

# L'empreinte

HÔTEL\*\* RESTAURANT

## Les Entrées

3 Huîtres n° 3

6 Huîtres n° 3

9 Huîtres n° 3

12 Huîtres n° 3

Crevettes Roses 250g

• Verre de Vin Blanc Sauvignon

Œuf Parfait Crème de Champignons et sa Poêlée de Saison

Chou Farci à la Mode Automnale (Joue de Bœuf, Lard, Marron et Griotte)

Noix de Saint-Jacques marinée et sa déclinaison de Chou-Fleur, Vinaigrette Passion

Tranche de Foie Gras cuit au sel, Marbrée Chocolat VALRHONA et sa Compotée de Coing, Pain Toasté

• Verre de Vin Coteaux du Layon

## Les Plats

Choucroute de la Mer (Maigre, Saumon et Crevettes Roses)

Filet de Maigre, Ecume de Café et sa Purée de Potimarron, Poêlée de Champignons de Saison

Andouillette de Troyes AAAAA grillée et ses Pommes de Terre Grenaille façon Sarladaise, Sauce Pomme Cidre Estragon

Filet Mignon de Porc marié à l'Anguille Fumée et son Panais en 2 textures, Ecume Parfumée

Tartare de Bœuf Charolais VBF (au couteau) conjugué à l'Huître et ses Pommes de Terre Grenaille façon Sarladaise, Salade Mâche

Véritable Bœuf Bourguignon parfumé Pain d'épices

5.50 €

10 €

14.50 €

19 €

11 €

3 €

9 €

9 €

12.50 €

12.50 €

5 €

## Les Fromages et Les Desserts

Curé Nantais sur son Toast et sa Confiture de Coing

Assiette de Fromages

• Verre de Vin Haut Médoc

Brownie aux 4 Chocolats VALRHONA Cœur Caramel et sa Boule de Glace Vanille Noix de Pécan, Coulis de Griotte

Délice autour de la Poire et du Marron

Riz au Lait et sa Brunoise de Mangue, Coulis de Mangue

Véritable Gâteau Nantais et sa Crème Anglaise Vanillée

Chouchou du Moment

Café Gourmand

Thé Gourmand

Champagne Gourmand

17.90 €

17.90 €

17.90 €

17.90 €

18.90 €

18.90 €

7.90 €

8.50 €

4.60 €

7.90 €

8.50 €

8.90 €

8.90 €

8.90 €

8.90 €

9.60 €

14.70 €

## Les Coupes Glacées

Glace ou Sorbet au choix

(Vanille, Chocolat, Caramel, Menthe, Fraise, Citron jaune, Cassis, Mangue, Passion, Marron, Vanille Pécan)

1 boule 2.50 €

2 boules 4.40 €

3 boules 6.30 €

Dame Blanche

(Glace Vanille, Sauce Chocolat, Crème Fouettée Vanillée)

7.60 €

Liégeois Chocolat ou Caramel

7.60 €

After Eight

(Glace Chocolat, Glace Menthe, Sauce Chocolat, Crème fouettée Vanillée)

7.60 €

Mont Blanc

(Glace Vanille Noix de Pécan, Glace Marron, Crème de Marron, Crème fouettée Vanillée)

7.90 €

Tropical

(Glace Vanille, Sorbet Passion, Sorbet Mangue, Brunoise et Coulis de Mangue, Crème fouettée Vanillée)

8.10 €

## Les Coupes Alcoolisées

Colonel

(Sorbet Citron, Vodka)

8.60 €

Get 27

(Glace Menthe, Get 27)

8.60 €

Passion

(Sorbet Passion, Rhum blanc)

8.60 €

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

## Formules et Menus

### Menu Empreinte à 34 €

Entrée / Plat / Dessert

Choix à identifier par ce symbole sur la carte

### La Formule du Jour

Plat du Jour 10.90 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 13.90 €

Entrée/Plat/Dessert 16.90 €

Formule proposée uniquement le midi du lundi au vendredi  
sauf jours fériés et boissons non comprises.

### Le Menu Enfant 10.90 €

Aiguillettes de Poulet panées

Ou

Filet de Saumon

–

Riz au Lait

Ou

Compote de Pomme

–

Sirop à L'eau - Jus de Fruits



HÔTEL ★★ RESTAURANT

## Les Apéritifs

Pastis/Ricard 2 cl
Kir au vin blanc 12 cl <i>(Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Pamplemousse)</i>
Martini Blanc, Rouge, Rosé et Dry 6 cl
Campari 6 cl
Porto Rouge 6 cl
Suze/Suze Cassis 6 cl
Coupe pétillant Nature 8 cl
Verre de Coteaux du Layon 12 cl
Kir pétillant 8 cl
Américano Maison 7 cl
Spritz Apérol 12 cl
Coupe de Champagne 8 cl
Kir Royal 8 cl

## Les Whisky's

Whisky Clan Campbell
Whisky Jack Daniel's
Whisky Chivas 12 ans
Whisky Aberlour 10 ans
Whisky Glenfiddich 15 ans

## Les Bières Bouteilles

1664 Sans Alcool 33 cl
BLANCHE HERMINE Blanche 33 cl
TELEN DU Brune BIO 33 cl
CERVOISE LANCELOT Ambrée 33 cl

## La Bière Pression

GRIMBERGEN Blonde
25 cl
33 cl
50 cl

## Les Alcools Divers

Téquila, Gin, Vodka, Rhum 4 cl  
Supplément Soda

## Les Boissons fraîches

Jus de fruits 25 cl (orange, pomme, tomate)
Nectar 25 cl (abricot, exotique, ananas)
Limonade Breizh 33 cl
Plancoët Intense 33 cl
Orangina 25 cl
Schweppes Tonic 25 cl
Breizh Agrum 33 cl
Breizh Cola, Breizh Cola Zéro 33 cl
Breizh Tea Pêche 33 cl
Oasis Tropical 33 cl
Sirop à l'eau

## Les Eaux

Plancoët et Plancoët Gazeux
100 cl
50 cl
Supplément Sirop (Menthe, Grenadine, Pêche, Cerise, Fraise, Cassis, Orgeat, et Citron)

## Les Boissons Chaudes

Café
Double Café
Café Crème
Décaféiné
Cappuccino
Chocolat Chaud
Thé, Infusion
Supplément Lait, Citron
Irish Coffee

## Les Digestifs 4cl

Liqueur de Cognac aux Amandes, Cognac, Calvados, Get 27, Menthe Pastille,
Grappa, Limoncello, Sambuca, Liqueur Amaretto, Cointreau,
Grand Marnier, Eau de vie de Poire

## Les Vins Pétillants

CHEVALIER MONOPOLE - MT	8 cl (Verre)	75 cl
BOISSET	4.70 € (8 cl)	29 €
CHAMPAGNE BRUT - AOP R	7.60 € (8 cl)	59 €
CHASSENAY D'ARCE		

## Les Vins Blancs

	12 cl (Verre)	50 cl (Pichet)	75 cl
VIN DES GAULOIS - IGP Oc	4.30 €	16.30 €	23 €
CHARDONNAY - DE GROOT			
MUSCADET SUR LIE - AOP R	4.30 €	16.30 €	23 €
ECKMÜHL - CHÂTEAU DE SOUCHE			
COTEAUX DU LAYON R	5 €	-	30 €
DOMAINE DE PIED FLOND			
VENTOUX AMOUNTANAGE - AOP R BIO	-	-	22 €
MARRENON			
SAINT - MONT - AOP R	-	-	26 €
HAUTS DE BERGELLE - PRODUCTEURS PLAIMONT			

## Les Vins Rosés

	12 cl (Verre)	50 cl (Pichet)	75 cl
ÎLE DE BEAUTÉ - IGP	-	-	23 €
SAN PIERU - VIGNERONS D'ANGHIONE			
CABERNET D'ANJOU R	4.20 €	16 €	22 €
DOMAINE DE PIED FLOND			
COTEAUX D'AIX - AOP R	4.50 €	17 €	24 €
CHATEAU PIGOUDET			

## Les Vins Rouges

	12 cl (Verre)	50 cl (Pichet)	75 cl
PINOT NOIR - VDF	4.50 €	17 €	24 €
L'INSTANT - VIGNOBLE BERTHIER			
CHINON R	-	-	30 €
CHÂTEAU DE SONNAY			
BROUILLY R	-	-	36 €
CHÂTEAU DE BRIANTE			
HAUT - MÉDOC R	4.60 €	18 €	26 €
CHÂTEAU LE CHÊNE			
CORBIÈRES - AOP R BIO	-	-	21 €
PEYRES NOBLES - DOMAINE PEYRES NOBLES			
SCAIA - IGT VENETO	-	-	35 €
Italie			

## Les Vins Pichets

	12 cl (Verre)	25 cl	50 cl
PAYS D'OC SAUVIGNON BLANC	3 €	5.50 €	10 €
PAYS D'OC CINSULT ROSE	3 €	5.50 €	10 €
PAYS D'OC MERLOT ROUGE	3 €	5.50 €	10 €

R = Récoltant

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