

LE CASA M LOU LE

RESTAURANT LOUNGE

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 €

NOTRE SÉLECTION

SASHIMI DE MAQUEREAU, SEMOULE DE CHOU-FLEUR ET KASHA BIO 18 €

SOUPE DE POISSONS, SA ROUILLE ET SES CROÛTONS 10 €

LES 6 HUÎTRES N°3 BIO **DES ÉTABLISSEMENTS HENRY** 15 €

GALETTE SARRASIN BIO **À LA SAUCISSE BRETONNE**, oignons confits et frites fraîches 15 €

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS TAILLÉ AU COUTEAU* 17 €

LA GODAILLE DU GOLFE DU MORBIHAN, tagliatelles fraîches 16 €

NOS GRANDES SALADES

CAESAR SALAD, sablé parmesan et sauce authentique 17 €

SALADE ESTIVALE, quinoa Bio en vinaigrette aux agrumes, tomates, mozzarella, œuf dur, concombre 15 €

SALADE CARNACOISE, saucisse, chips de galette de sarrasin croustillantes, pommes de terre Bio , échalotes, pommes Bio 15 €

NOS OFFRES SNACKING

MOULES MARINIÈRES AU "BREIZH CADET" OU À LA CRÈME* 14 €

BREIZH BURGER*, pain burger, 170-180 g de steak haché façon bouchère VBF, crème d'andouille, tomates, oignons rouges, tomme de Rhuy 18 €

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

LE CROQ' LOUNGE*, pain de mie toasté, jambon, emmental, béchamel 12 €

OMELETTE À LA BRETONNE, poitrine fumée, pommes de terre, oignons, salade 14 €

OMELETTE À VOTRE CONVENANCE*
(au choix : jambon, fromage, fines herbes, champignons, nature) 12 €

** Ces plats sont accompagnés de salade verte et de frites fraîches.*

DÉCOUVREZ NOTRE ASSIETTE DE FROMAGES BRETONS 12 €

NOS DESSERTS

LES POULODIGS BIO , crème anglaise et croustillant de crêpe bretonne 7 €

SORBET AUX POMMES, pommes caramélisées Bio et Lambig 8 €

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9 €

DESSERT DU JOUR 7 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE MAISON 7 €

LE CHAMPAGNE GOURMAND BY NICOLAS FEUILLATTE 19 €

"VOS CRÉATIONS GLACÉES" MAÎTRE ARTISAN GLACIER la boule 3 €

(voir au verso)

LE BAR À VINS

LES VINS BIO *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**,
Domaine de Terrebrune 5 €



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 €

Retrouvez un choix plus large
de vins au verre ou à la bouteille
sur la carte des vins

LA LOUNGE ATTITUDE

BIÈRES

- Bière pression Heineken 50 cl 7 €
- Bière pression Heineken 25 cl 4 €
- Chimay Bleue 33 cl 8 €
- Morgane Bio  / Maredsous /
Desperados 33 cl 7 €
- Bière Blonde sans gluten Bio  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

- JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 33 cl** ... 6,50 €
Abricot, Pomme, Pêche, Poire
- JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl** 3,50 €
Orange, Tomate, Ananas, Pomme,
Goyave, Cranberry
- FRUITS PRESSÉS** 6 €
Orange, Pamplemousse ou Citron
- SODAS** 4,50 €
Breizh Cola, Breizh Cola zéro / Perrier 33 cl /
Orangina / Schweppes Indian Tonic
ou Agrum / Lipton Ice Tea 25 cl



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	13 €
MARTINI Rosso ou Bianco 6 cl	7 €
NOILLY PRAT / SUZE / CAMPARI 6 cl	7 €
PORTO ROUGE ou BLANC 6 cl	7 €
KIR ALIGOTÉ 12 cl	6 €
PASTIS 51 / RICARD 2 cl	6 €

WHISKIES 4 cl

LAPHROAIG 10 ans	10 €
THE GLENLIVET	9 €
AKASHI whisky japonais	9 €
EDDU SILVER whisky breton	9 €

COCKTAILS

LES "CHAMPAGNES" 15 €

Royal Mojito (feuilles de menthe, citron vert, sirop de sucre de canne, rhum blanc Havana Club, Champagne)

Spritz (tranche d'orange, Perrier, Apérol, Champagne)

Blue Champagne (citron, vodka, curaçao bleu, Champagne)

LES LONG DRINKS 12 €

Americano (Martini rouge, Campari, Noilly Prat)

Mojito (feuilles de menthe, citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, rhum blanc Havana Club)

Piña Colada (crème de coco, ananas frais, jus d'ananas, rhum 3 Rivières)

L'Amiral (sirop de grenadine, jus d'ananas, jus de goyave, rhum 3 Rivières, amaretto)

LES SHORT DRINKS 12 €

Caïpirinha (citron vert, sucre de canne, cachaça)

White Lady (jus de yuzu, Gin, Cointreau)

Red Lion (jus de citron, jus d'orange, Grand Marnier, gin)

LES FRUITÉS SANS ALCOOL 8 €

Lounge Cocktail (citron vert, gingembre frais, ananas frais, purée de fruits de la passion)

Marango (cocktail vitaminé composé d'ananas, mangue, citron vert, basilic)

Refresher (citron vert, purée de framboises, oranges pressées, sirop d'orgeat)

Remana (menthe fraîche, sorbet citron, purée de framboise, jus d'ananas)

CHAMPAGNES

LOUIS ROEDERER CRISTAL 75 cl	220 €
LOUIS ROEDERER 75 cl	95 €
Brut Rosé	
NICOLAS FEUILLATTE 75 cl	95 €
Grand cru Chardonnay millésimé	
NICOLAS FEUILLATTE 75 cl	85 €
Brut millésimé	
LOUIS ROEDERER 75 cl	75 €
Brut Premier	
A. BERGÈRE 75 cl	65 €

ALCOOLS 4 cl

GIN BOMBAY SAPHIRE / SEAGRAM'S	7 €
TEQUILA OLMECA	7 €
VODKA ABSOLUT / WYBOROWA	7 €
CACHAÇA YPIOCA	7 €
BOISSON D'ACCOMPAGNEMENT	3 €
Jus de fruit, Soda	

ALCOOLS DE PRESTIGE 4 cl

CALVADOS MILLÉSIMÉ	17 €
COGNAC HENNESSY X.O	17 €
RHUM VIEUX	17 €

DIGESTIFS 4 cl

HAVANA CLUB 7 ANS	9 €
HAVANA CLUB 3 ANS	7 €
EAUX DE VIE	7 €
(poire William, framboise sauvage, mirabelle)	
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 €





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
- **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'Échiré et aux œufs

3 € LA BOULE

1 € LE SUPPLÉMENT

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

SORBETS

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

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

