

## LES ENTRÉES

<b>ROYAL D'ASPERGES ET PÉTALES DE LOMO IBERIQUE</b>	<b>11.00€</b>
<b>GRAVELAX DE SAUMON</b>	<b>12.00€</b>
<b>CARPACCIO DE BŒUF ET SES CONDIMENTS</b>	<b>9.50€</b>

## LA SALADE DU MOMENT

<b>SALADE GOURMANDE TERRE &amp; MER</b>	<b>14.50€</b>
<i>(SAUMON FUME, AIGUILLETES DE VOLAILLE, CHEVRE FRAIS)</i>	

## LES PLATS

<b>GALETTE DE CABILLAUD PARFUMÉE AU PIMENT DU LEON</b>	<b>17.00€</b>
<b>PAVÉ DE VEAU À LA SAUGE ET ABRICOTS RÔTIS</b>	<b>18.00€</b>
<b>PIÈCE DE BŒUF RÔTIE, RÉDUCTION CORSÉE</b>	<b>18.00€</b>
<b>CARPACCIO DE BŒUF ET SES GARNITURES</b>	<b>12.00€</b>

## LES DESSERTS

<b>PARIS BREST AUX FRAISES</b>	<b>10.00€</b>
<b>SOUFFLÉ GLACÉ À LA MANZANA</b>	<b>8.50€</b>
<b>SOUPE DE FRUITS FRAIS À LA CITRONELLE ET POIVRE TIMUT</b>	<b>10.00€</b>

## NOS GLACES & SORBETS

**1 BOULE 2.50 €                      3 BOULES 6.00€**  
**SABLE BRETON, Caramel, Vanille, Cacao,**  
**MELON, PECHÉ SANGUINE, MANDARINE, CITRON**  
**VERT, PASSION, CASSIS, FRAMBOISE, FRAISE.**

## LE MENU DU JOUR

### FORMULE MIDI

**ENTREE + PLAT + DESSERT                      18.00€**  
**PLAT + DESSERT OU ENTREE + PLAT                      15.00€**

### FORMULE SOIR

**ENTREE + PLAT + DESSERT                      24.00€**  
**ENTREE DU JOUR                                              8.00€**  
**PLAT DU JOUR                                              11.00€**  
**DESSERT DU JOUR                                              7.00€**

## LE MENU ENFANT

**11.00€**

**BURGER MAISON ET FRITES**  
**OU AIGUILLETTE DE POULET CROUSTY**  
**OU FISH AND CHIPS DE CABILLAUD**  
**+ BROWNIE AU CHOCOLAT OU GLACE « POUSS**  
**POUSS »**  
**+ 1 VERRE (SODA/JUS DE FRUITS)**

*Offert La boîtes Gourmandises des Logis*

## LES VINS D-VINE

<b>Vin Blanc - Petit Chablis</b>	7.00€
Domaine de la Motte 2015	
<b>Vin Blanc - Sancerre</b>	9.00€
Domaine Alban Roblin 2014	
<b>Vin Rosé - Côte de Provence</b>	6.00€
Domaine de l'Anticaille 2015	
<b>Vin Rouge Léger - Saint Emilion</b>	8.00€
Château de Béchaud 2012	
<b>Vin Rouge Corsé - Châteauneuf-du-Pape</b>	10.00€
Domaine de la Graveirette 2013	
<b>Vin Rouge Corsé - Pauillac</b>	10.00€
La Rose Pauillac 2013	

## LES VINS BLANCS

<b>Chablis</b>	75cl	22.00€
Petit Chablis Vibrant 2015		
<b>Gewurztraminer</b>	37.5cl	13.00€
Heimberger	75cl	17.00€

## LES VINS ROSES

<b>Languedoc</b>	75cl	28.00€
Château Puech Haut « Prestige » 2014		

## LES VINS ROUGES

<b>1<sup>er</sup> Côtes de Bordeaux</b>	75cl	16.00€
Château de Laborie 2011		
<b>Saumur Champigny</b>	75cl	17.00€
« Tuffeau 2014 » Cave de Saumur		
<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b>	75cl	20.00€
Gérald Valée Domaine Cotelleraie 2015		
<b>Lussac Saint Emilion</b>	37.5cl	13.00€
Château de la Chapelle la Rose 2013	75cl	21.00€
<b>Croze Hermitage Chapoutier</b>	75cl	32.00€
Pet'Ruche		
<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b>	75cl	20.00€
Gérald Valée Domaine Cotelleraie 2011		

## LES VINS EN PICHET

Sauvignon (Blanc), Syrah (Rosé), Chinon (Rouge) 25cl 4.50€ ou 50cl 7.00€

# ATLANTIDE

BAR - RESTAURANT

## LES APERITIFS

Kir (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Pamplemousse)	12cl	3.00€
Ricard, Pastis	2cl	3.00€
Martini Blanc, Rouge	5cl	5.00€
Porto Blanc/Rouge, Suze	5cl	4.50€
Campari	5cl	5.50€
Champagne Nicolas	12cl	9.00€
JB, Clan Campbell, Ballantine's	4cl	7.00€
Chivas Regal, Jack Daniels,		
Alberlour, Gin Bombey/Gordon's	4cl	10.00€
Gin, Vodka Absolut/Zubrowka,		
Rhum Blanc, Tequila	4cl	8.00€
Vin au verre (rouge, rosé, blanc)		2.50€

## LES COCKTAILS

### **Cocktails sans alcool**

**Virgin Mojito** 6.00€

Pulco, Menthe, Limonade, Sucre de Cannes

**Cocktail de Fruits** 6.00€

Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus d'Abricot

### **Cocktail avec alcool**

**Mojito** 10.00€

Feuille de menthe, sucre de cannes, Rhume cubain, Citron, Perrier

**Américano (maison)** 10.00€

Campari, Vermouth rouge, Noilly Prat, Gin

**Sex on the Beach** 10.00€

Vodka, Liqueur de Pêche, Jus d'ananas, Jus de Canneberge

**Margarita** 10.00€

Téquila, Cointreau, Pulco,

**Daiquiri** 10.00€

Rhum blanc, Jus de Lime, Sucre

**Pinacolada** 10.00€

Rhum, Jus d'Ananas, Crème de Coco

## BIERES PRESSION

Leffe	50cl	6.50€	25cl	3.50€
1664	50cl	6.00€	25cl	3.30€
Monaco, Twist	50cl	6.00€	25cl	3.20€

# ATLANTIDE

BAR - RESTAURANT

## BIERES EN BOUTEILLE

Heineken		33cl	4.00€
Blanche Hermine		33cl	4.00€
Desperados/Cubanisto		33cl	5.00€

## CIDRE

Cidre Brut Val de Ranc	75cl	11.00€	33cl	4.00€
Cidre Doux Val de Ranc	75cl	11.00€	33cl	4.00€

## EAUX

Plancoët	1L	4.00€	50cl	3.00€
Plancoët fine bulle	1L	4.00€	50cl	3.00€

## SODAS & JUS DE FRUITS

Jus- Orange, Pommes, Ananas, Tomate, Abricot, Mangue	25cl	3.00€
Limonade/Diabolo (Banane-Kiwi, Fraise, Cassis, Citron, Menthe, Grenadine, Pêche)	33cl	3.00€
Coca-Cola/Zéro	33cl	3.00€
Orangina	33cl	3.00€
Schweppes/Perrier	33cl	3.00€
Redbull	25cl	3.50€
Ice-Tea	25cl	3.00€

## CAFE, THE, DIGESTIFS

Café, Décaféiné		2.00€
Café Double/ Café Crème		3.20€
Cappuccino/ Chocolat		3.20€
Chocolat Viennois/ Café Viennois		3.20€
Thés, Infusions		2.00€
Irish Coffee (whisky, café, crème)		7.50€
Calvados, Cognac, Armagnac	4cl	10.00€
Eau de Vie	4cl	6.00€
Get 27 et Get 31	4cl	6.00€
Grand Marnier/Cointreau	4cl	6.00€