



FORMULE COMPLÈTE "ESCALE" 22 €
Plat du jour + Dessert du jour + Boisson fraîche et chaude

FORMULE BRUNCH 27 €
Les dimanches de 12h15 à 14h

BUFFET FRUITS DE MER..... 45 €
À discrétion tous les vendredis soirs

PLAT VÉGÉTARIEN, VÉGÉTALIEN OU DEMI-PORTION
disponible à la demande



TOUS LES JOURS, PETITS-DÉJEUNERS TARDIFS SOUS FORME DE PLATEAU CONTINENTAL AU LOUNGE BAR DE 10H À 12H...



ENCAS NOCTURNES À LA DEMANDE, SUR UNE SÉLECTION DE PRODUITS À CONSOMMER SUR PLACE OU EN CHAMBRE.

NOS GLACES ET SORBETS

"VOS CRÉATIONS GLACÉES" MAITRE ARTISAN GLACIER



GLACES

- **BARBE À PAPA**
- **CAFÉ 100%** pur Arabica
- **CARAMEL SALIDOU** crème de salidou de la Maison d'Armorine et inclusions de caramel au beurre salé
- **CHOCOLAT DES CARAÏBES** grand cru de chocolat noir Valrhona au sel de Guérande
- **MIEL**
- **NOIX DE COCO** avec coco râpée
- **OURSONS**
- **PISTACHE** à la pâte de pistache de Sicile et éclats de pistache
- **RHUM RAISIN** au Rhum Saint-James et raisins Golden Choice marinés maison
- **VANILLE** à la vanille bourbon, au beurre d'Echiré et aux œufs

SORBETS

- **CASSIS NOIR** de Bourgogne
- **CITRON JAUNE** de Sicile
- **FRAISE** Sengana
- **ORANGE SANGUINE**
- **PASSION**
- **PÊCHE DE VIGNE** des coteaux du Lyonnais
- **THÉ MATCHA**

3 € LA BOULE

1 € LE SUPPLÉMENT

(Crème fouettée, sauces caramel, chocolat, coulis de fruits, smarties, amandes grillées...)

TOUS LES VENDREDIS ET SAMEDIS ANIMATIONS MUSICALES À PARTIR DE 19H



photos non contractuelles • www.ponctuation.fr • édition été 2017

ESCALE

RESTAURATION RAPIDE

PETIT-DÉJEUNER TARDIF 10h / 12h
FORMULES EN JOURNÉE 12h15 / 18h
BRUNCHS LES DIMANCHES 12h15 / 14h
ENCAS NOCTURNES 22h / 7h

BAR, SALON DE THÉ & BAR À VINS

LARGE CHOIX DE BOISSONS FROIDES ET CHAUDES, SÉLECTION DE VINS, COCKTAILS tous les jours à partir de 10h

CARTE RESTAURATION



FORMULES EN JOURNÉE

PLAT DU JOUR OU PLANCHA DU JOUR (servi jusqu'à 14h) 18 €

NOS CARPACCIOS

SAUMON EN GRAVLAX à l'huile d'olive extra-vierge Bio **AB** salade de fenouil croquant... 17 €

CARPACCIO DE BŒUF* aux câpres et copeaux de parmesan 16 €

NOTRE SÉLECTION

“CAESAR SALAD”, poulet Bio **AB** et sablé parmesan 17 €

LE TARTARE DE BŒUF VBF HACHÉ AU COUTEAU*, 180g 17 €

TARTINE DE L'ATLANTIQUE 17 €

(pain de campagne toasté, saumon fumé maison, thon fumé, maquereau fumé, crevettes, oignon rouge, tomates, câpres, crème fouettée aux herbes)

SALADE “CREVETTES DOLCE” 14 €

(pâtes Orecchiette aux crevettes, tomates confites, vinaigrette basilic)

ASSIETTE RETOUR DU MARAÎCHER Bio **AB** 12 €

ÉVENTAIL DE MELON ET DE JAMBON CRU 12 €

6 HUÎTRES N°3 Bio **AB** (HUÎTRES HENRY) 15 €

NOS OFFRES SNACKING

BURGER DU CHEF* 18 €

(pain burger, 170-180g de steak haché façon bouchère VBF, poitrine grillée, fromage)

TAGLIATELLES AUX LANGOUSTINES 18 €

SALADE DE TOMATES ET DE MOZZARELLA, son pesto 14 €

MOULES À LA MARINIÈRE OU À LA CRÈME 14 €

OMELETTE À VOTRE CONVENANCE* 12 €

(au choix : jambon, fromage, fines herbes, champignons, nature)

* Ces plats sont accompagnés de salade verte de saison et de pommes frites.

NOS DESSERTS

FAR BRETON AUX PRUNEAUX, crème glacée caramel beurre salé 7 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, “inspiration du Pâtissier” 9 €

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON **AB** 8 €

CRÈME BRULÉE MAISON 7 €

DESSERT DU JOUR 7 €

“VOS CRÉATIONS GLACÉES” MAITRE ARTISAN GLACIER la boule 3 €

(voir au verso)

LE BAR À VINS

LES VINS BIO **AB** le verre 12 cl

• Côtes du Rhône Rouge, 7 €

Domaine des Treilles

• Anjou Blanc ou Rouge, 7 €

Domaine Chauvin

• Saumur Champigny, 7 €

Domaine Les Varinelles

• Bourgueil, 7 €

Domaine du Petit Bondieu

• Chinon, Domaine de la Noblaie 7 €

• Côtes de Provence Ste-Victoire, 7 €

Château de la Galinière, AOP

• Bergerac Blanc sec ou Rosé, 6 €

Domaine de l'Ancienne Cure

LES VINS BLANCS le verre 12 cl

• Côteaux du Layon, 8 €

Domaine de Terrebrune

• Sancerre, 8 €

Domaine des Buissonnes, AOC

• Chablis, La Chablisienne 8 €

• Pinot Gris, Wolfberger 6 €

• Muscadet, La Bourdinière 5 €

CHAMPAGNES À LA COUPE

• Nicolas Feuillatte millésimé 14 €

• Louis Roederer brut 12 €

• A. Bergère 10 €

LES VINS ROSÉS le verre 12 cl

• Chinon, Couly-Dutheil, AOC 6 €

• Cabernet d'Anjou, 5 €

Domaine de Terrebrune

LES VINS ROUGES le verre 12 cl

• Sancerre Rouge, 8 €

Domaine des Buissonnes, AOC

• Bourgogne Rouge, 7 €

Domaine Dubois

• Pinot Noir d'Alsace, Wolfberger 6 €

• Castillon Côtes de Bordeaux, 5 €

Château La Pierrière, AOC

Choix encore plus varié
de vins au verre ou à la bouteille
sur nos tablettes numériques.

LA LOUNGE ATTITUDE

BIÈRES

Bière pression Heineken 50 cl 7 €

Bière pression Heineken 25 cl 4 €

Chimay Bleue 33 cl 8 €

Morgane Bio **AB** / Maredsous /

Desperados 33 cl 7 €

Bière Blonde sans gluten Bio **AB** 33 cl 7 €

Blanche Hermine / Bonnet Rouge 33 cl 6 €

Buckler sans alcool 25 cl 5 €

CIDRES

CIDRE BRUT 75 cl 12 €

CIDRE BRUT 37,5 cl 7 €

SODAS & JUS DE FRUITS

FRUITS PRESSÉS 6 €

Orange, Pamplemousse ou Citron

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 33 cl 6 €

Abricot, Pomme, Pêche, Poire

SODAS 4,50 €

Breizh Cola, Breizh Cola zéro / Perrier 33 cl /

Orangina / Schweppes Indian Tonic

ou Agrum / Lipton Ice Tea 25 cl

JUS DE FRUITS PAMPRYL 25 cl 3,50 €

Orange, Pamplemousse, Raisin,

Tomate, Ananas



EAUX

100 cl 6 €

Évian, Badoit Verte

50 cl 5 €

Évian, Badoit Verte

BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE 9 €

(Jameson, café, sucre de canne, crème)

SÉLECTION DE THÉS OU D'INFUSIONS

D'HERBORISTERIE (voir au verso) 7 €

DOUBLE EXPRESS 4 €

CAPPUCCINO 4 €

CHOCOLAT CHAUD 4 €

THÉ ou INFUSION PAGES 3,50 €

CAFÉ EXPRESSO 2,30 €

ou DÉCAFÉINÉ

L'INSTANT LOUNGE

L'ASSIETTE DE TAPAS

Pour 1 personne 10 €

Pour 2 personnes 15 €

Pour 3 personnes 20 €



APÉRITIFS

KIR ROYAL 12 cl 11 €

MARTINI Rosso ou Bianco 6 cl 6 €

NOILLY PRAT / SUZE / CAMPARI 6 cl 6 €

PORTO ROUGE ou BLANC 6 cl 6 €

KIR ALIGOTÉ 12 cl 5 €

PASTIS 51 / RICARD 2 cl 5 €

WHISKIES

SPEYSIDE Glen Moray 16 ans 10 €

BLENDED 9 €

Mac Na Mara Rhum Finish

WHISKY JAPONAIS Akashi 9 €

WHISKY BRETON Eddu Silver 9 €

COCKTAILS

LES “CHAMPAGNES” 13 €

Royal Mojito (feuilles de menthe, citron vert,

sirop de sucre de canne, rhum blanc Havana Club,

Champagne)

Bellini (Champagne, nectar de pêche)

Fresh (Champagne, liqueur fraise des bois,

jus de citron)

LES LONG DRINKS 11 €

Americano (Martini rouge, Campari, Noilly Prat)

Mojito (feuilles de menthe, citron vert, sirop

de sucre de canne, rhum blanc Havana Club, Perrier)

Pina Colada (crème de coco, ananas frais,

jus d'ananas, rhum 3 Rivières)

L'Amiral (rhum 3 Rivières, amaretto, jus d'ananas,

jus de goyave, sirop de grenadine)

LES SHORT DRINKS 11 €

Caïpirinha (citron vert, cachaça, sucre de canne)

Spasiba (vodka, crème framboise, Cointreau,

Angostura, 1/2 tranche de citron et d'orange)

Margarita (tequila, Cointreau, jus de citron)

LES FRUITÉS SANS ALCOOL 8 €

Lounge Cocktail (ananas frais, purée de fruits

de la passion, citron vert et gingembre frais)

Marango (cocktail vitaminé composé d'ananas,

mangue, citron vert, basilic)

Refresher (citron vert, purée de framboises,

oranges pressées, sirop d'orgeat)

L'Oriental (purée de fraise, purée de poire,

banane, glace coco et jus d'ananas)

Prix nets TTC. - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CHAMPAGNES

LOUIS ROEDERER CRISTAL 75 cl 220 €

NICOLAS FEUILLATTE 75 cl 105 €

Palme d'or millésimé

LOUIS ROEDERER 75 cl 90 €

Brut Rosé

NICOLAS FEUILLATTE 75 cl 90 €

Grand cru Chardonnay millésimé

NICOLAS FEUILLATTE 75 cl 80 €

Brut millésimé

LOUIS ROEDERER 75 cl 70 €

Brut Premier

A. BERGÈRE 75 cl 60 €

ALCOOLS

GIN BOMBAY SAPHIRE / SEAGRAM'S 6 €

TEQUILA OLMECA 6 €

VODKA ABSOLUT / WYBOROWA 6 €

CACHAÇA YPIOCA 6 €

BOISSON D'ACCOMPAGNEMENT 3 €

Jus de fruit, Soda

ALCOOLS DE PRESTIGE

CALVADOS MILLÉSIMÉ 17 €

COGNAC HENNESSY X.O 17 €

RHUM VIEUX 17 €

DIGESTIFS

HAVANA CLUB 7 ANS 9 €

HAVANA CLUB 3 ANS 7 €

EAUX DE VIE 7 €

(poire William, framboise sauvage,

mirabelle, gingembre)

CALVADOS V.S.O.P. 7 €

COGNAC HENNESSY 7 €

FINE DE COGNAC V.S.O.P.

ARMAGNAC V.S.O.P. 7 €

GET 27 ou GET 31 6 €

BAILEY'S 6 €

COINTREAU 6 €

GRAND MARNIER Cordon Rouge 6 €

