

ROOM SERVICE

| Petit-déjeuner : 6h30-12h

| Déjeuner : 12h-14h

| Dîner : 19h-22h

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	24€
Salade César au poulet	24€
Filet de poulet, salade craquante, croûtons, œuf dur, parmesan et sauce César	
🍴 Buddha bowl végétal	22€
Taboulé de quinoa aux algues de Lesconil, brocolis et épinards, pommes et poires cuites, champignons, cranberries, noisettes grillées, moutarde et aromates	
Soupe de poisson bretonne	16€
Fromage râpé, rouille et croûtons	

LES PLATS

Linguine Giuseppe Cocco aux coques	28€
Ail, persil et huile d'olive	
🍴 Linguine Giuseppe Cocco végétales	21€
Pesto de brocolis aux amandes, ail, jus de citron vert et miel	
Porz Gwen	26€
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, tomate, salade, mayonnaise, œuf et pommes frites	
Tartare de bœuf	24€
Pommes frites et salade verte	
Burger bœuf bacon oignon & cheddar	24€
pommes frites	
Suprême de volaille fermière farcie	29€
Crèmeux de panais, endives caramélisées et jus de rôti	
Poisson du jour	29€

*Plats disponibles 24h/24

Contactez le Room Service pour vos commandes au n°4604

LES ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes de saison	9€
Endives meunières	7€
Pommes frites	6€
Pâtes au beurre	6€
Salade de saison	6€

LES FROMAGES & DESSERTS

Assiette de 5 fromages*	19€
Moelleux au chocolat*	12€
sauce caramel au beurre salé	
Macaron aux agrumes	13€
crèmeux, frais et marmelade	
🍴 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 :

Moelleux 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 : moelleux 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.

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), Evian, Badoit

50 cl	100 cl
5€	6€

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

25 cl
7€
7€

Coca Cola, Coca Cola Zéro
Sprite

33 cl
7€
7€

BOISSONS CHAUDES

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

4,40€
6,20€
4,90€

BIÈRES | BEERS

Heineken
La Morgat, blonde
Zéphyr, blonde, blanche ou ambrée

33 cl
9€
9€
9€

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, 2022
Bourgogne Chardonnay, Domaine de Vauroux, 2020
Coteaux du Layon, Les Fontaines, 2021

15 cl	75 cl
11€	50€
12€	68€
8€	39€

VIN ROUGE

Crozes-Hermitage HVE, Domaine Michelas St Jemms, 2021
Sancerre, « Les Bonnes Bouches », 2019
Saint Estèphe, Franck Phélan, 2018

15 cl	75 cl
13€	62€
12€	61€
14€	71€

VIN ROSÉ

Côtes de Provence, La vie en rose, Château Roubine, 2022

15 cl	75 cl
9€	44€



Consultez l'intégralité de notre carte
sur notre application

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