

Pour votre confort, il est préférable de déposer votre commande à la réception avant 18h00.

Nom:
N° de Chambre :
Heure :



Heures de service
de 19H00 à 21h00



7788

CARTE ROOM SERVICE

ENTRÉES

Terrine de Foie gras de Canard de Vendée	15€
Terrine de Saint-Jacques Maison	14€
6 huîtres de la Guittièrre n°3	12€
Assiette Anglaise	19€
1/2 homard cuit à l'eau de mer, mayonnaise	32€

Pour vous restaurer pendant votre séjour, nous vous proposons les bocaux confectionnés par le *traiteur Hayes* avec des produits locaux et sans conservateurs.

PLATS



Blanquette de veau, champignons, carottes, poireaux, pommes de terre	13€
Parmentier de canard	13€
Filet de cabillaud, fondue de poireaux	13€
Tagliatelles au saumon	13€
Tajine d'agneau aux abricots	13€
Nage de Saint Jacques	13€
Plat Végétarien - Pâtes, légumes, falafels	13€

DESSERTS



Baba au rhum	6€
Muffin au chocolat	6€
Crumble aux pommes	6€
Riz au lait à la vanille	6€

BOISSONS

Eaux			Granini orange, pomme, ananas (25cl)	
Evian ou Badoit	3,20€ (50cl)	4,50€ (1l)	Coca, Coca Zéro, Perrier (33 cl), Orangina, Schweppes (tonic ou agrumes) (25 cl)	4,50€
Vins Blancs			Vins Rouges	
Fiefs Vendéens Mareuil AOC - Marie du Fou - Vignobles Mourat	5,50€ (verre)	23€ (75cl)	Fiefs Vendéens Mareuil AOC - Marie du Fou - Vignobles Mourat	5,50€ (verre) 13€ (37,5cl)
Macon Uchizy AOC				23€ (75cl)
Raphaël Sallet	6,00€ (verre)	30€ (75cl)	Bordeaux Supérieur AOC	
Grignan lès Adhémar AOC			Pey la Tour	6,00€ (verre) 28€ (75cl)
Le Colombier	6,00€ (verre)	30€ (75cl)	Bourgogne AOC Pinot Noir «Secret de Famille»	8,00€ (verre) 39€ (75cl)
Vin Rosé			Champagne à la coupe	
Côtes de Provence AOC la Vie en Rose	6,00€ (verre)	28€ (75cl)	Bouché Blanc de Blancs	12,5€ (12cl)
			Bouché Rosé	13,5€ (12cl)