

# LE BISTROT

HÔTEL RESTAURANT AR MILIN'

---

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

---



# CETTE SEMAINE

DU 18 AU 22 MAI  
(sous réserve de changement)

## À LA CARTE

### ENTRÉES

<b>Gaspacho andalou,</b> Julienne de jambon sec, croûtons et huile persil	8.00 €
<b>Gravlax de saumon à l'aneth,</b> Salade et pesto roquette, crème citronnée	10.00 €
<b>Pâté en croûte du sud-ouest et fruits secs,</b> Salade de jeunes pousses et pickles de légumes	12.00 €
<b>Opéra de foie gras,</b> Biscuit sarrasin et gelée de figue	13.00 €

### PLATS

<b>Échine de Porc,</b> Mousseline de patate douce et poêlée de champignons	14.00 €
<b>Pièce de bœuf snackée,</b> Écrasé de pomme de terre et jus brun	17.00 €
<b>Poisson du marché,</b> Mousseline de légumes, fenouil rôti et crème d'asperges	19.00 €
<b>Pièce de bœuf à partager (env. 600g),</b> Garniture au choix	26.00 € Par pers.

### DESSERTS

<b>Assiette de trois fromages affinés,</b> Salade de jeunes pousses et condiments	7.00 €
<b>Café ou Thé gourmand</b>	8.00 €
<b>Pudding gratiné,</b> Crème d'amandes infusée au rhum et à la vanille	8.00 €
<b>Crèmeux pistache,</b> Fraises fraîches de chez Serge, glace maison, émulsion pistache et éclats de meringue	9.00 €

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

Net prices - 10% service included



## FORMULE MIDI 25

**Plat :**  
Pastilla de volaille,  
crème de fromage blanc à la  
menthe, petits légumes  
et salade verte

+ un verre de vin, bière ou soft

**Dessert :**  
Verrine biscuit café  
et mousse au chocolat au  
caramel

+ un café ou thé

**Formule 25€**  
(Uniquement le midi, en quantités limitées)



@ARMILINHOTELRESTAURANT



# CETTE SEMAINE

DU 11 AU 15 MAI 2026

(sous réserve de changement)

## À LA CARTE

### ENTRÉES

<b>Crème d'asperges blanches servies froides,</b> Croûtons à l'ail et huile d'herbe et crémeux de chèvre	9.00 €
<b>Gravlax de saumon</b> À l'aneth et à la vodka, crème citronnée	11.00 €
<b>Pâté en croûte gascon,</b> Salade verte et pickles	12.00 €
<b>Opéra de Foie gras,</b> Biscuit sarrasin et gelée figues	12.00 €

### PLATS

<b>Echine de Porc,</b> Polenta crémeuse, petits légumes et jus réduit	14.00 €
<b>Brochettes de boeuf,</b> Pommes de terre grenailles, persillade et jus réduit	17.00 €
<b>Le Poisson de la criée,</b> Mousseline, poêlée de légumes et sauce vierge	19.00 €
<b>Pièce de bœuf Limousine à partager (env. 600g),</b> Garniture au choix	26.00 € Par pers.

### DESSERTS

<b>Assiette de trois fromages affinés,</b> Salade de jeunes pousses et condiments	7.00 €
<b>Café ou Thé gourmand</b>	8.00 €
<b>Crème Vanille</b>	8.00 €
<b>Mit-Cuit au chocolat,</b> Caramel beurre salé et chantilly	9.00 €



@ARMILINHOTELRESTAURANT

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

Net prices - 10% service included



# THIS WEEK

DU 11 AU 15 MAI 2026

(sous réserve de changement)

## À LA CARTE

### ENTRIES

<b>Penne salad,</b> Tuna, chickpeas, corn, hard-boiled egg and croutons	9.00 €
<b>Salmon gravlax</b> À With dill and vodka, lemon cream	11.00 €
<b>White asparagus mosaic,</b> Hollandaise emulsion and herb oil	12.00 €
<b>Gascon pâté en croûte,</b> Green salad and pickles	12.00 €
<b>Semi-cooked foie gras,</b> Condiments	13.00 €

### DISHES

<b>Pork loin,</b> sweet potato mousseline with mixed vegetables and reduced jus	14.00 €
<b>Seared Limousin butcher's cut,</b> New potatoes, parsley and garlic, and reduced jus	17.00 €
<b>Seared redfish fillet,</b> Mousseline and sautéed vegetables with rosemary tomato coulis	19.00 €
<b>Limousin beef steak to share (approx. 600g)</b> G Side dish of your choice	26.00 € Par pers.

### DESSERTS

<b>A plate of three mature cheeses,</b> Baby salad with mixed greens and condiments	7.00 €
<b>Gourmet coffee or tea</b>	8.00 €
<b>Vanilla Cream,</b>	8.00 €
<b>Pistachio diplomat cake,</b> strawberries from Serge's Homemade ice cream, pistachio emulsion and meringue shards	9.00 €

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

Net prices - 10% service included



@ARMILINHOTELRESTAURANT



# 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 €
<i>(Crèmes : cassis, framboise, pêche, mûre, cerise griotte)</i>	

## 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 Rouse 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 €

## EAUX

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 €

