

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



Nom:
N° de Chambre :



Heures de service
de 19H00 à 21h30

Choix de créneau 19h00-19h30
 19h30-20h00 20h00-20h30
 20h30-21h00 21h00-21h30

CARTE ROOM

Qté

ENTRÉES

<input type="checkbox"/>	6 huîtres de la Guittière n°3	12€
<input type="checkbox"/>	Foie gras de canard de Vendée maison	15€
<input type="checkbox"/>	Langoustines mayonnaise (300gr)	21€
<input type="checkbox"/>	1/2 Homard mayonnaise (250 gr)	29€
<input type="checkbox"/>	Salade Caesar au poulet	15€

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

Qté

PLATS



<input type="checkbox"/>	Tajine d'agneau aux abricots	13€
<input type="checkbox"/>	Colombo de poulet et ses pommes de terre	13€
<input type="checkbox"/>	Jarret de porc au cidre, sauce aigre douce	13€
<input type="checkbox"/>	Tagliatelles au saumon	13€
<input type="checkbox"/>	Wok de crevettes, noodles de légumes	13€
<input type="checkbox"/>	Filet de cabillaud, fondue de poireaux	13€
<input type="checkbox"/>	Plat Végétarien - Pâtes, légumes, falafels	13€
<input type="checkbox"/>	Pâtes au jambon (enfant)	6€

Qté

DESSERTS



<input type="checkbox"/>	Muffin citron - framboise	6€
<input type="checkbox"/>	Muffin au chocolat	6€
<input type="checkbox"/>	Crumble aux pommes	6€
<input type="checkbox"/>	Coupe de fraises fraîches, chantilly	7€
<input type="checkbox"/>	Assiette de fromages affinés	10€

BOISSONS

	Qté		Qté
EAUX			
Evian ou Badoit	<input type="checkbox"/>	3,20€ (50cl)	<input type="checkbox"/> 4,50€ (1l)
Granini orange, pomme, abricot (25cl) Coca, Coca Zéro, Perrier (33 cl), Orangina, Schweppes (tonic ou agrumes) (25 cl)			<input type="checkbox"/> 4,50€ Boisson choisie :
BIÈRES BOUTEILLES (33cl)			
Pelforth Brune	<input type="checkbox"/>		5,00€
Grimbergen double ambrée	<input type="checkbox"/>		5,00€
Desperados	<input type="checkbox"/>		5,00€
Mélusine Blonde	<input type="checkbox"/>		6,00€
Mélusine Blanche	<input type="checkbox"/>		6,00€
APÉRITIFS			
Porto rouge (4cl)	<input type="checkbox"/>		4,90€
Porto blanc (4cl)	<input type="checkbox"/>		4,90€
Kir vin blanc (12cl)	<input type="checkbox"/>		6,00€ (mûre, cassis, pêche, fraise des bois)
Pastis de Vendée (2cl)	<input type="checkbox"/>		4,90€
Ricard (2cl)	<input type="checkbox"/>		4,90€
Aberlour 10 ans (4cl)	<input type="checkbox"/>		10,00€
Oban 14 ans (4cl)	<input type="checkbox"/>		13,00€
VINS BLANCS			
Fiefs Vendéens Mareuil AOC - Marie du Fou - Vignobles Mourat	<input type="checkbox"/>	5,50€ (verre)	<input type="checkbox"/> 23€ (75cl)
Le Vent d'Ouest Vignobles Mercier	<input type="checkbox"/>	6,00€ (verre)	<input type="checkbox"/> 26€ (75cl)
Macon Uchizy AOC Raphaël Sallet	<input type="checkbox"/>	6,00€ (verre)	<input type="checkbox"/> 30€ (75cl)
Côtes du Marmandais - Château de La Bastide	<input type="checkbox"/>	5,50€ (verre)	<input type="checkbox"/> 22€ (75cl)
VIN ROSÉ			
Côtes de Provence AOC la Vie en Rose	<input type="checkbox"/>	6,00€ (verre)	<input type="checkbox"/> 28€ (75cl)
VINS ROUGES			
Fiefs Vendéens Mareuil AOC - Marie du Fou - Vignobles Mourat	<input type="checkbox"/>	5,50€ (verre)	<input type="checkbox"/> 23€ (75cl)
Bordeaux Supérieur AOC Pey la Tour	<input type="checkbox"/>	6,00€ (verre)	<input type="checkbox"/> 28€ (75cl)
Faugères AOC Angaco	<input type="checkbox"/>	6,50€ (verre)	<input type="checkbox"/> 29€ (75cl)
Bourgogne AOC Pinot Noir «Secret de Famille»	<input type="checkbox"/>	8,00€ (verre)	<input type="checkbox"/> 39€ (75cl)
CHAMPAGNE À LA COUPE			
Bouché Blanc de Blancs	<input type="checkbox"/>		12,50€ (12cl)
Bouché Rosé	<input type="checkbox"/>		13,50€ (12cl)