ROOM SERVICE

| Petit-déjeuner : 6h30-12h
| Déjeuner : 12h-14h
| Dîner : 19h-22h

*Plats disponibles 24h/24

Contactez le Room Service
pour vos commandes au n°4604

LES ENTRÉES

Saumon d'Écosse mariné gravlax*	24€
Sardines millésimées La Quiberonnaise*	19.50€
Rillettes de Noix de Saint Jacques BIO Groix & Nature*	12€
Salade César au thon	26€
Bonite à l'huile, salade craquante, olives Taggiasche, fleurs de câpres, croûtons, œuf dur, parmesan et sauce César	
Salade César au poulet	24€
Filet de poulet, salade craquante, croûtons, œuf dur, parmesan et sauce César	
🍴 Buddha bowl végétal	24€
Quinoa aux algues de Lesconil, garbanzos, champignons, pomme et poire cuites, courge, châtaignes, airelles et graines de courge grillées	
Soupe de poisson bretonne	16€
Fromage râpé, rouille et croûtons	

LES PLATS

🍴 Linguine All'Arrabbiata	21€
Tomate, basilic et persil, piment, ail	
Porz Gwen	27€
Rillettes de saumon, ballottine de saumon froid à l'aneth et saumon gravlax, salade de pommes de terre aux oignons rouges, aneth et tartare d'algues Bio	
Club sandwich	23€
Poulet, bacon, salade, mayonnaise, œuf et pommes frites	
Tartare de bœuf	26€
Pommes frites et salade verte	
Burger bœuf bacon oignon & comté	24€
Pommes frites	
Suprême de volaille	29€
Curry Breton aux algues, lait de coco, écorces de yuzu confites et riz basmati	
Poisson du jour	29€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes de saison	9€
Endives meunières	8€
Pommes frites	6€
Pâtes au beurre	6€
Salade de saison	6€

LES FROMAGES & DESSERTS

Assiette de 5 fromages*	19€
Mœlleux au chocolat*	12€
sauce caramel au beurre salé	
Mille-feuille crème vanille, butternut et graines de courge caramélisées	14€
🍴 Salade de fruits frais de saison*	11€
Far breton aux pruneaux	12€

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans	19€
Plat + Dessert + Boisson	

Plat au choix :

Filet de poisson, Steak haché,
ou Pâtes à la tomate et au fromage

Accompagnement au choix :

Pommes frites, légumes ou pâtes au beurre

Dessert :

Mœlleux au chocolat, Glace et sorbet ou
Salade de fruits

Boisson :

Soda, Eau minérale ou Sirop

LE PIQUE-NIQUE

39€

A commander la veille avant 18h,
livraison à la réception.

Entrée au choix : saumon gravlax,
salade césar au poulet, rillettes Groix & Nature

Plat au choix : club sandwich volaille et bacon,
déclinaison de saumon, salade césar au thon

Dessert au choix : mœlleux au chocolat,
salade de fruits

Pain | Eau minérale plate 50cl

Sélection de 2 Fromages - 5€

Sac isotherme - 10€



TOUS NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT **BIO ET DE SAISON**.
TOUTES NOS VIANDES SONT **D'ORIGINE FRANCE**.

🍴 **PLAT VEGAN**

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande.

Prix nets en euros

ROOM SERVICE

Boissons

EAUX MINÉRALES & SOFTS

Plancoët (plate ou gazeuse), Vittel, San Pellegrino

50 cl	100 cl
5€	6€

Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum
Orangina, Sprite, Lipton Ice Tea pêche

25 cl
7€
7€

Coca Cola, Coca Cola Zéro

33 cl
7€

BOISSONS CHAUDES

Expresso Illy
Double expresso, Cappuccino
Thés ou Infusions Betjeman & Barton

4,40€
6,30€
4,90€

BIÈRES | BEERS

Heineken
La Morgat, blonde
Zéphyr, blanche ou ambrée

33 cl
9€
9€
9,50€

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier, Brut « La Cuvée »
Laurent-Perrier « La Cuvée Rosé »

15 cl	75 cl
21€	109€
24€	144€

VIN BLANC

Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau
Bourgogne Chardonnay, Domaine de Vauroux
Coteaux du Layon, Les Fontaines

15 cl	75 cl
12€	59€
12€	68€
9€	39€

VIN ROUGE

Crozes-Hermitage HVE, Domaine Michelas St Jemms
Sancerre, « Les Bonnes Bouches »
Saint Estèphe, Franck Phélan

15 cl	75 cl
13€	63€
13€	65€
14€	71€

VIN ROSÉ

Côtes de Provence, La vie en rose, Château Roubine

15 cl	75 cl
9€	44€



SCANNEZ POUR CONSULTER
TOUTES NOS CARTES & MENUS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération*