

LE BISTROT

HÔTEL RESTAURANT AR MILIN'

OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE MIDI
DE 12H À 14H ET DE 19H À 21H



CETTE SEMAINE

DU 16 AU 20 SEPTEMBRE

(Sous réserve de changements)

ENTRÉES

Terrine de campagne maison, 9.00 €
Chutney de pomme et poivre vert

Gaspacho de pastèque, tomates, concombres 10.00 €
Chèvre frais émietté

Salade de poulpe, 11.00 €
Mesclun de salade, houmous de pois chiche et petits légumes

Burrata, 12.00 €
Tomates, pesto de roquette et caramel balsamique

Foie gras mi cuit, mariné au calvados, 13.00 €
Condiments

PLATS

Suprême de volaille, 14.00 €
Polenta crémeuse et poêlée de champignons

Pièce de boeuf snacké, 17.00 €
Risotto croustillant aux petit pois, poêlée de champignons et sauce au poivre

Poisson du marché, 19.00 €
Mousseline, poêlé, petits légumes et sauce fumet

Faux Filet Charolais (à partager, env. 600g), 26.00 €
Garniture au choix

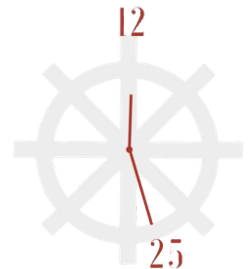
DESSERTS

Assiette de trois fromages affinés,
Salade de jeunes pousses et condiments

Café ou Thé gourmand

Soupe de fraises,
Glace à la vanille

Tartelette à la pistache,
Figues de chez Serge et glace à la vanille



FORMULE À 18€

Plat :

Moules marinières

Frites

Dessert :

Flan à la noix de coco

(Uniquement le midi,
en quantités limitées)

7.00 €

8.00 €

9.00 €

9.00 €



@ARMILINHOTELRESTAURANT

(Nos entrées et nos plats peuvent être adaptés au régime Végétarien sur demande)

Prix nets - TVA 10% service inclus



THIS WEEK

DU 07 AU 11 SEPTEMBRE

(Sous réserve de changements)

STARTERS

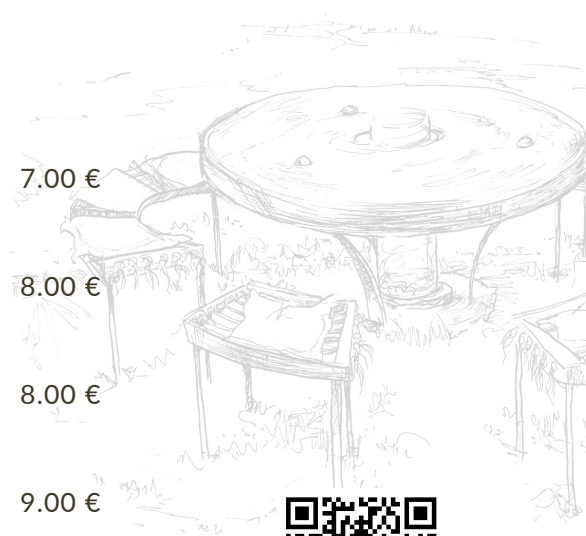
Pea velouté, Sauté of lardons, mushrooms, and herb oil	10.00 €
Salmon gravlax, Burrata emulsion and beetroot ketchup, mesclun greens	11.00 €
Burrata, Tomatoes, arugula pesto, and balsamic glaze	12.00 €
Semi-cooked foie gras marinated in Calvados, Condiments	13.00 €

DISHES

Supreme of chicken, Creamy tomato polenta and pan-fried mushrooms	14.00 €
Butcher's cut, New potatoes, sautéed mushrooms, and reduced jus	17.00 €
Catch of the day, Creamy broccoli, baby vegetables, and red bell pepper cream	19.00 €
Beef chuck steak (to share, approx. 600g), Choice of side dish	26.00 € par per.

DESSERTS

Plate of three aged cheeses, Baby greens salad and condiments	7.00 €
Gourmet Coffee or Tea	8.00 €
Pistachio financier Roasted figs from Serge, vanilla ice cream	8.00 €
Strawberry soup Madeleine ice cream and crushed meringue	9.00 €



@ARMILINHOTELRESTAURANT

(Nos entrées et nos plats peuvent être adaptés au régime Végétarien sur demande)

Prix nets - TVA 10% service inclus



CARTE DES BOISSONS

KIRS & CHAMPAGNES - 12CL

Coupe de Champagne Dominique Massin Brut « Cuvée de Réserve »	11.00 €
Kir Royal	11.50 €
Coupe de Crémant de Loire Brut Domaine de Cray	6.00 €
Coupe de Prosecco "Riccadonna"	6.00 €
Kir Pétillant «Cray» (Crémant de Loire)	6.50 €
Kir Breton (Cidre)	5.50 €
Kir vin blanc	5.50 €
(Crèmes : cassis, framboise, pêche, mûre, cerise griotte)	

APÉRITIFS

Martini Blanc / Martini Rouge - 6 cl	5.50 €
Lillet Blanc - 6 cl	5.50 €
Pommeau de Bretagne - 6 cl	5.50 €
Campari / Suze - 6 cl	5.50 €
Porto Blanc / Porto Rouge - 6 cl	5.50 €
Ricard / Pastis 51 - 2 cl	4.50 €
Bière pression du moment - 25 cl	4.50 €
Bière pression du moment - 50 cl	9.00 €
Monaco / Panaché / Twist / Picon - 25 cl	5.00 €
Monaco / Panaché / Twist / Picon - 50 cl	10.00 €
Bière bouteille : Dremmwel Rousse BIO "Brasserie de Bretagne" - 33 cl	6.00 €
Bière Artisanale Bosco BIO (Saint Malo) : IPA, Ambrée, Blonde, Blanche - 33 cl	6.00 €
Bière sans alcool Blonde : Dremmwel 0% - 25 cl	5.00 €
Bouteille de cidre Val de Rance - 33 cl	6.00 €

RHUMS - 4CL

Don Papa Baroko (Philippines)	12.00 €
Botran 15 ans (Guatemala)	15.00 €
Angostura 1919 (Trinité & Tobago)	12.00 €
Diplomatico (Venezuela)	12.00 €
Rhum arrangé : Citron vert-Gingembre ; Pomme-Cannelle ; Ananas - Vanille	8.00 €

WHISKIES - 4CL

<u>Breton:</u> Armorik Classic	11.00 €
<u>Japon:</u> Nikka Coffey Malt	11.00 €
Glenlivet	9.00 €
Dalwhinnie 15 ans - Knockando - Chivas 12 ans - Cragganmore 12 ans	12.00 €
Lagavulin 16 ans - Glenkinchie	12.00 €
Blanton's original Single barrel - Jack Daniel's - Bulleit - Red Label - Jameson	8.00 €



CARTE DES BOISSONS

DIGESTIFS - 4CL

Shooter	3.00 €
Tequila	8.00 €
Vodka Żubrówka / Vodka Poliakov Silver	9.00 €
Calvados 8 ans d'âge Château du Breuil	12.00 €
Calvados 15 ans d'âge Château du Breuil	18.00 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	12.00 €
Cognac Remy Martin X. O	18.00 €
Bas Armagnac V.S.O.P Château de Laubade	12.00 €
Get 27 - Get 31 - Bailey's	8.00 €
Eaux de vie de Framboise - Poire Williams - Quetsche - Vieille Prune	9.00 €
Amaretto (liqueur d'amandes)	8.00 €
Amarande (liqueur de Cognac aux amandes)	8.00 €

SOFT DRINKS

Coca-Cola - Coca-Cola Sans sucres - Perrier - Limonade - 33 cl	4.50 €
Orangina - Fanta - Fuze Tea - Schweppes Tonic - Schweppes Agrumes - 25 cl	4.50 €
Diabolo - 33 cl	4.70 €
Eau sirop - 25 cl	2.80 €
<i>(Sirops : fraise, grenadine, citron, menthe, orgeat, pêche, violette, banane, kiwi, cassis, pamplemousse)</i>	
Jus de Fruits Granini - 25 cl	4.00 €
<i>(Orange - Ananas - Abricot - Tomate - Pomme - Litchi - Fraise)</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné, Allongé, Noisette, Ristretto	2.50 €
Thé - Infusion	3.80 €
Chocolat Chaud- Cappuccino	4.00 €
Double Café - Café Crème	4.50 €
Irish Coffee (Whisky Jameson)	10.00 €
French Coffee (Cognac)	14.00 €
Italian Coffee (Amaretto liqueur d'amande)	10.00 €
Jamaican Coffee (Rhum Havana Especial)	10.00 €

E A U X

Eau filtrée plate - 75 cl	2.00 €
Eau filtrée pétillante - 75 cl	3.50 €
Plancoët plate ou pétillante - 50 cl	4.00 €
Plancoët plate ou pétillante - 1 L	4.90 €

