Tonton Aldo
LA CUCINA ITALIANA

COMMANDEZ VOTRE ROOM SERVICE EN COMPOSANT LE 9 DEPUIS VOTRE CHAMBRE OU LE 02.97.84.95.61

Entrées & Antipasti

Burratina Crémeuse & Tartare de Légumes	**10,00**
Arancini Mozzarella & Pesto	**10,00**
Assiette de Charcuterie Italienne	**10,00**
Farandole d'Antipasti	**17,00**

Pasta 16,00€

Composez vos pâtes vous-même !

Pâtes au choix :

Linguine
Penne
Mafaldine - *coup de ♡ de Tonton Aldo*
Rigatoni
Gnocchis
Tortellini Gruyère AOP (+2€)
Tortellini Ricotta Epinard (+2€)
Tortellini Carne (+2€)
Tortellini Tomate Mozzarella BIO (+2€)

Sauces Maison au choix :

Bolognaise
Carbonara
Pesto
Saumon
4 Fromages
Crème de Truffes & Champignons de Paris (+1€)

Supplément Jaune d'Œuf - poules élevées en plein air (+1€)
Supplément Burrata Entière (+4€)

Les Plats

Risotto Pollo e Funghi **18,00**
Risotto Arborio, Sauce crémeuse aux Champignons de Paris, Filet de Poulet, Spianata et Jus Corsé.

Salade Italienne **18,00**
Roquette, Artichauts, Burratina, Tomates Cerises, Avocat, Carottes Râpées, Aubergines Marinées, Tartare de Légumes, Vinaigrette au Basilic
Au Choix: Jambon Cru Italien, Bresaola ou Falafel

Tartare à l'Italienne **19,00**
Pesto, Parmesan, Cornichons, Câpres, Tomates Confites et Roquette
Accompagnement : Frites

Pavé de Rumsteak Mariné **19,00**
Charolais - 180g
Accompagnement : Frites, Salade & Sauce Bearnaise

Dolci

Cannoli Crème de Pistache (x4)	**7,00**
Fondant Chocolat	**7,00**
Panna cotta	**7,00**
Crème Brulée Pistache	**7,00**
Tiramisu	**8,00**
Pizza Banane/Nutella	**9,00**
Café Ultra Gourmand	**11,00**

Boules de Glaces
1/4.00 **2**/6.00 **3**/7.00

TOURNEZ LA PAGE POUR DECOUVRIR NOS PIZZAS NAPOLITAINES!

Pizzas Napolitaines

Marguerita — **13,00**
Tomate, Fior di Latte, Basilic

Prosciutto — **15,00**
Tomate, Fior di Latte, Jambon Blanc Italien, Basilic

Regina — **16,00**
Tomate, Fior di Latte, Jambon Blanc Italien, Basilic, Champignons

Bolognaise — **17,00**
Tomate, Fior Di Latte, Bolognaise Maison, Oignons Rouges, Tomates Séchées, Stracciatella, Roquette

Diavola — **17,00**
Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Poivrons, Spianata

Solo Fromaggio — **17,00**
Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Provola Fumée, Fromage de Chèvre, Parmesan

Pesto — **17,00**
Base Crème, Fior di Latte, Poulet, Tomates Séchées, Pesto, Parmesan, Tomates Cerises, Basilic

Verde — **17,00**
Tomate, Fior di Latte, Artichauts, Poivrons, Champignons, Aubergines, Courgettes, Roquette, Tomates Séchées, Basilic

Savoyarde — **17,00**
Base Crème, Fior Di Latte, Lardons, Oignons Rouges, Pommes de Terre, Reblochon

Bresaola — **18,00**
Tomate, Bresaola, Stracciatella, Parmesan, Roquette, Basilic

Alto — **18,00**
Tomate, Fior di Latte, Speck, Provola Fumée, Roquette, Tomates Séchées

Burrapizza — **19,00**
Tomate, Fior di Latte, Jambon Sec Italien, Parmesan, Burratina Entière, Basilic

Tartufata — **20,00**
Base Crème, Poêlée de Champignons de Paris,Stracciatella, Roquette, Jambon Sec Italien, Tomates Séchées

Ingrédients supplémentaires (+1,50€)
Supplément Burratina (+4€)

Bevande & Vino !

Sodas (25cl) Coca, Coca Zero (33cl), Fanta (33cl), Fuze Tea, Sprite, Schweppes Tonic ou Agrumes	**5,00€**
Sirop à l'eau & Diabolo	**4,00€**
Evian ou Badoit (50cl)	**5,00€**
Evian ou Badoit (100cl)	**6,00€**
Café Nespresso / Spécialités	**3€/5,00€**
Bières Bouteilles (33cl) Desperados, Moretti, Peroni, Pietra, Mort Subite Blanche	**7€**
Bières Pression (25cl/ 50cl) Poretti	**5€/9,00€**
Martini, Anisés et Marsala (4cl)	**5,00€**
Digestifs & Spiritueux (4cl)	**8,00€**
Spiritueux Premiums (4cl)	**10,00€**
Prosecco Extra Dry. Cpe/Btl	**7,00€/26,00€**

blanc

TERRET CHARDONNAY
IGP OC
Frais et équilibré en bouche, Coté vif du Terret et rond du Chardonnay
5,20 € - 25€

VITAL TREBBIANO ABRUZZO
Robe jaune paille, Vin léger notes de fleurs et fruit blanc
6,00€ - 29€

rosé

LA SONRIZA
IGP Ile de Beauté
Sec comme un corse!
5,20€ - 25€

DOC VENETO PINOT GRIGIO
Robe saumon, vin léger expressif, tend vers le fruit rouge
6,00€ - 28€

rouge

BARDOLINO D. LORENZA
Fruits noirs, Rond et charnue
5,20€ - 25€

MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO
Robes rubis, vins fruité, légèrement tannique
6,00€ - 28€

LA CIBOISE
AOC LUBERON
Un Chapoutier Charnu pour une intense dégustation
6,00€ - 28€

CHIANTI D. LORENZA
Fruits rouges et violettes, vin souple
6,00€ - 28€

Verre : 12,5 cl
Bouteille : 70 cl

PETITS INSTANTS,

GRANDS MOMENTS !

MERCURE

HOTELS

LES BONS MIXS
Shake it Easy

COCKTAILS

CUBA LIBRE — *11€*
Rhum, Coca-cola

GIN TONIC — *11€*
Gin, Schweppes

TEQUILA SUNRISE — *11€*
Tequila, Orange, Grenadine

POUR TRINQUER
Cheers

CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT	14€	-	55€
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT	-	45€	69€
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT - *Millésimé 2012*	-	-	95€

BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl
HEINEKEN	4,50€	8,50€

BIÈRES BOUTEILLES - *33cl*

DESPERADOS — *6,50€*
Arômes de téquila, subtiles notes d'agrumes & de citron

CORONA — *6,50€*

AFLIGEM — *6,50€*

GRAIN DU PONANT — *7€*
Riec sur Belon

CIDRE - *33cl*

CIDRE SASSY DE NORMANDIE — *6€*

À GRIGNOTER AVEC VOTRE APÉRITIF

RILLETTES DE MAQUEREAU AU POIVRE DE SECHUAN - *30g* — *5€*
À déguster ou à partager avec un peu de pain

ASSORTIMENT DE MUFFINS SALÉS *(x3)* — *7€*

ALCOOLS & ÉLIXIRS - *4cl*
ALCOHOL & ELIXIRS

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	*7,50€*
RHUM DON PAPA BAROKO	*9€*
GIN GIBSON'S	*7,50€*
GENEROUS GIN ORGANIC 44°	*9€*
MONKEY 47 DRY GIN 47°	*9€*
VODKA ABSOLUT	*7,50€*

WHISKIES BLEND

CHIVAS REGAL *12 ans*	*11€*
J&B RARE	*9€*

WHISKIES CLASSIC MALT

ABERLOUR *10 ans*	*11€*
TALISKER *10 ans*	*13€*
WHISKY BRETON	*13€*

AMERICAN WHISKY

HAIG CLUBMAN	*10€*
JACK DANIEL'S	*10€*
BULLEIT RYE	*10€*

COGNAC

HENNESSY XO	*19€*
HENNESSY FINE DE COGNAC VSOP	*11€*

CALVADOS

DROUIN	*10€*

LIQUEURS

COINTREAU	*10€*
LA FINE DE BRETAGNE *Eau de vie de pomme de Guidel*	*10€*

APÉRITIFS

RICARD - 2cl	*4,50€*
PASTIS 51 - 2cl	*4,50€*
TY JAUNE - 2cl	*4,50€*
SAINT RAPHAËL ROUGE - 6cl	*6,50€*
MARTINI BIANCO OU ROSSO	*6,50€*
CAMPARI	*6,50€*
PORTO ROUGE GRAHAMS FINE TAWNY	*6,50€*

NOS COUPS DE COEURS LOCAUX
Our local favourites

GRAIN DU PONANT — *7€*
Riec sur Belon

CIDRE SASSY DE NORMANDIE Bio — *6€*

TY JAUNE - 2cl — *4,50€*

LA FINE BRETAGNE — *10€*
Eau de vie de pomme de Guidel

RILLETTES DE MAQUEREAU AU POIVRE DE SECHUAN *- 100g* — *5€*
À déguster ou à partager avec un peu de pain

NOS VIGNERONS CHOUCHOUS

	15cl	75 cl
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE *Château de Beaulieu* *2022* *Rosé* *Frais et aérien*	6,50€	37€
CHARDONNAY BIO *Laroche* *2022* *Blanc* *Vif et élégant*	6,50€	37€
CÔTES DU RHÔNE *Les caprices d'Antoine* *2022* *Rouge* *Puissant et caractériel*	6,50€	37€

FRAIS & DÉSALTÉRANT
Fresh & Cooling

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
VITTEL	4€	6€
SAN PELLEGRINO	4€	6€
PERRIER - *33cl*		4€

SUPPLÉMENT SIROP «MONIN» :
Fraise, Citron, Menthe Verte, Grenadine, Pêche, Violette 1€

SODAS

COCA-COLA / CHERRY / ZÉRO - *33cl*	4€
ORANGINA, SCHWEPPES INDIAN TONIC - *25cl*	4€
FUZE TEA PÊCHE - *25cl*	4€
FANTA ORANGE - *33cl*	4€

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME - *25cl*	5€
NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT - *25cl*	5€

CHAUD & GOURMAND
Hot & Comforting

EXPRESSO / ALLONGÉ / RISTRESTTO	2,20€
DOUBLE EXPRESSO	4€
CAPUCCINO / LATTE MACHIATTO	4,50€
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS	4,50€
CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE MONBANA Bio	4,50€
THÉ - LE PALAIS DES THÉS	3,50€

Bio ***Big Ben*** *: mélange de thés noirs de Yunnan et d'Assam, doux et tonique, rond et épicé*

Golden darjeeling *: thé noir d'Inde aux notes florales et fruitées*

Thé des Lords *: un grand classique des thés noirs parfumé Earl Grey, aux notes puissantes de bergamote*

Bio ***Thé vert à la Menthe*** *: thé vert de Chine parfumé à la menthe douce*

Bio ***Thé vert Sencha Ariaké*** *: doux et tonique, au goût végétal et légèrement iodé*

Thé Sencha YAMA *: étonnant mélange de thé vert et de riz brun grillé*

INFUSION - LE PALAIS DES THÉS	3,50€

Bio ***Infusion Sud-Africaine*** *: mélange de rooibos, honeybush, moringa et mangue*

Bio ***Infusion Detox Brésilienne*** *: mélange qui associe les bienfaits détox et vivifiant du thé vert, du maté, de l'açai et du guarana, aux notes acidulées de l'acérola*

Bio ***Infusion Tilleul Camomille*** *: mélange raffiné reconnus par ses vertus calmantes*

Bio ***Infusion Verveine Orange*** *: plantes aromatiques et d'épices aux vertus relaxantes*

SUPPLÉMENT LAIT	0,50€
SUPPLÉMENT CITRON	0,50€
VIENNOISERIES SELON LES DISPONIBILITÉS	1,70€

RESTAURATION

GROIX & NATURE

NOS ENTRÉES

RILLETTES DE MAQUEREAU	*11,30€*
TARTARE D'ALGUES CAPRES ET CORNICHONS	*11,30€*
RILLETTES DE CRABE	*11,30€*

NOS PLATS

BRANDADE DE L'ÎLE DE GROIX	*19€*
SOUPE DE POISSON *(400g)* **+ CROUTONS**	*19€*
LOTTE LENTILLES ET LARDONS	*19€*
PARMENTIER DE CANARD	*19€*

NOS DESSERTS

FONDANT CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ	*6,10€*
FONDANT CHOCOLAT	*6,10€*
GLACE FRAISE CITRON VERVEINE	*6,10€*

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT	*25€*
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	*31€*

En dehors des horaires d'ouverture du restaurant Tonton Aldo

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

Tous nos produits sont en euros et TTC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.