

Boissons Drinks

Prix nets en euros.
Net prices in euros.

APÉRITIFS *Aperitives*

Ricard, Pastis 51	2 cl	4.30
Martini blanc, rouge (red or white)	6 cl	5.30
Suze	6 cl	5.30
Porto blanc, rouge (red or white Port)	6 cl	4.10
Kir breton (breton kir with cider)	12 cl	2.80
Kir vin blanc (white wine kir)	12 cl	3.20
Kir pétillant au Crémant (sparkling wine kir)	12 cl	4.70

BOISSONS FRAÎCHES *Cold drinks*

Eaux minérales

Mineral waters	33 cl	50 cl	100 cl
Plancoët		2.95	4.20
Evian		2.90	4.30
Badoit, Ferrarelle		3.50	4.60
Badoit rouge	3.60		

Sodas, nectars et jus de fruits

Sodas, nectars and fruit juices

Coca-Cola	33 cl	3.30
Breiz Cola	33 cl	3.30
Limonade	25 cl	3.30
Orangina	25 cl	3.50
Schweppes Indian Tonic	20 cl	3.40
Nectars & Jus de fruits	20 cl	3.70

Bières Bouteille/Bottled beers

Heineken	33 cl	3.80
Spéciale 1664	33 cl	3.80

Leffe	33 cl	4.10
Hoëggarden	33 cl	3.90
Bières Pression/Draught beer	25 cl	50 cl
Heineken	3.20	6.00

Suggestions locales/Local drinks

Cidre	La bolée (bowl of cider)	12 cl	2.50
	La bouteille (bottled cider)	75 cl	9.50

BOISSONS CHAUDES *Hot drinks*

Café expresso (expresso)	1.75
Café double expresso (double expresso)	3.50
Thé, infusions (teas and herbal teas)	2.50
Chocolat chaud (hot chocolate)	2.50

DIGESTIFS *After dinners*

Get 27	4 cl	6.20
Cognac	4 cl	6.50
Grand Marnier	4 cl	6.50
Armagnac	4 cl	6.50
Vodka	4 cl	6.20
Bailey's	4 cl	6.20

Whiskys *Whiskies*

J&B / Scotch	4 cl	6.50
William Grants	4 cl	6.50
Glenfiddich	4 cl	7.80

LISTE DES VINS *Wine list*

VINS EN PICHET *Carafe of wine*

CHARDONNAY Blanc, vin de Pays de La Loire	25 cl	50 cl
White wine from the Loire Valley	4.90	9.80
MERLOT Rouge, vin de Pays de La Loire		
Red Gamay wine from the Loire Valley	4.80	9.80
GRENACHE MASLOUREL Rosé, vin du Languedoc		
Rosé wine	4.80	9.80

VINS BLANCS A.O.C. *White wines A.O.C.*

MUSCADET sur lie	75 cl	37.5 cl	Au verre (glass)	12 cl
	15.50	9.50		3.80
RIESLING				4.30
GEWURZTRAMINER				4.50
QUINCY	23.50	12.00		4.10
BOURGOGNE Aligoté	26.00			

VINS ROUGES A.O.C. *Red wines*

CÔTES DU RHÔNE	75 cl	37.5 cl	50 cl	Au verre (glass)	12 cl
	19.50				3.80
BOURGOGNE Rouge	26.00				4.90
SAINT-NICOLAS de BOURGUEIL	24.50	12.50	15.00		4.50
PINOT NOIR D'ALSACE	26.50	14.50			
SAINT-ÉMILION, Grand Cru	29.50	21.50			
CHINON de Ligré	24.50	12.50			

VINS ROSÉS A.O.C. *Rose wines*

CÔTES de PROVENCE	75 cl	37.5 cl	Au verre (glass)	12 cl
	17.50	10.50		3.80
ROSÉ de LOIRE	18.50	10.00		
COSTIÈRE de NÎMES	22.00			4.50

CHAMPAGNE A.O.C.

POMMERY brut	75 cl	37.5 cl	La coupe (glass)	12 cl
	48.00	25.00		
HEIDSIECK monopole brut	45.00	23.00		6.90

CRÉMANT D'ALSACE A.O.C.

BUECHER	75 cl	37.5 cl	La coupe (glass)	12 cl
	27.00			4.80

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, drink with moderation.



VANNES CENTRE

HOTEL & RESTAURANT



PLAISIR ET QUALITÉ PLEASURE AND QUALITY

LA CARTE

THE MENU

La Carte *The Menu*

LES ENTRÉES

Starters

Chaud-froid de foie gras en terrine aux figues <i>Hot and cold foie gras "Terrine" with fig</i>	9,50 €
Soupe de poissons, rouille et croûtons <i>Fish soup, rouille mayonnaise (chillies & garlic) and croutons</i>	6,00 €
Aumônière de chèvre frais au miel et oignons confits <i>Purse of soft goat cheese in honey and crystallized onions</i>	6,50 €

Velouté de potiron et chips de topinambour au comté <i>"Velouté" of pumpkin and chips of Jerusalem artichoke with "Comté" cheese</i>	6,00 €
Boudin de saumon et langoustines au curry, coulis de crustacés <i>Sausage of salmon and scampi in curry, coulis of shellfishes</i>	7,50 €
Nem breton aux crevettes roses et cœur d'artichaut de Bretagne <i>Mini breton skewer of tandoori gambas (prawns) fried with smoked bacon</i>	6,50 €

LES FRUITS DE MER

Seafood

L'assiette de la marée (huîtres, crevettes, langoustines, tourteau, bulots et bigorneaux) <i>Fresh seafood plate (oysters, shrimps, scampis, crab, whelks and winkles)</i>	17,50 €
--	---------

6 huîtres creuses du Golfe du Morbihan <i>6 oysters from the Morbihan Gulf</i>	7,50 €
Panaché de la mer (huîtres, crevettes, langoustines) <i>Seafood mix (oysters, prawns, scampi)</i>	9,50 €

LES PLATS

Main courses

Filet de dorade grillé aux champignons du moment <i>Grilled sea bream filets with seasonal mushrooms</i>	15,50 €
Entrecôte poêlée sauce Béarnaise, pommes allumettes <i>Grilled rib steak with "Béarnaise" sauce and matchstick potatoes</i>	16,50 €
Dos de saumon rôti en écaille de chorizo <i>Roasted back of salmon with scale of chorizo</i>	14,50 €
Aiguillette de canard aux airelles, salade de roquette au balsamique <i>Duck filet in blueberries, salad of rocket with balsamic vinegar</i>	16,50 €

Noix de Saint-Jacques croquantes aux noisettes, fondue de poireaux à la menthe <i>Crunchy scallops in hazelnuts, melted by leeks in mint</i>	17,50 €
Carré d'agneau braisé sur sa galette de pomme de terre à l'ail <i>Grilled lamb on its potatoes girdlecake with garlic</i>	17,50 €
Nage de Saint Pierre au Bourgogne aligoté et carottes Vichy <i>John Dory cooked in a court-bouillon with "Bourgogne aligoté" and "Vichy" carrots</i>	16,00 €

LES FROMAGES & DESSERTS

Cheese & desserts

L'assiette du Maître Fromager <i>Cheese board</i>	5,50 €
Kouign-amann tiède au miel de Bretagne <i>Warm "Kouign-amann" (butter cake) with breton honey</i>	6,50 €
Irish coffee façon dessert <i>Irish coffee dessert style</i>	5,50 €
Cœur coulant au chocolat et sa crème légère à la menthe <i>Chocolate heart and its light mint cream</i>	5,50 €

Tulipe de sorbets aux fruits exotiques <i>Tulip of sorbets with exotic fruits</i>	4,50 €
Soupe d'oranges à la cannelle <i>Oranges soup with cinnamon</i>	4,90 €
Tarte fine aux pommes au caramel au beurre salé <i>Thin apple tart with salted butter caramel</i>	5,50 €
Crumble d'ananas et pomme, mousse légère à la cannelle <i>Pineapple and apple crumble and light whipped cream with cinnamon</i>	5,50 €

Service assuré tous les jours au restaurant Best Western, ou dans votre chambre, de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h. Boisson non comprise. Ouvert le week-end et les jours fériés sur réservation.
Service in the restaurant Best Western, or in your room, between 12 a.m. - 2 p.m. and 7p.m. - 10 p.m. Drinks not included. Room service card in each room.



PLAISIR ET QUALITÉ

PLEASURE AND QUALITY

LA CARTE DES EN-CAS (24/24)

SNACK LIST

LES ENTRÉES *Starters*

Velouté de légumes du moment - 5.50 €
Cream of seasonal vegetable soup

LES GRIGNOTTES *Main courses*

Croque monsieur (jambon, fromage) et salade verte - 8.00 €
"Croque monsieur" (ham, cheese) and green salad

Pizza (jambon, fromage) - 8.00 €
Pizza (ham, cheese)

Tartine provençale au pesto et sa salade verte - 8.50 €
Sliced bread, "provençal-style" with pesto and lettuce

Tartine aux lardons, chèvre et sa salade verte - 8.50 €
Sliced bread topped with roasted goat cheese, bacon and lettuce

LE FROMAGE *Cheese*

L'assiette du Maître Fromager - 5.50 €
Cheese board

LES DESSERTS *Desserts*

Parfait glacé à la framboise et son coulis - 5.50 €
Raspberry iced "Parfait" and its coulis

Moelleux au chocolat et sa crème légère à la menthe - 5.50 €
Chocolate sponge with light cream of mint

Coupe de glace et sorbet - 4.50 €
Dish of ice cream and sorbet



MENU ENFANT *Kid's menu*

8,00 €

Filet de poisson ou steak haché *Fish fillet or hamburger*

Garniture au choix : Légumes ou pâtes ou frites *Served with either vegetables or pasta or chips*

Surprise glacée *Iced surprise*

Jus de fruits ou soda *Fruit juice or soda*

**Un menu enfant offert
pour 2 diners adultes payants**
*A children's menu offered
for 2 paying adults dinners*

SUR COMMANDE (24 heures à l'avance) *ON ORDER (24 hours notice)*

HOMARD BRETON
OU CANADIEN RÔTI
aux herbes (env. 500 g)
*Breton or canadian lobster
roasted with herbs (circa 500 g)*

Prix selon arrivage
Variable price based on supply



PLATEAU DE FRUITS DE MER
(min. 2 personnes)
*Board of seafood
(min. 2 people)*

29.90 €/pers.
Hors boissons
Drinks not included

REPAS DE FAMILLE, ORGANISATION DE SÉMINAIRES, NOUS CONSULTER.
Family meal, seminary organisation, to contact us.