

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

4,40€

Double expresso, Cappuccino

6,30€

Thés ou Infusions Betjeman & Barton

4,90€

BIÈRES | BEERS

Heineken

33 cl

9€

La Morgat, blonde

9€

Zéphyr, blanche ou ambrée

9,50€

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier, Brut « La Cuvée »

15 cl

21€

75 cl

109€

Laurent-Perrier « La Cuvée Rosé »

24€

144€

VIN BLANC

Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau

15 cl

12€

75 cl

59€

Bourgogne Chardonnay, Domaine de Vauroux

12€

68€

Coteaux du Layon, Les Fontaines

9€

39€

VIN ROUGE

Crozes-Hermitage HVE, Domaine Michelas St Jemms

15 cl

13€

75 cl

63€

Sancerre, « Les Bonnes Bouches »

13€

65€

Saint Estèphe, Franck Phélan

14€

71€

VIN ROSÉ

Côtes de Provence, La vie en rose, Château Roubine

15 cl

9€

75 cl

44€



SCANNEZ POUR CONSULTER
TOUTES NOS CARTES & MENUS

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