

Horaires

Du Lundi au Jeudi : 19h00 - 21h30

Vendredi & samedi : 19h00 - 22h30

BOUILLON

Henriette

Les Entrées

Oeufs Mayo Maison 3,90

Velouté Légumes de Saison 4,90

Croque Monsieur à la Truffe 6,50

Les Plats

Escalope Panée Veggie, Frites 11,90

Coquillettes Crémeuses Jambon Blanc 11,90 option truffe 2€

Boeuf Bourguignon, Ecrasé de Pomme de terre 13,90

Calamar à L'Armoricaine, Poêlée de Légumes, Riz 11,90

Les Fromages et Desserts

3Fromages 4,90

Mousse au Chocolat 4,90

Gâteau Breton, Caramel Beurre Salé 5,50

Fromage Blanc, Coulis Fruits Rouges ou Caramel Beurre Salé 4,50

Les Vins

VINS ROUGES

Côte du Rhône | Verre 12cl 4,90 Bouteille 21,90

Pic Saint-Loup | Bouteille 25,90

VINS BLANCS

Chardonnay | Verre 12cl 4,90 Bouteille 21,90

Chenin | Bouteille 25,90

VINS ROSÉS

San Pieru Corse | Verre 12cl 4,90 Bouteille 21,90

LES BULLES

St-Charles du Roy | Coupe 12cl 5,50 Bouteille 22,90

L'Apéritif

Kir Vin Blanc 4,50

Kir Pétillant 5,50

Suze *Mûre, Pêche, Cassis* 3,50

Lillet Blanc 4,00

Porto Blanc ou Rouge 4,00

Martini Blanc ou Rouge 4,00

Cidre Bouteille 5,00

Corona 5,00

Bières Pressions 25cl 50cl

Tuborg 3,00 6,00

Exocet IPA 4,50 8,00

Autres Boissons

Evian 50cl 3,00 IL 4,00

Badoit 50cl 3,00 IL 4,00

Coca-Cola, Coca Zéro 3,00

Breizh Tea, Breizh Agrumes, Orangina 3,00

Jus Orange, Pomme, Tomate, Ananas 3,00

Limonade 3,00

Sirup à l'Eau 2,50

Diabolo 3,00

Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron

ROOM SERVICE – COMPOSEZ LE 09

Une fois votre repas terminé, nous vous remercions de bien vouloir déposer votre plateau devant la porte de votre chambre afin de faciliter sa récupération par notre équipe.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.