

La carte snacking est servie au **Bar** ou en **Room Service**
de 12h à 17h

Room Service : Une majoration de 15% est appliquée sur la note.

Huîtres N°2 Fines « Yves Papin » (1.6.12.13) par 6 : 15 € / par 12 : 30 €

Foie Gras de Canard (1.8.10.12)

*Terrine de foie gras de canard I.G.P. Sud-Ouest au Pineau des Charentes,
Chutney aux pommes « Reine des reinettes », Pain aux noix grillé*

Salade de Truite fumée (1.4.6.8.12)

Truite fumée, Mesclun, Crème d'herbes, Citron, Beurre A.O.P., Blinis

« Croque-Club » (1.6.8.12)

*Pain de mie, Béchamel à la truffe « Tuber Aestivum », Mortadelle, Comté, Salade verte
Servi avec frites « Maison »*

Assiette de frites « Maison »

Assiette de Fromages AOP (1.6.8.12)

Quatre fromages affinés, salade mesclun aux noix

Café ou Thé gourmand (1.3.6.7.8)

Quatre pâtisseries en assortiment & boisson chaude

Dessert du Menu **THALAZUR**

Listes des allergènes : 1 - Gluten | 2 - Crustacés | 3 - Œuf | 4 - Poissons | 5 - Arachide | 6 - Lait | 7 - Soja
8 - Fruits à Coques | 9 - Cèleri | 10 - Moutarde | 11 - Sésame | 12 - Sulfite | 13 - Mollusques | 14 - Lupin

Les prix sont indiqués taxes et service inclus. Boissons non comprises.

Prices are listed taxes and service included. Excluding drinks.

SELECTION DE VINS AU VERRE

Vins blancs

	15 cl
IGP Charentais - La Gabare Bleue - <i>Sauvignon</i>	5,50 €
IGP Charentais - Le Clos de Nancrevant - <i>Chardonnay</i>	7 €
IGP Charentais - Les Hauts de Talmont BIO - <i>Colombard</i>	7 €
AOP Entre-deux-mers - Château Landereau	7 €
IGP Côte de Gascogne - Domaine de JOY	7 €
AOP Menetou Salon - Domaine Coquin BIO	7,50 €
AOP Chablis - Jean Moreau & Fils	9,50 €

Vins rosés

	15 cl
IGP Charentais - La Gabare Bleue - <i>Cabernet</i>	5,50 €
IGP Méditerranée - Perles de Roseline	7 €
IGP Pays d'OC - Naturalys Gérard Bertrand BIO	7 €

Vins rouges

	15 cl
AOP Bordeaux - Château Lartigue - <i>Cèdres</i>	5,50 €
IGP Charentais - La Gabare Bleue - <i>Merlot</i>	5,50 €
IGP Charentais - Thierry Jullion - <i>Merlot</i>	6 €
AOP Saumur Champigny - Les Trézelières BIO	7 €
AOP Pic Saint-loup - Château de Lascaux	9 €
AOP Côtes-du-Rhône - Lieu-dit « Saint Antoine »	9 €
AOP Saint Emilion Château Guillemot	9 €
AOP Pessac-Léognan - Chevalier de Pompignac	9 €



Les vins marqués **BIO** sont certifiés issus de l'agriculture biologique

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.

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

LES VINS

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

Les Coupes		12 cl
Vouvray pétillant		8,50 €
Champagne « Brut »		12,50 €
Champagne « Rosé »		14 €
Les Bouteilles	37,5 cl	75 cl
Charpentier Brut	33 €	64 €
Charpentier rosé		73 €
Gosset Brut		97 €
Gosset Rosé		122 €
Gosset Blanc de Blanc		147 €

SÉLECTION DE BIÈRE

À la pression

Heineken (25 cl)	5,30 €
Heineken (50 cl)	10,20 €
Bière de saison (25 cl)	6 €
Bière de saison (50 cl)	11,40 €

En bouteille

Abbaye de Leffe (33 cl)	7,70 €
-------------------------	--------

Bières brassées à Royan

La Belle de Royan (33 cl) - Blonde	8,40 €
La Belle de la Criée (33 cl) - Blanche	8,40 €
La Belle du Diable (33 cl) - Ambrée	8,40 €
La Belle de Nuit (33 cl) - Brune	8,40 €
I.P.A. de l'Estuaire (33 cl) - IPA	8,40 €



LES BOISSONS

SODAS ET EAUX MINÉRALES

Vittel (25 cl)	3,80 €
Limonade (25 cl)	4,60 €
Iced Tea (25 cl)	4,60 €
Schweppes Tonic (25 cl)	4,60 €
Schweppes Agrum' (25 cl)	4,60 €
Orangina (25 cl)	4,60 €
Perrier (33 cl)	4,60 €
Coca-Cola (33 cl)	5,10 €
Coca-Cola Zéro (33 cl)	5,10 €
Fanta Orange (33 cl)	5,10 €
Fever Tree Tonic Premium (20 cl)	7 €
Fever Tree Ginger Beer Premium (20 cl)	7 €
Soda au Pamplemousse « 3 Cents » (20 cl)	7 €

JUS DE FRUITS, NECTAR ET JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange, Pamplemousse, Ananas, Tomate, Pomme (25 cl)	4,60 €
Nectar d'Abricot (25 cl)	4,60 €
Orange pressée ou Citron pressé (20 cl)	8 €

BOISSONS CHAUDES

Nespresso / Décaféiné	2,90 €
Double Espresso / Décaféiné	4,80 €
Chocolat Chaud	5,70 €
Cappuccino / Décappuccino	6,20 €
Latte Macchiato / Déca Latte	6,20 €
Infusion, Thé « Pascal Hamour » BIO	5,60 €
<i>Demandez-nous la sélection</i>	

LES BOISSONS

COCKTAILS

Variations autour du Spritz (12cl)

Tous nos Spritz sont à base d'une liqueur, de vin effervescent et de Perrier

Spritz Vénitien à l'Aperol	12 €
Spritz Charentais au Pineau des Charentes	12,50 €
Spritz Bergamote à la Liqueur Italicus	13,50 €
Spritz « Hugo » à la Liqueur de Fleur de Sureau et feuilles de menthe fraîche	13,50 €

Les Mojitos (20cl)

Tous nos Mojitos sont réalisés avec un Spiritueux, Citron vert, Cassonade, Menthe, Bitters et Perrier

Mojito Classique Cubain au Ron Havana Club 3 años	12 €
Mojito Charentais au Cognac VS, Pineau Blanc	13 €
Mojito Impérial à la liqueur Mandarine Impériale Napoléon	13 €
Mojito Fruit au Ron Havana Club 3 años - à la Fraise, Framboise ou Passion	14 €

Les Mules (18cl)

Tous nos Mules sont réalisés avec un Spiritueux, Citron vert, Bitters et Ginger Beer « Fever Tree »

Moscow Mule à la Vodka	14 €
French Mule au Cognac V.S.	14 €
Caribbean Mule - Blend de Rhums Planteray	14 €

Les Long Drinks

Piña Colada (25 cl) Rhums Blanc et Ambré, Crème de Coco, Jus d'Ananas	14 €
Paloma (25 cl) <i>Tequila Cuervo, Jus de Citron Vert, Sirop d'Agave, Soda au pamplemousse</i>	14 €
Planteur (25 cl) <i>Rhums Blanc et Ambré, Jus d'Orange, d'Ananas et de Citron, Bitters</i>	14 €

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

LES COCKTAILS

Les Short Drinks

Américano maison (10 cl) <i>Campari, Martini Rouge et Eau gazeuse</i>	13,30 €
Summit (12 cl) <i>Cognac V.S., Gingembre frais, Citron vert, Limonade, Concombre</i>	12,50 €
Negroni Charentais (10 cl) <i>Gin Nouaison, Campari, Vermouth La Quintinye Rouge</i>	14,50 €
Bramble (12 cl) <i>Gin, Crème de mûre, Citron jaune, sucre de canne</i>	12,50 €
Side Car 100% Grappe (12 cl) <i>Cognac V.S., Dry Curaçao Ferrand, Verjus Bourgoin</i>	14 €
Daiquiri (12 cl) <i>Rhum Planteray Pineapple, Citron vert, Sucre de canne</i>	12 €
Cognac Old Fashioned (10 cl) <i>Cognac Bache Gabrielsen «American Oak», Bitters, Sirop de sucre</i>	13,50 €
Maverick's (12 cl) <i>Vodka Renaissance Vanille, Fruit de la passion, Citron vert - Servi avec un Shot de Champagne</i>	14 €
« Une tarte Tatin dans un verre » (14 cl) <i>Cognac V.S., Jus de pomme trouble Bitters « maison » à la cannelle, Sirop de Caramel beurre salé</i>	12 €
Espressini (12 cl) <i>Vodka Renaissance, Liqueur de café (Kalhù), Espresso</i>	13 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cordouan (25 cl) <i>Jus de citron, Jus d'orange & Ananas, Limonade, grenadine</i>	9 €
Ginger Bee (25 cl) <i>Verjus, Sirop de Miel «Maison», Ginger Beer « Fever Tree »</i>	11 €
Virgin Mojito (20 cl) <i>Citron Vert, Cassonade, Menthe & Perrier</i>	9 €
Virgin Mojito Fruit (20 cl) <i>Fraise, Framboise ou Passion - Purée de fruit, Citron Vert, Cassonade, Menthe & Perrier</i>	9 €
Virgin Piña Colada (25 cl) <i>Jus d'Ananas, Crème de coco</i>	11 €
Palomina (25 cl) <i>Spiritueux d'Agave sans alcool, Citron vert, Sirop d'agave, Soda au Pamplemousse</i>	14 €

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

LES COCKTAILS