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.

LE SNACK

Huîtres N°4 Spéciales « Roumegous » *(1.6.12.13)* — par 6 : 15 € / par 12 : 30 €

Foie Gras de Canard *(1.8.10.12)* — 24 €
Terrine de foie gras de canard I.G.P. Sud-Ouest au Pineau des Charentes, Pain aux noix grillé

Salade de Truite fumée *(1.4.6.8.12)* — 19 €
Truite fumée, Mesclun, Crème d'herbes, Citron, Beurre A.O.P., Blinis

Wrap « César » *(1.6.8.10.12)* — 18 €
Galette de blé, Filet de Poulet, Parmesan, Sucrine, Oignons frits, Sauce César, Huile d'olive Bio

Burrata *(1.6.8.10.12)* — 17 €
Burrata, Pesto basilic, Tomates confites, Olives de Kalamata, Huile d'olive Bio, Pain grillé à l'ail

Assiette de frites « Maison » — 6 €

Assiette de Fromages AOP *(1.6.8.12)* — 14,50 €
Quatre fromages affinés, salade mesclun aux noix

Café ou Thé gourmand *(1.3.6.7.8)* — 12,50 €
Quatre pâtisseries en assortiment & boisson chaude

Dessert du Menu THALAZUR — 13 €

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. Exluding drinks.

SELECTION DE VINS AU VERRE

Vins blancs — 15 cl

La Gabare Bleue - IGP Charentais - *Sauvignon*	6 €
Perles Blanches d'Oléron - IGP Charentais - *Chardonnay / Sémillon*	7 €
Les Hauts de Talmont - IGP Charentais - *Colombard* BIO	7,50 €
Château Landereau - AOP Entre-deux-mers - *Sauvignons Blanc et Gris / Sémillon / Muscadelle*	7 €
Les Majureaux - AOP Graves – *Sauvignon Blanc / Sémillon*	7,50 €
Domaine de JOY - IGP Côte de Gascogne – *Gros Manseng* HVE	7 €
Domaine de la Denante - AOP Saint Véran – *Chardonnay* HVE	8,50 €
Émile Chandesais - AOP Chablis - *Chardonnay*	9,50 €

Vins rosés — 15 cl

La Gabare Bleue - IGP Charentais - *Cabernet Sauvignon*	6 €
Perles Grises d'Oléron - IGP Charentais- *Cabernets Franc et Sauvignon / Merlot*	7 €
Perles de Roseline - IGP Méditerranée - *Cinsault / Grenache / Syrah*	7 €
Naturalys Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc - *Grenache* BIO	7 €

Vins rouges — 15 cl

La Gabare Bleue - IGP Charentais - *Merlot*	6 €
Perles Noires d'Oléron - IGP Charentais - *Merlot / Cabernet Franc et Sauvignon*	7 €
Hauts de Talmont - IGP Charentais - *Merlot*	8,50 €
Château Lartigue-Cèdres - AOP Bordeaux - *Cabernet Franc / Merlot*	6 €
Les Majureaux – AOP Graves – *Cabernet Sauvignon / Merlot*	8 €
Chevalier de Pompignac - AOP Pessac-Léognan - *Cabernets Franc et Sauvignon / Merlot*	9 €
Les Trézelières - AOP Saumur-Champigny – *Cabernet Franc* BIO	7 €
Lieu-dit « Saint Antoine » - AOP Côtes-du-Rhône - *Grenache / Mourvèdre / Caladoc*	9 €

LES VINS

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 BOISSONS

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

Les Coupes

	12 cl
Champagne « Brut »	12,50 €
Champagne Gosset « Grande Réserve »	15 €

Les Bouteilles

	37,5 cl	75 cl
Charpentier Brut	33 €	65 €
Charpentier rosé		75 €
Gosset « Grande Réserve » Brut		100 €
Gosset « Grand Rosé »		125 €
Veuve Clicquot « Carte Jaune »		150 €
Gosset Blanc de Blanc		180 €

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 Blanche de La Coubre (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 €

BRASSERIE DES 3 PHARES BIÈRES ARTISANALES

Sans alcool

Heineken 0°0 (33 cl)	5 €

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 €
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 « Palais des Thés »	5,60 €

Demandez-nous la sélection

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 Blanc des Charentes et Verjus*	12,50 €
Spritz « Hugo » *à la Fleur de sureau et menthe fraiche*	13,50 €
Spritz Bergamote *à la liqueur Italicus et Archibald N°1*	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 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 €
Cognac Mule *au Cognac V.S.*	14 €
Kingston 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) *Tequila Cuervo, Jus de Citron Vert, Sirop d'Agave, Soda au pamplemousse*	14 €
Planteur (25 cl) *Rhums Blanc et Ambré, Jus d'Orange, d'Ananas et de Citron, Bitters*	14 €
Pink Summer (25 cl) *Gin June à la Pastèque, Jus de citron vert, Jus de Cranberry, Eau gazeuse*	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) *Campari, Martini Rouge et Eau gazeuse*	13,30 €
Summit (12 cl) *Cognac V.S., Gingembre frais, Citron vert, Limonade, Concombre*	12,50 €
Negroni Charentais (10 cl) *Gin « Nouaison », Campari, Vermouth La Quintinye Royal Rouge*	14,50 €
Bramble (12 cl) *Gin, Crème de mûre, Citron jaune, sucre de canne*	12,50 €
Side Car 100% Grappe (12 cl) *Cognac V.S., Dry Curaçao Ferrand, Verjus Bourgoin*	14 €
La Madeleine (12 cl) *Triple Sec, Amaretto, Jus d'Ananas*	12 €
Cognac Old Fashioned (10 cl) *Cognac Bache Gabrielsen « American Oak », Bitters, Sirop de sucre*	13,50 €
Maverick's (12 cl) *Vodka Renaissance Vanille, Fruit de la passion, Citron vert - Servi avec un Shot de Champagne*	14 €
Cosmopolitan (14 cl) *Vodka Renaissance « Maison » au Citron, Triple Sec, Jus de Citron vert et Jus de Cranberry*	13 €
Espressini (12 cl) *Vodka Renaissance, Liqueur de café (Kalhùa), Espresso*	13 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cordouan (25 cl) *Jus de citron, Jus d'orange & Ananas, Limonade, grenadine*	9 €
Ginger Bee (25 cl) *Verjus, Sirop de Miel «Maison», Ginger Beer « Fever Tree »*	11 €
Virgin Spritz (25 cl) *Martini « Vibrante », Vin pétillant sans alcool, Eau gazeuse*	12 €
Virgin Mojito (20 cl) *Citron Vert, Cassonade, Menthe & Perrier*	9 €
Virgin Mojito Fruit (20 cl) *Fraise, Framboise ou Passion - Purée de fruit, Citron Vert, Cassonade, Menthe & Perrier*	11 €
Virgin Piña Colada (25 cl) *Jus d'Ananas, Crème de coco*	11 €
Palomina (25 cl) *Spiritueux d'Agave sans alcool, Citron vert, Sirop d'agave, Soda au Pamplemousse*	14 €

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

LES COCKTAILS