

CARTE DES BOISSONS & GRIGNOTAGES

Disponible entre 12h et 20h30 en room service ou au salon

VINS		Verre	1/4	Bouteille
★ ROUGE	Chinon 2020 Bio « Tête de linotte »	6 €	9 €	14 €
	Côte du Rhone 2020 Bio « Montalcour »	7 €	10 €	16 €
	Mouton Cadet 2020 Bio « Baron Rodschild »			30 €
★ BLANC	Muscadet 2021 Bio « Prestige de l'archer »	6 €	9 €	14 €
	Tourraine 2020 Bio « Tête de linotte »	7 €	9 €	16 €
★ ROSÉ	Coteau de Provence 2020 Bio Puech Haut (Argali)	7 €	10 €	16 € 30 €
★ CHAMPAGNE	Canard Duchêne P 181 Extra Brut Bio			60 €
	½ bt de champagne Brut			25 €
	Pétillant Brut	7 €		16 €

APÉRITIFS et DIGESTIFS

★ Roz Marian (apéritif à base de cidre)	7 €	
★ Whisky Japonais ou Whisky breton	10 €	
★ Rhum Diplomatico	11 €	
★ Pineau des Charentes	8 €	
★ Cognac de l'Île de Ré	12 €	
★ Bière artisanale bio (Brasserie de l'Hermine)	6 €	
★ Cidre fermier bio de la Ria	4 €	10 €
★ Jus de fruit (pomme ou orange)	4 €	
★ Breizh cola	4 €	
★ Bulles de jardin bio (raisin blanc et noix, ou rose épicée)	7 €	

COCKTAILS

★ Sélection du moment AVEC ALCOOL 9 €

★ Sélection du moment SANS ALCOOL «Jardin» bio 7 €

GRIGNOTAGES*

*Possibilité d'entrée, plat ou dessert en bœufs vrai et bon uniquement en room service

★ Planche Breizh Saucisson sec, pâté Hénaff	9 €
★ Planche Végé Tartare de tomate et burrata	10 €
★ Planche sardine Sardines de la Quiberonnaise, un pot de rillettes de poissons	12 €
★ Planche Erdevennoise Rillettes de saumon, saumon fumé et gravelax	18 €
★ Huitres (uniquement sur commande au moins 8h avant)	6 huitres n°3 12 € - 9 huitres 17 € - 12 huitres 23 €
★ Batônnetts de fromage bio de la ferme de Kervihan	4,50 €
★ Crème de chicorée ou velours de cacao	6 €