

Carte
- ROOM SERVICE -

Service CONTINU
- De 12H A 22H -

Planche de Charcuterie Affinée – 16€
Andouille de Guéméné, jambon Bellota, chorizo, saucisse
sèche, jambon Serrano, jambon de Parme,

Planche de Fromages – 16€
du Maître Fromager P. Beillevaire
Camembert, Roche montagne, Rocher nantais,
Tête de moine, Tomme angevine

Planche Mixte – 21€

Soupe du Jour – 10€

Entrée du jour – 9€

Plat du jour – 17€

Salade César – 16€

Poulet fermier IGP du Maine

Le Burger du Chef – 20€

Une viande travaillée, Burrata crémeuse, tomates séchées et
un peso signé par notre chef

Granola Bowl & fruits frais – 9,5€

Moelleux chocolat et piment d'Espelette – 10€

Service
- APRÈS 22H -

Planche de Charcuterie Affinée – 16€
Andouille de Guéméné, jambon Bellota, chorizo, saucisse
sèche, jambon Serrano, jambon de Parme,

Planche de Fromages – 16€
du Maître Fromager P. Beillevaire
Camembert, Roche montagne, Rocher nantais,
Tête de moine, Tomme angevine

Planche Mixte – 21€

Penne du Chef – 16€

Plat Gourmand du chef – 16€

Fromage Blanc -6€

Salade de fruits – 6€

Room-Service composez le 1010

Room-Service
please dial 1010



La Brasserie



« Ce qui fait la réussite d'un chef ou d'un restaurateur c'est le savoir-faire, mais aussi le faire savoir. » Laurent GODBOUT

Alors je vais vous faire savoir ce que nous cuisinons ici !

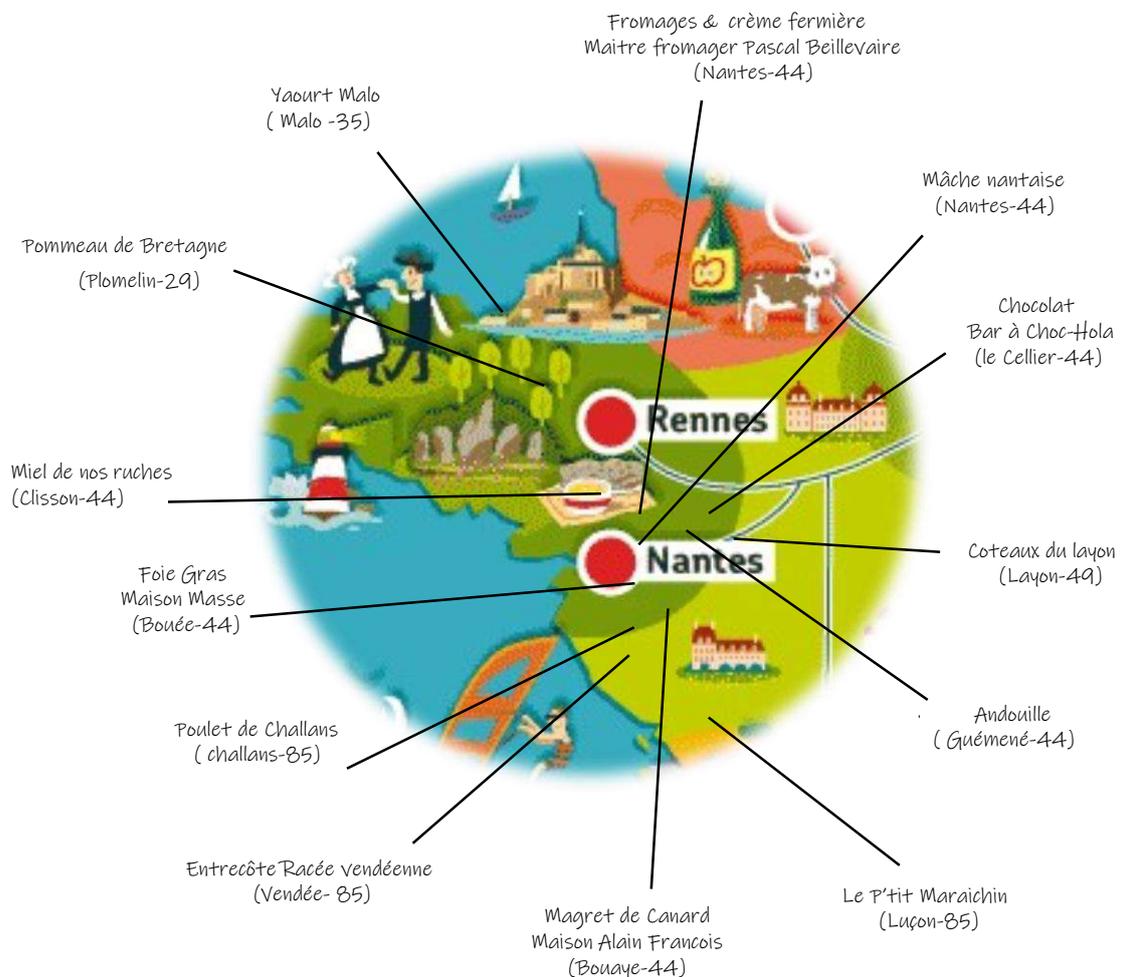
Dans notre carte, vous trouverez que des produits locaux, de notre terroir en quelque sorte que des produits du « coin ».

Entrée après entrée, plat après plat, gourmandise après gourmandise... La règle entre mon équipe et moi, créer cette carte avec que des produits nichés à moins de 200km et bien entendu de saison, cela va de soi.

J'espère que vous ressentirez à travers mon expression le goût et la passion de chacun de nos producteurs.

A table!!

Gilles GALOU
Chef de la Brasserie



APERITIFS

Kir Muscadet – 12 cl	6€
Kir Royal - 12 cl	12,5€
Américano - 6 cl	7,5€
Ricard - Pastis 51 - 2cl	4,5€
Campari - 6 cl	5€
Martini Bianco / Rosso/ dry - 6cl	5€
Noily Prat - 6cl	6€
Amaretto – 6cl	6€
Cachaca – 6cl	6€
Porto Graham's fine tawny/ white - 6cl	4,5€
Suze - 6 cl	4,5€
Tequila Sauza Blanco – 4cl	7€
St Raphael Quina Ambre - 6cl	6€
Curaçao Bleu Cartron - 6cl	6€

CHAMPAGNES

Coupe Tsarine Brut - 12cl	12€
Coupe Heidsieck Brut -12cl	13€
Tsarine Brut Premium - 75cl	60€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008 - 75cl	90€
Laurent Perrier LA CUVÉE - 75cl	80€
Laurent Perrier Brut - 37,5cl	45€
Heidsieck brut -37,5cl	30€

A PARTAGER

Planche de Charcuterie fine	14€
Planche de Fromages Affinés <i>De chez Pascal Beillevaire</i>	14€
La planche mixte	19€

EN PRESSION

	25cl	50cl
Heineken Pression	3,8€	7,4€
Affligem Pression	4,5€	7,9€
Panaché	3,8€	7,4€
Monaco	3,8€	7,4€
Picon	4,5€	

EN BOUTEILLES

Desperados	6,5€
Lagunitas IPA	6,5€
Mort Subite cerise	6,5€
Heineken	6,5€
Edelweiss 	6,5€
Cidre Sassy	6€



blonde/blanche	6€
brune	6,5€

COCKTAILS

Saint Germain Spritz	10€
<i>Liqueur de saint germain, crémant de Loire, eau gazeuse</i>	
Le Mercure	10€
<i>Sirop de violette, vodka, citron vert, glace pilée</i>	
Gin Fizz :	10€
<i>Gin, Jus de citron, Sirop de sucre de canne, Eau Gazeuse</i>	
Mojito :	10€
<i>Rhum, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne, Feuilles de menthe, Eau gazeuse</i>	
Caipirinha :	10€
<i>Cachaça, Citron vert, Sucre cassonade</i>	
Tequila Sunrise :	10€
<i>Tequila, Jus d'orange, Grenadine</i>	